

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年1月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成20年1月4日～平成20年1月31日

74件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	13 件
委員会	1 件
リスクコミュニケーション	1 件
広報・ホームページ・メールマガジン	10 件
食品安全基本法	1 件
② 食品の安全性関係(注1)	3 件
化学物質系	1 件
生物系	1 件
新開発食品等	1 件
③ 食品一般関係(注2)	56 件
化学物質系	17 件
生物系	2 件
新開発食品等	2 件
BSE関係	1 件
衛生関係	22 件
食品表示関係	12 件
④ その他	2 件

注1) 食品の健康影響評価に関する事、ファクトーシートの内容に関する事等、主として
食品安全委員会の行う科学的評価に関する事項

注2) 食品一般に関する事項及び表示や衛生管理等、主としてリスク管理に関する事項

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q フグの食中毒について教えてください。

A. フグによる食中毒はフグの体内に含まれるテトロドトキシンが主な原因です。

テトロドトキシンは強力な神経毒で、食後30分から主に末梢神経を侵し、全身の運動神経や知覚神経の麻痺などを起こします。毒力は青酸ナトリウムの約1,000倍といわれており、他の自然毒（毒きのこ等）に比べて死亡率が高く、日本においてほぼ毎年死者が出ています。また、耐熱性も高いことがわかっています。

フグは、厚生労働省の通知により、種類及び漁獲海域によって「食べられる部位」が決まっており、肝臓、卵巣、腸はすべての種類で食べられません。また、フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限られています。一般の方がフグを調理し喫食することは極めて危険であり、最悪の場合は死亡するおそれがあることから、絶対に行わないでください。

なお、食品安全委員会は、厚生労働省より意見を求められた、特定の方法により養殖されるトラフグの肝の可食化に関する安全性について、かび毒・自然毒等専門調査会で審議し、「現在までの知見において、テトロドトキシンによるトラフグの毒化機構は十分に明らかとは言えない」などの理由により、現時点において、食品としての安全性が確保されていることを確認することはできない旨、平成17年8月5日に、厚生労働省に食品健康影響評価の結果を通知しました。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-torafugu170805.pdf>