

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成21年6月分)について

(6月30日現在)

(1) 問い合わせ件数

平成21年6月1日～平成21年6月30日

52件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	9 件
委員会	2 件
広報・ホームページ・メールマガジン	7 件
② 食品の安全性関係(注1)	4 件
化学物質系	1 件
生物系	1 件
新開発食品等	2 件
③ 食品一般関係(注2)	38 件
化学物質系	6 件
生物系	1 件
新開発食品等	6 件
衛生関係	16 件
食品表示関係	6 件
その他	3 件
④ その他	1 件

注1) 食品の健康影響評価に関する事、ファクト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

(参 考)

食の安全ダイヤルへの質問等のうち主なもの
(平成20年9月～平成21年6月)

	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	合計
こんにやく 入りゼリ ー関連	1	42	0	1	0	0	0	0	0	0	44
メラミン (中国製 乳製品等 汚染)関 連	19	30	8	3	0	0	0	0	1	0	61
事故米穀 不正規流 通関連	67	13	39	2	1	0	0	0	0	0	122
体細胞ク ローン牛 等関連	0	0	0	0	5	3	10	5	5	1	29
新型イン フルエン ザ関連	0	0	0	0	0	0	0	8	15	0	23
小 計	87	85	47	6	6	3	10	13	21	1	279
その他	84	124	72	57	53	57	61	70	50	51	679
合 計	171	209	119	63	59	60	71	83	71	52	958

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品健康評価関係】

Q この度食品安全委員会では、カンピロバクターの自ら評価を行ったと聞きましたが、安全性の評価はどのように行われたのでしょうか。評価結果についておしえてください。

A 今回の評価では、食中毒の上位を占めている原因物質であるカンピロバクターについて、

- ・ 鶏肉を食べることにより起こるカンピロバクター食中毒のリスク
- ・ カンピロバクター食中毒対策として想定した6種類の対策を講じた場合のリスクの低減効果を調べました。

その結果、

- ・ 鶏肉を生で食べる人は食べない人よりリスクが高いという現状にあり、

リスク低減効果の高い対策としては、

- ・ 食鳥処理場においてカンピロバクターに汚染された鶏と汚染されていない鶏を分けて処理すること、
- ・ 鶏肉の生食割合の低減についての啓発に努めること、
- ・ 各対策を組み合わせるとリスクの低減効果が高いため施策を実施するにあたってはフードチェーン全般にわたる関係者間で連携を図ることが大切という結果となりました。

なお、平成21年6月25日に厚生労働省と農林水産省へ、適切な管理を検討されるよう、評価結果を通知しています。

詳しくは、食品安全委員会ホームページに掲載されていますのでご覧ください。

- ・ 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの食品健康影響評価結果
http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-campylobacter_k_n.pdf
 - ・ 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリに関する意見交換会開催結果
http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-campylo210603_0605/risk-campylo210603_0605.html
- をご覧ください。