

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成18年10月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成18年10月1日～平成18年10月31日

	54件
*うちBSE関係	5件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	13 件
食品の安全性関係	11 件
食品一般関係	30 件
その他	0 件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品安全委員会関係】

Q. 食育について調べていたところ、食の安全性についても食育に該当することを知りました。食育において、食品安全委員会はどのように位置づけられ、どのような取組をしているのか、教えてください。

A. 食育については、食育基本法（平成17年7月施行）に基づき本年3月に策定された食育推進基本計画のもと、関係府省が連携して取り組むこととされています。

食育基本法においては、食品の安全性の確保等における食育の役割等について規定されており、また、食育推進基本計画においても、食品の安全性等、食に関する幅広い情報を多様な手段で提供するとともに、国や地方自治体、関係団体や関係事業者、消費者等との意見交換が積極的に行われるよう施策を講じるとされています。

食品安全委員会は、食品の安全性に関する国民の知識や理解を深めるため関係省庁と連携して、正確でわかりやすい情報の提供及びこれについての意見交換を積極的に実施することにより、食育の推進に努めているところです。

特に、本年1月に東京で開催された「ニッポン食育フェア 第3回食育総合展」や、食育月間である6月中に大阪で開催された「第1回食育推進全国大会」へブース出展するとともに、同じく6月に「食品に関するリスクコミュニケーション

(東京) - リスクコミュニケーションはいかに食育に貢献できるか - 」を東京で開催するなど、食育の推進に取り組んでいます。

Q. 食品安全委員会と農林水産消費技術センターが共催で 10 月 18 日に開催した「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」に参加しました。大変有意義で勉強になる講座でした。今後も続けていただき、グレードアップも図ってください。機会があればまた参加し、コミュニケーション技術を深めて地域に貢献したいと思っています。

A. 本講座に御参加いただきまして、ありがとうございました。

本講座は、食品の安全性に関して、地域におけるリスクコミュニケーションの積極的な実施を推進するため、地域の指導者を育成することを目的として、今年度から食品安全委員会が新たに始めた事業です。今年度は、自治体の食品安全担当職員、消費者団体、食生活改善推進員、食品関連事業者や公募による参加者を対象に、各回 50 名から 100 名程度の規模で、全国十数ヶ所において実施することとしています。

プログラムは、午前中に食品の安全性確保のためのリスク分析の考え方や食品安全委員会の取組等について講演を行い、午後からは参加者が様々な立場に立って問題を考え、参加者同士で意見交換を行う演習を通じてリスクコミュニケーション技術を高めていただくものが基本ですが、地域のニーズに合わせて柔軟に対応したいと考えています。

なお、本講座の開催及び参加者の募集については、食品安全委員会のホームページに随時掲載いたしますので、ご覧ください。

本講座に御参加いただいた皆様には、その成果を少しでも地域に還元していただけることを期待しています。

【食品の安全性関係】

Q. 食品安全委員会では、食品添加物など複数の化学物質を同時に摂取した際のリスク評価をどのように行っているか、教えてください。

A. 食品添加物や農薬等の化学物質等のリスク評価に当たっては、通常個々の評価物質について検討を行います。具体的には、単回投与毒性試験、反復投与毒性試験、繁殖毒性試験、発がん性試験、遺伝毒性試験などの動物実験の成績を評価し、各々の試験について何ら毒性影響が認められなかった量を求めます。各試験で求

めた毒性が認められなかった量のうち、最も小さいものをその物質の無毒性量とします。この無毒性量(NOAEL)に、人と動物の違い(種差)や個体差を勘案した安全係数(通常100、場合によっては1000など)を除いたものを、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても、健康上の問題を生じないとされる一日当たり、体重1kgあたり摂取量、すなわち一日摂取許容量(ADI)として設定します。このADIに基づき、リスク管理機関である厚生労働省において、添加物であれば、添加物の指定及び規格基準を、農薬であれば残留農薬基準を設定します。

複数の化学物質を同時に摂取した場合のリスク評価の検討は行われていませんが、一日摂取許容量の設定の際には適切な安全係数をとっていること、添加物や残留農薬の実際の摂取量は、設定された一日摂取許容量をかなり下回っているとされていることを考慮すると現在のところ特に問題はないものと考えられます。

食品安全委員会では、化学物質の複合影響についてこれまで検討が行われた知見を収集・整理するため、平成18年度の食品安全確保総合調査において、「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」及び「農薬の複合影響評価法に関する文献調査」を実施することとしています。

今後、結果が取りまとめられましたら、ホームページ等により公表することとしています。

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成18年11月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成18年11月1日～平成18年11月30日

	<u>56件</u>
*うちBSE関係	4件
*トランス脂肪酸関係	11件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	17件
食品の安全性関係	11件
食品一般関係	25件
その他	3件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q. トランス脂肪酸に関するファクトシートが作成された経緯や、現状について教えて欲しい。

A. 食品安全基本法では、食品安全委員会は、リスク管理機関から評価要請を受けた場合のほか、委員会が自らの判断によりリスク評価を行うことができる(以下、「自ら評価」という。)とされています。自ら評価については、国内外の科学的知見及び食品の安全性確保に関する情報の収集、分析又は国民からの意見等の中から優先度が高いと考えられる案件を選定し、評価を行うこととなります。

トランス脂肪酸については、平成16年度に自ら評価の候補として検討が行われました。

当時の委員会において審議された結果、喫緊に評価を行う必要はないものの、現在知られているトランス脂肪酸に関する信頼性のある情報をファクトシートとしてわかりやすくまとめ、国民に情報提供することとなりました。これを受けて、平成16年12月に作成されホームページで公表されたのが現在のファクトシートです。

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを

原料として製造される食品のほか、反芻動物の肉や脂肪中などに含まれる脂肪酸の一種です。

トランス脂肪酸の作用としては、悪玉コレステロールを増加させ、善玉コレステロールを減少させる働きがあるといわれています。また、大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告もあります。

一方、国内の食品に含まれるトランス脂肪酸の含有量は、米国を含む諸外国と比較すると油菓子などに使用されるマーガリンやショートニングなどの原料油脂の配合の違いなどから、かなり低いことが試験結果で報告されていること、また、日本人の一日当たりの平均摂取量は諸外国と比較して低いレベルにあるという調査結果があることなどから、現在のところ、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えております。

(<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>)

しかしながら、トランス脂肪酸の食品中の含有量及び摂取量の定量的な把握といった基礎的な調査は少なく、ファクトシートに記載されている摂取量も限られていることもあり、食品安全委員会の平成 18 年度食品安全確保総合調査事業の中で「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を実施しています。これにより、日本におけるトランス脂肪酸の食品中の含有量・摂取量等のデータを収集・整理する予定です。

食品安全委員会では、この調査結果を踏まえて現在のファクトシートの見直し、あるいはリスク評価の実施等を検討していくこととしています。

Q. 遺伝子組換え食品は本当に安全でしょうか。食品安全委員会における評価ポイントを教えてください。

A. 遺伝子組換えとは、ある生物から取り出した有用な遺伝子を他の食用となる植物などに組み込むことをいい、この「遺伝子組換え技術」を用いてつくられた食品のことを「遺伝子組換え食品」といいます。

遺伝子組換え食品については、品目ごとに安全性の審査を受けることが法律（食品衛生法）で定められており、その安全性の評価については、食品安全委員会が行っています。

遺伝子組換え食品の安全性については、主に、遺伝子組換えによって新たに付

け加えられた全ての性質と、遺伝子組換えによって、他の悪影響が生じる可能性がないかという点について、これまでに食べられてきた食品（非遺伝子組換え食品）と比較し、評価を行っております。

例えば、遺伝子組換えとうもろこしの安全性評価を行う場合は、遺伝子組換えではない、従来品種のとうもろこしと同じように食しても問題がないかについて、食品安全委員会が策定した安全性評価基準に基づき、様々な観点から、安全性を確認しております。

具体的な安全性評価のポイントは、

- ・ 組み込まれた遺伝子は安全か
 - ・ 組み込まれた遺伝子が作り出すたんぱく質に有害性はないか
 - ・ 組み込まれた遺伝子が作り出すたんぱく質にアレルギーを誘発する可能性はないか
 - ・ 組み込まれた遺伝子が間接的に作用し、他の有害物質を作る可能性はないか
 - ・ 栄養素、栄養阻害物質などの構成成分や量が大きく変化していないか
- などです。

これらについて、科学的なデータを基に総合的に判断されます。

安全性評価のための科学的なデータは、遺伝子組換え食品を開発した会社等の申請者から提出されますが、安全性について疑問が残る場合には、追加のデータを求め、審議を行っております。

より詳しくは、食品安全委員会ホームページに安全性評価基準を掲載しておりますのでご覧ください。（<http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/index.html>）

食品安全委員会の季刊誌「食品安全 vol.5」でも『遺伝子組換え食品のリスク評価を理解する』という特集を組んでおりますので、ご参考になさってください。（http://www.fsc.go.jp/sonota/5gou_2.pdf）

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成18年12月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成18年12月1日～平成18年12月28日

	<u>151件</u>
*うち、BSE関係	2件
ノロウイルス関係	13件
トランス脂肪酸関係	39件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	13件
食品の安全性関係	44件
食品一般関係	88件
その他	6件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係・食品一般関係】

Q. ノロウイルスの感染が広く報じられていますが、食中毒の予防法を教えてください。

A. ノロウイルスによる食中毒は、夏の食中毒の原因となりやすいカンピロバクターやサルモネラといった細菌とは異なり、冬場に多く発生するのが特徴です。二枚貝の生食や調理従事者からの二次感染による様々な食品が原因となり、人から人への二次感染もあります。

少量のウイルスでも発症し、感染すると24～48時間の潜伏期を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱などの症状が現れます。特に子どもや高齢者は感染した場合、健康な成人よりも重篤化しやすいので注意が必要です。ノロウイルスについてはワクチンがなく、治療は対症療法に限られます。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、以下のような取組が有効です。

- (1) 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。(ノロウイルスは、85℃・1分以上で不活化されます。)
- (2) 野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。
- (3) 手指をよく洗浄する。
- (4) 感染者の便、嘔吐物に直接接触しない。

(5) 器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウム を用いる。(逆性石鹼やエタノールはあまり効果がない)

塩素系の漂白剤としても使用されています。(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

上記の他、以下に示す一般的な対策としての「食中毒予防の6つのポイント」を確実に実行することが大切です。

ポイント1 「食品の購入」 新鮮な物、消費期限を確認して購入する等

ポイント2 「家庭での保存」 持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等

ポイント3 「下準備」 手を洗う、きれいな調理器具を使う等

ポイント4 「調理」 手を洗う、充分に加熱する等

ポイント5 「食事」 手を洗う、室温に長く放置しない等

ポイント6 「残った食品」 きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

詳細につきましては、食品安全委員会や厚生労働省のホームページをご覧ください。

食品安全委員会ホームページ:「ノロウイルス食中毒について」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/norovirus.html>

厚生労働省ホームページ:「ノロウイルスに関するQ & A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>