

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年10月分)について

## (1) 問い合わせ件数

平成19年10月1日～平成19年10月31日

75 件

## (2) 内訳

① 食品安全委員会関係	8 件
委員会組織・運営	2 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	5 件
② 食品の安全性関係(注1)	11 件
健康影響評価全般	1 件
化学物質系	7 件
生物系	1 件
新開発食品等	2 件
③ 食品一般関係(注2)	54 件
化学物質系	10 件
新開発食品等	2 件
衛生関係	25 件
食品表示関係	14 件
その他	3 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. サルモネラ食中毒予防のための鶏卵の保存方法に関する知見を教えてください。

A. WHOでは、鶏卵は10℃以下で保存すべきとの見解を出しており、また、食品衛生法においても、生食用の鶏卵については、卵の包装販売者に対して「10℃以下で保存することが望ましい」旨の表示義務が課されています。

また、食品安全委員会では、サルモネラ属菌による食中毒防止対策について情報を収集し、啓発を行うほか、自ら食品健康影響評価を行う際に必要な情報を取りまとめています。

詳細は、食品安全委員会のホームページをご参照下さい。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/salmonella.pdf>

[http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk\\_profile/salmonellasenteritidis.pdf](http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk_profile/salmonellasenteritidis.pdf)

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年11月分)について

### (2) 問い合わせ件数

平成19年11月1日～平成19年11月30日

85 件

### (2)内訳

① 食品安全委員会関係	5 件
リスクコミュニケーション	3 件
広報・ホームページ・メールマガジン	2 件
② 食品の安全性関係(注1)	15 件
健康影響評価全般	1 件
化学物質系	11 件
新開発食品等	2 件
BSE関係	1 件
③ 食品一般関係(注2)	57 件
化学物質系	6 件
生物系	2 件
新開発食品等	5 件
BSE関係	1 件
衛生関係	18 件
食品表示関係	25 件
④ その他	8 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. 評価結果の意見・情報の募集が終了してからどの程度の日数で最終的な評価結果が決定されるのですか。

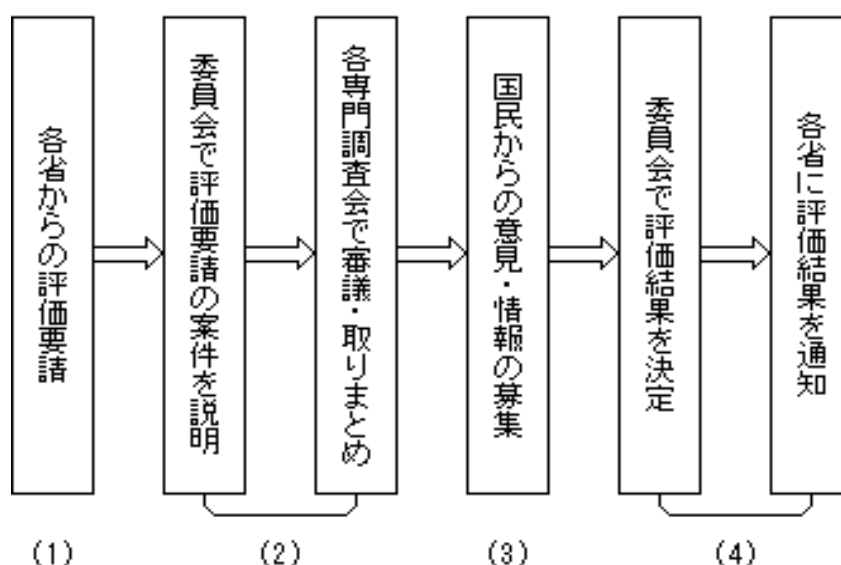
A. 食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての御意見・情報の募集終了後、ほぼ1ヶ月以内に食品安全委員会における審議を経て評価結果が決定され、同日付で厚生労働省などのリスク管理機関に通知しています。

ただし、寄せられた御意見によっては再度専門調査会において審議されることもあるため、これまで最長で約3ヶ月かかった例もありました。

(参考)

リスク管理機関から食品健康影響評価(リスク評価)に関する意見を要請された案件については、通常、以下に示す流れで審議が行われます。

**食品健康影響評価の流れ図**



(1) 各省から食品安全委員会に食品健康影響評価(リスク評価)が要請(諮問)されます。

(2) 食品安全委員会では、まず委員会会合で評価要請の趣旨について説明を受けた後、専門調査会に付託し、審議が行われます。

例えば、農薬や食品添加物などの化学物質を評価する場合、専門調査会では、

- ① その物質の一般的な毒性を調べる 90 日反復投与毒性試験や1年間反復投与毒性試験

- ② 胎児に奇形が生じるかどうかを調べる催奇形性試験
- ③ 発がん性があるかどうかを調べる発がん性試験
- ④ アレルギー性を調べる抗原性試験
- ⑤ 遺伝子を傷害するかどうか調べる変異原性試験

などの様々な試験成績等を踏まえ、その物質の安全性を科学的に評価します。評価の結果は、例えば、1日摂取許容量（ADI）※として示されます。

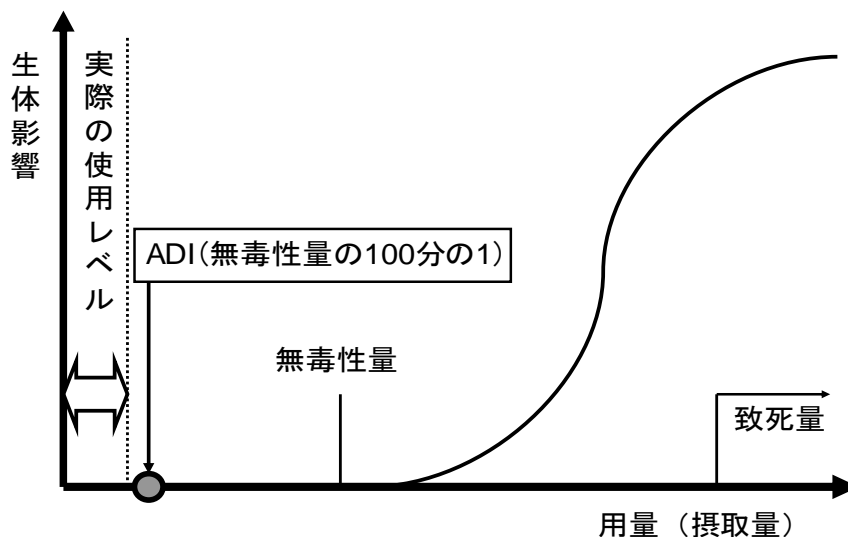
(3) その審議結果（案）について委員会で審議を行った後、原則として広く国民から30日にわたって意見・情報の募集を行います。

(4) 寄せられた意見・情報を踏まえ、専門委員の意見を聴いて、必要に応じ修正を行った後、最終的に食品安全委員会において審議の上、評価結果を決定し、各省に通知することとなります。以上の審議状況については当委員会のホームページでも知ることができます (<http://www.fsc.go.jp/hyouka/index.html>)。

※ 一日摂取許容量（ADI：Acceptable Daily Intake）とは、ヒトがある物質の一定量を毎日一生にわたって摂取し続けても、現時点でのあらゆる知見からみて、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のことです。

通常、体重1kg当たりの物質質量で示されます（〇〇mg/kg 体重/日）。

例えば、農薬、添加物では、リスク評価の結果、定められる一日摂取許容量（ADI）に基づいて、リスク管理機関がその水準を超えないよう食品ごとの残留基準、使用基準などを定めています。



摂取量と生体影響の一般的な関係

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年12月分)について

### (1) 問い合わせ件数

平成19年12月1日～平成19年12月28日

82 件

### (2) 内訳

① 食品安全委員会関係	6 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	5 件
② 食品の安全性関係(注1)	11 件
化学物質系	7 件
新開発食品等	2 件
BSE関係	2 件
③ 食品一般関係(注2)	60 件
化学物質系	10 件
生物系	2 件
新開発食品等	2 件
BSE関係	1 件
衛生関係	24 件
食品表示関係	20 件
その他	1 件
④ その他	5 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係る事項

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係る事項

### (3) 問い合わせの多い質問等

#### 【食品の安全性関係】

##### Q 加工デンプンの安全性について

今回新たに加工デンプンの安全性が評価されたと聞きました。内容について教えてください。

A 食品安全委員会では、糊料、増粘安定剤<sup>※1</sup>及び乳化剤<sup>※2</sup>等の目的で使用される11種の加工デンプン<sup>※3</sup>の安全性について評価を行い、「添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量（ADI）を特定する必要はない」との食品健康影響評価を取りまとめ、平成19年11月29日に厚生労働省へ通知しました。

また、評価に際しては、国際機関、米国及びEUにおける評価結果を参照するとともに、各種試験成績等を用いた調査審議を行いました。

なお、今回の評価対象となった11種の加工デンプンについては、わが国において、食品として長い食経験があり、これまでに安全性に関して特段の問題は指摘されておりませんが、米国及びEUにおいては食品添加物として取り扱われており、国際的な整合性を図るため、わが国においてもこれらの品目について食品添加物として指定する必要があります。

食品健康影響評価の詳細については、以下のサイトに評価書が掲載されていますので、ご確認ください。

[http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-modified\\_starch191129.pdf](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-modified_starch191129.pdf)

※1 糊料、増粘安定剤：食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させるもの。

※2 乳化剤：水と油を均一に混ぜ合わせるもの。

※3 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプンに限る。