

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成22年6月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成22年6月1日～平成22年6月30日

72件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	14 件
委員会	4 件
広報・ホームページ・メールマガジン	9 件
リスクコミュニケーション	1 件
② 食品の安全性関係(注1)	12 件
評価全般	1 件
化学物質系	9 件
生物系	1 件
新食品	1 件
BSE	0 件
その他	0 件
③ 食品一般関係(注2)	43 件
化学物質系	7 件
生物系	6 件
新食品	3 件
衛生関係	13 件
食品表示関係	7 件
その他	7 件
④その他	3 件

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

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係する事項

(参 考)

食の安全ダイヤルへの質問等のうち主なもの
(平成21年1月～平成22年6月)

		こんにゃ く入り ゼリー	体細胞 クロー ン牛等	新型 インフル エンザ	DAG油	大豆 イソフラ ボン	小計	その他	合計
平成 21 年	1 月	0	5	0	0	1	6	53	59
	2 月	0	3	0	0	0	3	57	60
	3 月	0	10	0	0	2	12	59	71
	4 月	0	5	8	0	2	15	68	83
	5 月	0	5	15	0	0	20	51	71
	6 月	0	1	0	0	1	2	50	52
	7 月	0	0	0	0	1	1	50	51
	8 月	0	1	0	4	1	6	52	58
	9 月	0	1	0	21	0	22	38	60
	10 月	0	0	2	8	0	10	35	45
	11 月	0	1	1	2	0	4	44	48
	12 月	0	0	0	1	0	1	38	39
平成 22 年	1 月	3	0	0	1	1	5	44	49
	2 月	0	0	0	0	6	6	42	48
	3 月	3	0	0	3	2	8	43	51
	4 月	0	0	0	2	2	4	38	42
	5 月	1	0	0	1	1	3	46	49
	6 月	3	0	0	0	0	3	69	72

(3) 問い合わせの多い質問等

Q マグロ等の魚には胎児に影響があるメチル水銀が含まれていると聞きましたが、妊婦が魚を食べても大丈夫ですか。

A 魚介類の体内には自然界の食物連鎖を通じて微量のメチル水銀が蓄積されています。その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありませんが、クジラやマグロ等の一部の魚介類については、食物連鎖を通じた濃縮を経てメチル水銀濃度が比較的高いものも見受けられます。

メチル水銀は、体内に入った後、消化管から血中へと吸収され、肝臓や腎臓を経由して糞尿として排泄されるほか、毛髪にも含まれて体外に出されます。妊婦の場合は、体内に入ったメチル水銀の一部が胎盤を通過して胎児に移り、その胎児の機能的発育に影響を及ぼす可能性があります。

食品安全委員会では、平成17年8月に「魚介類等に含まれるメチル水銀についての食品健康影響評価」をとりまとめました。その中で、胎児をハイリスクグループとし、妊婦が1週間に摂取しても胎児に影響を及ぼさない量（耐容週間摂取量）を、妊婦の体重1kg当たり水銀として2.0 μ gとしました。

食品安全委員会のホームページでは、メチル水銀の摂取量を耐容週間摂取量以下に抑えた1週間の魚料理の献立の例も紹介していますので、是非参考にしてください。

魚介類は、良質なタンパク質や、生活習慣病の予防、脳の発育に効果があると言われているEPA、DHA等の不飽和脂肪酸を多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源として健康的な食生活に不可欠な食品です。メチル水銀濃度が高い魚ばかりを多量に食べることを避け、魚食のメリットを活かしましょう。

(参考)

- お母さんになるあなたへ
<http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>
- ママ、メチル水銀って知ってる？～おなかの赤ちゃんからのメッセージ～
※メチル水銀の摂取量を抑えた魚料理の献立の例も紹介しています。
<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-gunma210526/risk-gunma210526-lecture.pdf>
- 魚介類等に含まれるメチル水銀を考える（季刊誌「食品安全」第6号）
http://www.fsc.go.jp/sonota/6gou_3.pdf
- 「魚介類等に含まれるメチル水銀の食品健康影響評価」のポイント
http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_methylmercury_point.pdf
- お魚について知っておいてほしいこと（厚生労働省制作パンフレット）
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/051102-2a.pdf>
- 魚介類に含まれる水銀について（厚生労働省）
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/index.html>
- 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項（厚生労働省）
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/index-a.pdf>
- 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項について【Q & A】(厚生労働省)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/index-b.pdf>
- 魚食と健康（農林水産省）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem.html