

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成23年1月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成23年1月4日～平成23年1月31日

64件

(参考) 問合せ件数推移(過去6か月)

H22 年7月	8月	9月	10月	11月	12月
58件	53件	55件	58件	51件	52件

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	11 件	
委員会	1 件	
広報・ホームページ・メールマガジン	8 件	広報誌等の送付希望(3件) 等
リスクコミュニケーション	2 件	
食品安全基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	17 件	
評価全般	2 件	
化学物質系	5 件	DAGの審議状況(1件) 等
生物系	6 件	鳥インフルエンザ(肉や卵の安全性)(6件)
新食品	2 件	
BSE	0 件	
その他	2 件	食品による窒息事故の評価(2件)
③ 食品一般(リスク管理等)関係	31 件	
化学物質系	6 件	食品添加物の規制(3件)、特定の食品中のトランス脂肪酸含有量(2件) 等
生物系	1 件	
新食品	1 件	
プリオン	0 件	
衛生関係	17 件	食品摂取による有症苦情(4件)、腐敗した食品の販売(2件) 等
食品表示関係	4 件	
その他	2 件	
④ その他	5 件	

(3) 問い合わせの多い質問等

Q 鳥インフルエンザが発生していますが、鶏の肉や卵を食べても鳥インフルエンザに罹ることはないのでしょうか。安全性について教えてください。

A :

食品安全委員会では、わが国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザ（ウイルス）がヒトに感染する可能性は、以下の理由からないと考えており、鶏肉・鶏卵は安全であると考えています。

- 鳥インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されと考えられる。
- 当該ウイルスがヒトの細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なる。

また、わが国においては、鶏肉・鶏卵は安全のための次の措置が講じられています。

- 国産の鶏卵は、卵選別包装施設（GPセンター）で、通常、次亜塩素酸ナトリウムなどの殺菌剤で洗卵されている。
- 国産の鶏肉は、食鳥処理場で、通常、約 60℃のもとで脱羽され、最終的に次亜塩素酸ナトリウムを含む冷水で洗浄されている。

<参考>

- ・ 鳥インフルエンザについて（食品安全委員会）
<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori20110122.pdf>
- ・ 鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方（食品安全委員会）
http://www.fsc.go.jp/osirase/tori/tori_iinkai_kangaekata.pdf
- ・ 鳥インフルエンザに関する情報（農林水産省）
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/index.html>
- ・ 鳥インフルエンザについて（厚生労働省）
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekaku-kansenshou02/index.html>
- ・ 高病原性鳥インフルエンザ関連情報（(独) 農業・食品産業技術総合研究機構）
http://niah.naro.affrc.go.jp/disease/poultry/tori_influenza.html
- ・ 鳥インフルエンザ（国立感染症研究所）
http://idsc.nih.go.jp/disease/avian_influenza/index.html