

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成25年10月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成25年10月1日～平成25年10月31日 70 件
(うち、放射性物質関連 10 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	7 件	
委員会	1 件	食の安全ダイヤル(1 件)
リスクコミュニケーション	6 件	放射性物質関連リスク資料(2 件)、リスクの範囲(1 件)、ホームページ関連(1 件)、季刊誌(1 件)等
② 食品健康影響評価関係	6 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	4 件	食品添加物(1 件)、重金属(1 件)、ヒスタミン(1 件)、クロラムフェニコール(1 件)
生物系	0 件	
新食品	0 件	
BSE	1 件	異常プリオン(1 件)
その他	1 件	放射性物質(1 件)
③ 食品一般(リスク管理等)関係	54 件	
化学物質系	7 件	食品添加物(3 件)、メチル水銀(1 件)、ヒスタミン(1 件)、ビタミンA(1 件)、シクロプロペン(1 件)
生物系	4 件	トキソプラズマ(2 件)、モロヘイヤ(1 件)、カビ毒(1 件)
新食品	2 件	健康食品(2 件)
プリオン	7 件	牛由来製品を食べることによるvCJD感染不安(7 件)
衛生関係	13 件	衛生管理(3 件)、輸入食品(3 件)、食中毒(3 件)品質(2 件)等
食品表示関係	14 件	偽装表示(6 件)、原料原産地表示(3 件)、期限表示(1 件)、添加物表示(1 件)、強調表示(2 件)、内容量表示(1 件)
その他	7 件	放射性物質(7 件:検査状況、汚染水、輸入食品、基準値、内部被曝、給食 等)
④ その他	3 件	

(参考) 問い合わせ件数推移

平成 24 年			平成 25 年									
10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月
88	74	56	57	61	66	96	64	60	61	75	42	70

(3) 主な質問とその回答

○食品健康影響評価関係

【化学物質系】

・毛髪中の重金属について調べている。濃度がどの程度で危ないのかを知りたい。

⇒ 食品安全委員会のホームページでまとめているハザード情報の中に、メチル水銀の評価書が掲載されている。その中ではメチル水銀の許容摂取量を取りまとめている。また、メチル水銀のように毛髪中に代謝されるものについては、評価書の参考文献においても評価をしているので、参考文献もご覧いただきたい。

(参考 HP : http://www.fsc.go.jp/hyouka/hazard/hazard_index.html#ha)

・会社の工場で魚を扱っているが、ヒスタミンの基準値というものがなく検査結果の数値をどうとらえてよいか分からない。ヒスタミンの量がどのくらいで食中毒になるかを知りたい。

⇒ ヒスタミンは、マグロ類、カツオ類、サバ類等を常温に放置する等、不適切な管理が行われた結果生成され、ヒスタミンを多く含む魚やその加工品を食べることにより食中毒を発症することがある。食品安全委員会のまとめたファクトシートでは、一般的に食品中の濃度が100mg/100g 以上の場合に発症するとされている。

しかし、食中毒事例のデータでは推定摂取量に10倍以上の開きがある。出荷後の取扱によって増加する可能性もあるので、ファクトシートも参考にさせていただき、魚を保存する場合には、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限とするなどの衛生管理を徹底していただきたい。

(参考 HP: http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/130204_histamine.pdf)