

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成26年6月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成26年6月2日～平成26年6月30日 54 件
(うち、放射性物質関連 1 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	3 件	
委員会	0 件	
リスクコミュニケーション	2 件	用語集(1 件)、訪問学習(1 件)
基本法	1 件	検食規定の有無(1 件)
② 食品健康影響評価関係	11 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	7 件	食品添加物(2 件)、トランス脂肪酸(2 件)、農薬(1 件) 器具・容器包装(1 件)、アクリルアミド(1 件)
生物系	2 件	サルモネラ菌(1 件)、腸炎ビブリオ(1 件)
新食品	2 件	特定保健用食品(1 件)、大豆イソフラボン(1 件)
プリオン	0 件	
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	37 件	
化学物質系	6 件	食品添加物(1 件)、農薬(1 件)、トランス脂肪酸(1 件) アルミニウム(1 件)、ベンゼン(1 件)他
生物系	1 件	サルモネラ菌(1 件)
新食品	6 件	遺伝子組換え食品(3 件)、健康食品(2 件)、 大豆イソフラボン(1 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	19 件	安全性(6 件)、衛生管理(2 件)、放射線照射(1 件)、 異物混入(2 件)、輸入食品(1 件)他
食品表示関係	4 件	原料原産地表示(2 件)、トランス脂肪酸表示(2 件)
その他	1 件	放射性物質基準値(1 件)
④ その他	3 件	

(参考) 問い合わせ件数推移

H25 年							H26 年						
6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	
60	61	75	42	70	51	49	89	72	54	62	55	54	

(3) 主な質問とその回答

○食品健康影響評価関係

【ビスフェノールA】

- ・ビスフェノールAについて調べている。評価に時間がかかっているようだが、どうなっているのか教えてほしい。また、フランスでは規制が進んでいるようだが、日本ではどうなるのか。
- ⇒ 食品安全委員会では、平成22年にビスフェノールAの中間とりまとめを出しており、情報収集等を進めているところである。また、Q&Aなどの資料はホームページで公開している。
- 規制については、厚生労働省が所管であり、現在溶出規格が定められている。食品安全委員会において評価が終了すると、評価結果を踏まえ、厚生労働省で規制について検討されることになる。

【腸炎ビブリオ】

- ・食品安全委員会HPの腸炎ビブリオのリスクプロファイル中に、『魚介類中の腸炎ビブリオは、加熱(65℃、1分以内)により当初菌数の10分の1に減少する』との記載があるが、腸炎ビブリオの死滅温度を知りたい。
- ⇒ 腸炎ビブリオ菌については、リスクプロファイルによれば、煮沸すれば瞬時に死滅するとされている。また、平成21年度食品安全確保総合調査「食品により媒介される感染症等に関する文献調査報告書」によれば、食品の中心温度が61℃で10分以上の加熱、また、市販白身魚すりみでは、55℃で40秒、60℃で15秒の加熱で菌が陰性になったとされている。

【トランス脂肪酸】

- ・家族から、マーガリンは食べない方がいいと言われる。毎日パンにマーガリンをつけて食べると、健康に影響はあるのだろうか。また、市販のマーガリンにトランス脂肪酸の量が表示されていないが、どこに聞いたらいいか。
- ⇒ 食品安全委員会では、トランス脂肪酸の健康影響評価を行った。WHOの勧告では、トランス脂肪酸の摂取量を、エネルギー比1%未満にするよう勧めているが、日本人の摂取状況は、平均でエネルギー比0.30%程度である。一方、食品中のトランス脂肪酸低減に伴い、含有量の増加傾向が認められた飽和脂肪酸については、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」での目標量の上限を超える性・年齢階級があることから、飽和脂肪酸については、注意することが必要である。
- この状況からすると、トランス脂肪酸の健康への影響は小さいと考えられるが、脂質にかたよった食事をしている人は、注意が必要である。多様な食品を、バランスよく召し上がる事をおすすめする。
- 食品中のトランス脂肪酸については、日本のメーカーも低減の取組をしている。市販のマーガリン中の含有量については、メーカーのお客さま相談室に聞かれてみて下さい。