

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成27年2月分)について

### (1) 問い合わせ件数

平成27年2月2日～平成27年2月27日 48 件  
(うち、放射性物質関連 2 件)

### (2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	5 件	
委員会	1 件	委員会の役割について(1 件)
リスクコミュニケーション	4 件	HP リンク依頼(2 件)、季刊誌送付(1 件)、 食の安全モニター(1 件)
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	8 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	4 件	ビスフェノールA(1 件)、農薬(1 件)、 トランス脂肪酸(1 件)、食品添加物(1 件)
生物系	3 件	豚肉の生食(2 件)、リステリア(1 件)
新食品	0 件	
プリオン	0 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	32 件	
化学物質系	8 件	器具・容器包装(4 件)、食品添加物(2 件)、 農薬(1 件)、ヒ素(1 件)
生物系	0 件	
新食品	4 件	健康食品(4 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	11 件	安全性(3 件)、輸入食品(2 件)、食中毒(2 件)他
食品表示関係	4 件	原産地表示(3 件)、栄養成分表示(1 件)
その他	5 件	調理関係(3 件)、放射性物質(1 件)、有効性(1 件)
④ その他	3 件	

### (参考) 問い合わせ件数推移

H26 年											H27 年	
2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月
72	54	62	55	54	89	49	65	59	56	52	56	48

### (3) 主な質問とその回答

#### ○食品健康影響評価関係

##### 【豚の食肉のリスクについて】

・豚の生肉は、E型肝炎ウイルスなどで汚染されていると聞いた。調理の際にも取扱いは気を付けた方がいいと思うので、豚の生肉のリスクについて教えてほしい。

⇒豚の食肉（内臓を含む。）については、E型肝炎ウイルス、細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター）、寄生虫（トキソプラズマ、旋毛虫、有鉤条虫）などの食中毒の原因となる危害要因が存在していると考えられる。

特にE型肝炎ウイルスや寄生虫は、食肉内部まで汚染している事が考えられ、中心部まで十分に加熱して食べることが、食中毒予防のために重要である。また、調理の際には、生肉を扱った調理器具等による喫食時の交差汚染を防ぐこと、さらに、一般的に抵抗力の弱い高齢者、小児、妊婦等においては、より一層注意が必要である。

当委員会や厚生労働省のHPに豚の食肉についての情報を掲載しているので、参考にさせていただきたい。

##### 【リステリア菌】

・現在妊娠中である。乳製品はリステリア菌に汚染されている可能性があるので、避けたほうが良いと聞いた。リステリア菌について教えてほしい。

⇒リステリア菌は4度以下でも増殖可能であり、70℃以上の加熱で死滅する。妊婦がリステリア菌食中毒にかかると、早産や流産の原因になることがある。

日本産のヨーグルトやチーズなどの乳製品は、原料の生乳の段階で殺菌するので、リステリア菌汚染の心配はほとんどない。しかし海外では、生ハムやナチュラルチーズなどでリステリア菌食中毒が発生しているので、妊娠中には、外国産のこれらの食品類には注意した方がよい。

また、リステリア菌は環境中にも存在するので、調理の際には食材の十分な加熱など、一般的な食中毒予防に気を付ける事が大切である。

当委員会や厚生労働省のHPにリステリア菌についての情報を掲載しているので、そちらもご覧いただきたい。

##### 【食品添加物】

・世の中には、食品添加物が危ないという人もよくいるが、食品添加物の安全性について教えてほしい。

⇒食品安全委員会では、食品添加物の特徴、体内蓄積性や、さまざまな動物を使った安全性試験の結果を基に、ヒトへの健康影響について評価を行っている。その結果を厚生労働省に通知し、厚生労働省は、その結果を基に使用基準等を設定し、食品添加物のリスク管理を行っているので、適正に使用されれば安全性に問題はない。

また当委員会は、科学的知見に基づく食品の安全性について、正しく理解していただくため、ホームページ、フェイスブック、メールマガジン、季刊誌等様々な媒体を利用し、情報発信を行っている。これらも是非参考にさせていただきたい。