

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成27年7月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成27年7月1日～平成27年7月31日 68 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	6 件	
委員会	1 件	
リスクコミュニケーション	4 件	キッズボックス総集編送付希望(1 件)、 HP引用(1 件)他
基本法	1 件	
② 食品健康影響評価関係	18 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	12 件	トランス脂肪酸(6 件)、食品添加物(1 件)、 アクリルアミド(1 件)、硝酸態窒素(1 件)、 メチル水銀(1 件)、農薬(1 件)他
生物系	3 件	トキソプラズマ(1 件)他
新食品	3 件	大豆イソフラボン(2 件)、エノキダケ抽出物(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	43 件	
化学物質系	8 件	食品添加物(3 件)、トランス脂肪酸(3 件)、農薬(2 件)
生物系	0 件	
新食品	7 件	健康食品(5 件)、機能性食品(1 件)、 遺伝子組換え食品(1 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	19 件	衛生管理(3 件)、変色(2 件)、食中毒(2 件)、輸入食品 (1 件)、豚肉の生食(1 件)、異物混入(1 件)他
食品表示関係	7 件	期限表示(1 件)、偽装表示(1 件)他
その他	2 件	放射性物質(2 件)
④ その他	1 件	

注) トランス脂肪酸関連は9件。(6月は13件)

(3) 主な質問とその回答

○食品健康影響評価関係

【メチル水銀】

子供が1歳前から、離乳食として週に数回、マグロやブリなどを1日15gほど与えていた。最近、妊娠中だけでなく、乳児の離乳食もメチル水銀に注意した方がいいという記事を見たので、心配である。メチル水銀の乳児への影響を教えてください。

⇒食品安全委員会のリスク評価では、メチル水銀は過剰摂取により胎盤を通して胎児へ移行し、その中枢神経系へ影響を及ぼすことから、魚介類等に含まれるメチル水銀に係る摂食に関して、考慮すべきハイリスクグループは胎児とし、メチル水銀の耐容週間摂取量(2.0μg/kg体重/週)の対象者は、妊娠している方もしくは妊娠している可能性のある方を対象としている。

一方、乳幼児については、成人と同様にメチル水銀を体内から排泄できること、また、脳への作用も成人の場合と類似していることなどより、乳幼児はハイリスクグループから除外されている。

魚介類も、離乳食としてバランスよく取り入れれば心配はない。当委員会のHPの「お母さんになるあなたへ」や、厚生労働省等の離乳食に関するHPも参考にさせていただきたい。

【豚肉・トキソプラズマ】

自宅で豚肉を調理して食べたが、加熱が十分でなく、内側がまだ少し赤かったようだった。食べた量は少なかったが、生の豚肉にはトキソプラズマなどがいると聞き、心配なので、豚肉のリスクについて教えてください。

⇒豚の食肉や内臓については、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。

日本では、現在のところトキソプラズマを原因とした食中毒の報告事例はない。しかしトキソプラズマは、原虫であるコクシジウム的一种で、妊婦が感染すると流産などを引き起こすことがあるとの報告がある。

トキソプラズマ以外にも、豚肉はE型肝炎ウイルスやサルモネラ菌などに汚染されている可能性もあるので、十分な加熱は必須である。中心温度が63℃、30分以上と同等の加熱調理により、寄生虫や食中毒細菌も死滅する。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も重要である。また、一般的に抵抗力の弱い高齢者、小児、妊婦などにおいては、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。