

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成27年8月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成27年8月1日～平成27年8月31日 52 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	6 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	5 件	キッズボックス総集編等の資料関連(4 件) メールマガジン配信関連(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	5 件	食品添加物(2 件)、ビタミン A(2 件)、メチル水銀(1 件)
生物系	2 件	カンピロバクター(1 件)、 寄生虫(1 件)
新食品	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	11 件	食品添加物(4 件)、トランス脂肪酸(2 件)、農薬(2 件)他
生物系	2 件	リステリア菌(1 件)、 ガーデンハックルベリー(1 件)
新食品	1 件	健康食品(1 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	15 件	衛生管理(3 件)、変色(2 件)、豚肉の生食(1 件)他
食品表示関係	7 件	偽装表示(1 件)、 原料原産地表示(1 件)他
その他	1 件	放射性物質(1 件)
④ その他	1 件	

(3) 主な質問とその回答

○食品健康影響評価関係

【カンピロバクター】

以前家族で外出をした際に、鶏のたたきを食べたところ、下痢や発熱などの食中毒様症状が出た。鶏肉にはカンピロバクターという食中毒の原因菌がいると聞いたので、カンピロバクターについて教えてほしい。

⇒カンピロバクターは、鶏や牛、豚などの家畜の腸管内に生息する細菌であり、現在我が国で確認されている食中毒の、上位を占めている原因物質の一つである。

ヒトがカンピロバクターを含む食品を食べると、少ない菌数でも腸炎を発症し、下痢、腹痛、発熱などの症状を起こす可能性がある。まれに、感染後に神経疾患であるギランバレー症候群を発症することもある。しかし、乾燥に弱く、また、65℃以上での数分間の加熱によって死滅する。

食品安全委員会では、農林水産省などのデータを用いてリスク評価をしており、農場段階では生きた鶏の約30%弱がカンピロバクターに汚染されており、流通段階では、鶏肉の汚染率は32～96%、内臓で14～100%となっている。農場、食鳥処理場、家庭または飲食店など、各フードチェーンの過程に沿ったカンピロバクターのリスク低減対策を検討したところ、鶏肉やその他の内臓の生食を避けることと他の対策を組み合わせた場合の効果が最も大きかった。

家庭等での食生活で実行できるカンピロバクター対策としては、「十分加熱して食べる」、「肉を切ったまな板や包丁はよく洗って熱湯等で消毒してから他のものを切る」、「冷蔵庫で保存する時は、肉と野菜は離して入れる」、「調理するときは手洗いを徹底する」、なども重要である。

また、食中毒の疑いがある場合には、最寄りの保健所や医療機関などに御相談いただきたい。カンピロバクターについては、当委員会や、厚生労働省、農林水産省などのホームページも参考にしていきたい。