

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成28年4月分)について

## (1) 問い合わせ件数

平成28年4月1日～平成28年4月28日 50 件  
 (うち、放射性物質関連 0 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	0 件	
リスクコミュニケーション	7 件	出版物関連 5 件、メルマガ、 連続講座関連
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	12 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	4 件	アクリルアミド、ヒ素、ビタミンA、 ヒスタミン
生物系	3 件	アフラトキシン、ボツリヌス菌、リステリア
新食品	2 件	遺伝子組換え食品(2 件)
BSE 等	3 件	BSE検査緩和(2 件)、BSE感染(牛乳)
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	28 件	
化学物質系	12 件	食品添加物(5 件)、農薬(3 件)、 器具・容器包装、トランス脂肪酸、PCB、 ピロリジジナルカロイド
生物系	1 件	かび毒
新食品	4 件	遺伝子組換え食品(2 件)、健康食品、 特保
BSE 等	0 件	
衛生関係	8 件	衛生管理(3件)、輸入食品(2 件)、 栄養成分、異味、輸出許可証
食品表示関係	3 件	アレルギー表示(2 件)、食肉表示
その他	0 件	
④ その他	3 件	

### (3) 主な質問とその回答

#### ○リスク評価関係

##### 【妊婦のリストeria感染】

現在妊娠 8 か月である。乳製品はリストeriaに汚染されている可能性があるので、胎児への影響を考え妊娠中は避けたほうがよいと聞き、注意していたのだが、ついレストランでナチュラルチーズをかけたパスタを食べてしまった。大丈夫だろうか。

⇒ 国内で生産されるチーズ等の乳製品は殺菌された乳からつくられており、リストeria汚染の可能性は極めて低いと考えられます。どうしても心配であれば医師に相談して下さい。

リストeria・モノサイトゲネスという細菌は河川や下水、魚類、野生動物、家畜の腸管など、自然界に広く分布している。欧米では、この細菌に汚染された食品を介して、ナチュラルチーズ、生ハム、スモークサーモン等を原因としたリストeriaによる集団食中毒が発生している。日本国内では、厚生労働省の2012年の調査によれば、高齢者を中心に年間200人程度のリストeria症が発生していると推定されている。

健康な人であれば、汚染菌数が少ない場合感染しても症状がでないことが多いが、高齢者を含め免疫力が低下している人は発症のリスクは高まる。リストeria症を発症すると、初期にはインフルエンザのような発熱や嘔吐、頭痛などの症状、重症になると髄膜炎や敗血症を引き起こし、意識障害やけいれんが起こることもある。

また、妊婦が感染した場合、早産や流産の原因になったり、胎児に影響が出たりする例もみられるので注意が必要である。

リストeria症予防のポイントは、生で食べる食品やRTE食品(注)は、冷蔵庫を過信することなく賞味期限または消費期限を守りなるべく早く食べることで、特に妊婦や免疫力が低下している高齢者はできるだけ加熱した食品を食べる、などである。

(注) RTE 食品…消費者が購入後に加熱調理しないで食べる食品(Ready-to-eat foods)。

非加熱喫食食品とも呼ばれる。チーズ、燻製品、サラダ、生ハム等。

##### 【参考情報】

- ・食品中のリストeria・モノサイトゲネス評価書

<https://www.fsc.go.jp/fscii/evaluationDocument/show/kya20120116331>

- ・リストeria菌の概要

[http://www.fsc.go.jp/sonota/hazard/H21\\_22.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/hazard/H21_22.pdf)

- ・季刊誌35号：食品中のリストeria・モノサイトゲネスについて

[http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/35gou/35gou\\_4.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/35gou/35gou_4.pdf)