

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について(1 1 月分)

(1) 問い合わせ件数

平成 1 6 年 1 1 月 1 日～平成 1 6 年 1 1 月 3 0 日

6 2 件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	2 4 件
② 食品健康影響評価関係	6 件
③ 食品安全基本法関係	0 件
④ リスク管理一般関係 (うち食品表示に関するもの)	3 2 件 (3 件)
⑤ その他	0 件

* うち B S E 関係 1 4 件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品安全委員会関係】

Q . 平成 1 7 年度の食品安全モニターの募集はいつ頃から行われるのですか。
また、本年度の食品安全モニターが継続することは可能ですか。

A . 平成 1 6 年度の食品安全モニターについては、2 月 1 9 日から 3 月 1 2 日の間公募し、1,430 名(平成 1 5 年度 2,825 名)からの応募をいただきました。これらの方々のうち、応募理由、地域別・性別・年齢別のバランス等を考慮して、470 名に依頼をしました。

なお、平成 1 5 年度食品安全モニター経験者の再選につきましては、募集人数の半数をその上限とさせていただいたところです。

平成 1 7 年度の食品安全モニターの募集につきましては、昨年度と基本的に同様の方向で考えておりますが、詳細につきましては、募集要項が決定次第、当委員会ホームページや政府広報などを通じ、募集に関するお知らせをいたしますのでそちらを御確認いただきますようお願いいたします。

【食品健康影響評価関係】

Q．21、23ヶ月齢のBSE感染牛については、異常プリオンの検出量が微量であったとされるが、どの程度の量が教えてください。

A．21、23ヶ月齢で発見された2頭のBSE感染牛の延髄門部に含まれる異常プリオンたんぱく質の量は、WB(ウエスタンブロット)法で調べた結果では、我が国で確認されたその他の感染牛と比較して500分の1から、1、000分の1の量と推定されています。

Q．添加物の安全性がどのように確保されているか、リスク評価との関係など具体的に教えてください。

A．食品添加物は、厚生労働大臣が人の健康を損なうおそれがない場合として定めるもの以外は使用が禁止されており、安全性が確認され、かつ有用性があるものが指定されています。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や使用目的、対象食品や使用量といった使用基準などが設定されています。

具体的には、食品安全委員会が安全性について食品健康影響評価を行い、単回投与毒性試験、反復投与毒性試験、繁殖毒性試験、発がん性試験、遺伝毒性試験などの動物実験等の結果を踏まえて、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても、健康上の問題を生じないとされる一日当たり、体重1kgあたり摂取量、すなわち一日摂取許容量(ADI)を設定します。

このADIに基づき、リスク管理機関である厚生労働省において、添加物としての指定及び規格基準の設定が行われます。

また、国内に流通しているものは保健所、海外から輸入されたものについては検疫所で基準に合った添加物が使用されているかどうかの検査等による確認が行われています。

Q．鶏肉に付着した菌を殺菌するために有効な加熱温度を教えてください。

A．鶏肉の場合、主にカンピロバクター、サルモネラ属菌の汚染が考えられます。一般的に食品の中心部を75℃で1分以上加熱すれば、家庭内の食中毒を防げます。