

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について(2月分)

(1) 問い合わせ件数

平成18年2月1日～平成18年2月28日

	<u>123 件</u>
*うちBSE関係	22 件
*うち大豆イソフラボン関係	56 件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	13 件
食品の安全性関係	90 件
食品一般関係	20 件
その他	0 件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q. 大豆イソフラボンを摂りすぎるとホルモンのバランスを崩すおそれがあるなどと報道されていますが、大豆食品の摂取は控えたほうが良いのでしょうか。

A. 今回の大豆イソフラボンを含む特定保健用食品(3品目)の食品健康影響評価(案)は、これまで長い食経験を有する大豆あるいは大豆由来食品そのものの安全性を問題としているのではなく、通常の食事で大豆由来食品を摂取されていることを前提に、追加的に大豆イソフラボンを含む特定保健用食品を摂取する場合の安全性を評価したものです。

食品安全委員会新開発食品専門調査会では、「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方(案)」において、大豆イソフラボンの一日摂取目安量の上限を大豆イソフラボンアグリコンとして70～75mg/日としています。一方、特定保健用食品として大豆イソフラボンアグリコンの一日上乗せ摂取量については、おおよそ30mg/日としています。なお、従来から長い食経験を有する大豆由来食品からの摂取量が、大豆イソフラボンアグリコンの一日摂取目安量の上限値を超えることにより、直ちに健康被害に結びつくものではありません。

また、健康のためには、特定の成分のみを摂取することよりも、バランスの良い食事を摂ることが重要です。大豆は、大豆イソフラボンを含むこと以外にも、

低脂肪で良質なたんぱく質源であり、また、日本人に不足しがちなカルシウムの供給源としても有用な食品ですので、大豆イソフラボンのみをサプリメントとして摂取するよりも、大豆由来食品を摂取した方が理想的な食生活に近づきます。平成 17 年 6 月に厚生労働省と農林水産省が決定・公表した「食事バランスガイド」等を参考に、ひとつの食品・成分に偏ることなく、バランスの良い食生活を心がけていただきたいと思います。

詳細につきましては、食品安全委員会ホームページの

「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方（案）」

(http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_isoflavone180309_4.pdf)

「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品(3品目)の食品健康影響評価(案)のポイントについて」

(http://www.fsc.go.jp/hyouka/isoflavone/hy_isoflavone_hyouka_point.pdf)

及び「大豆及び大豆イソフラボンに関するQ & A」

(http://www.fsc.go.jp/sonota/daizu_isoflavone.html)をご参照ください。