

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年10月分)について

### (1) 問い合わせ件数

平成19年10月1日～平成19年10月31日

75 件

### (2) 内訳

食品安全委員会関係	8 件
委員会組織・運営	2 件
リスクコミュニケーション	1 件
広報・ホームページ・メールマガジン	5 件
食品の安全性関係(注1)	11 件
健康影響評価全般	1 件
化学物質系	7 件
生物系	1 件
新開発食品等	2 件
食品一般関係(注2)	54 件
化学物質系	10 件
新開発食品等	2 件
衛生関係	25 件
食品表示関係	14 件
その他	3 件
その他	2 件

注1) 食品の健康影響評価に関すること、ファクトーシートの内容に関すること等、主として食品安全委員会の行う科学的評価に係る事項

注2) 食品一般に関する事項及び表示や衛生管理等、主としてリスク管理に係る事項

(3) 問い合わせの多い質問等

**【食品の安全性関係】**

Q. サルモネラ食中毒予防のための鶏卵の保存方法に関する知見を教えてください。

A. WHOでは、鶏卵は10 以下で保存すべきとの見解を出しており、また、食品衛生法においても、生食用の鶏卵については、卵の包装販売者に対して「10 以下で保存することが望ましい」旨の表示義務が課されています。

また、食品安全委員会では、サルモネラ属菌による食中毒防止対策について情報を収集し、啓発を行うほか、自ら食品健康影響評価を行う際に必要な情報を取りまとめています。

詳細は、食品安全委員会のホームページをご参照下さい。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/salmonella.pdf>

[http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk\\_profile/salmonellasnteritidis.pdf](http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk_profile/salmonellasnteritidis.pdf)