

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年10月分)について

(10月31日現在)

(1) 問い合わせ件数

平成20年10月1日～平成20年10月31日

209 件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	24 件
委員会	3 件
リスクコミュニケーション	0 件
広報・ホームページ・メールマガジン	19 件
食品安全基本法	0 件
食育	2 件
② 食品の安全性関係(注1)	27 件
健康影響評価全般	2 件
化学物質系	20 件
生物系	3 件
新開発食品等	2 件
BSE関係	0 件
③ 食品一般関係(注2)	152 件
化学物質系	26 件
生物系	0 件
新開発食品等	5 件
BSE関係	0 件
衛生関係	102 件
食品表示関係	14 件
その他	5 件
④ その他	6 件

注1) 食品の健康影響評価に関する事、ファクトシートの内容に関する事等、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

(参 考)

食の安全ダイヤルへの質問等のうち食品危害事案関連件数
(9月及び10月)

食品危害事案	9月	10月	合 計
こんにゃく入りゼリー関連	1	42	43
メラミン(中国製乳製品等汚染)関連	19	30	49
事故米穀不正規流通関連	67	13	80
トルエン(つぶあん、ウインナー)関連	0	4	4
ジクロロボス(冷凍いんげん)関連	0	4	4
中国製食品全般	0	5	5
その他	84	111	195
合 計	171	209	380

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q ホームページに掲載されている資料を読むと、一日摂取許容量（ADI）の説明に、「毎日生食続けても健康に悪影響が生じないと推定される量」という表現がありますが、若い人と高齢者では食べ続ける期間の長さが違うのになぜ同じ値が設定されているのでしょうか。

A 食品の残留農薬等の健康影響評価では、さまざまな動物を使って安全性試験を行い、各試験におけるその動物に悪影響を示さない量（無毒性量）を求めます。試験では、その残留農薬等をほぼ一生にわたって継続的に摂取することによる健康への影響についても調べます。

次に、各試験の無毒性量のうちで最も低い無毒性量をもとに、一日摂取許容量（ADI）を設定します。ADIは、『無毒性量÷安全係数※（通常100）』で算出されます。

また、体内に蓄積性がないかも調べています。化学物質ごとの特性により時間の長短はありますが、他の物質に変化したり体外に排出されたりして、本来の性質や体内の残留量は時間とともに変化、減少していきます。

これらのことからADIは、期間の長短に関係なく「人が、毎日、一生涯、食べ続けても、健康に悪影響がでないと考えられる量」として設定されています。

※安全係数

実験動物と人間の「種の差」や人間の性別、年齢、健康状態などの「個人差」を考え、さらに安全を考慮した係数のこと。通常100を用いるが試験データの質によっては500、1000、1500など、さらに高い値が使われる。

【食品一般関係】

Q こんにゃく入りゼリーを食べた子どもが窒息死する痛ましい事故が起きましたが、食品安全委員会ではどのような対応をしているのでしょうか。

A 食べ物による窒息の死亡者数は、最近では毎年4千名を超えています。特に乳幼児は臼歯が無く食べ物をすりつぶすことができないため、また高齢者は嚥下（食べ物^{えんげ}を口から食道を経て胃に送る）機能が低下しているため、粘りのある食べ物などを噛み砕くことができず、大きな塊のまま喉に入り気道をふさぐことがあるので注意が必要です。

乳幼児や高齢者の食事には、周囲が窒息事故の原因となる食品を知り、予防や応急手当について知っておくことが重要です。

食べ物による窒息事故を防ぐために

重要なことは、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意している。

食品安全委員会は、ホームページにおいて、食べ物による窒息事故を防ぐための注意喚起を続けています。

痛ましい事故を少しでも減らすために、是非一度ご覧ください。

「食べ物による窒息事故を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf