

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成22年4月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成22年4月1日～平成22年4月30日

42件

(2) 内訳

| | |
|-------------------|------|
| ① 食品安全委員会関係 | 4 件 |
| 委員会 | 0 件 |
| 広報・ホームページ・メールマガジン | 3 件 |
| リスクコミュニケーション | 1 件 |
| ② 食品の安全性関係(注1) | 10 件 |
| 評価全般 | 0 件 |
| 化学物質系 | 5 件 |
| 生物系 | 1 件 |
| 新食品 | 1 件 |
| BSE | 2 件 |
| その他 | 1 件 |
| ③ 食品一般関係(注2) | 24 件 |
| 化学物質系 | 7 件 |
| 生物系 | 1 件 |
| 新食品 | 4 件 |
| 衛生関係 | 8 件 |
| 食品表示関係 | 4 件 |
| その他 | 0 件 |
| ④ その他 | 4 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関する事項

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関する事項

(参 考)

食の安全ダイヤルへの質問等のうち主なもの
(平成21年1月～平成22年4月)

| | | こんにゃく入りゼリー | 体細胞クローン牛等 | 新型インフルエンザ | DAG油 | 大豆イソフラボン | 小計 | その他 | 合計 |
|---------|------|------------|-----------|-----------|------|----------|----|-----|----|
| 平成 21 年 | 1 月 | 0 | 5 | 0 | 0 | 1 | 6 | 52 | 59 |
| | 2 月 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 57 | 60 |
| | 3 月 | 0 | 10 | 0 | 0 | 2 | 12 | 59 | 71 |
| | 4 月 | 0 | 5 | 8 | 0 | 2 | 15 | 68 | 83 |
| | 5 月 | 0 | 5 | 15 | 0 | 0 | 20 | 50 | 71 |
| | 6 月 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 50 | 52 |
| | 7 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 50 | 51 |
| | 8 月 | 0 | 1 | 0 | 4 | 1 | 6 | 52 | 58 |
| | 9 月 | 0 | 1 | 0 | 21 | 0 | 22 | 37 | 60 |
| | 10 月 | 0 | 0 | 2 | 8 | 0 | 10 | 35 | 45 |
| | 11 月 | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 4 | 43 | 48 |
| | 12 月 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 38 | 39 |
| 平成 22 年 | 1 月 | 3 | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 | 44 | 49 |
| | 2 月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 42 | 48 |
| | 3 月 | 3 | 0 | 0 | 3 | 2 | 8 | 43 | 51 |
| | 4 月 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 4 | 38 | 42 |

(3) 問い合わせの多い質問等

Q

食肉による食中毒を防ぐためには、どのようなことに注意すればいいですか。

A

食肉には、牛肉では腸管出血性大腸菌 O-157 など、鶏肉ではカンピロバクターやサルモネラなどが付着している可能性があり、生や十分に加熱しない状態で食べると、食中毒を引き起こす場合があります。

食品安全委員会では、昨年、鶏肉中のカンピロバクターについて、人の健康に及ぼす影響の程度を審議して評価書を作成しました。また、本年4月に、腸管出血性大腸菌について、国内外の科学的知見の収集を行い、その情報を整理した「リスクプロファイル」を改訂しました。食中毒を防ぐために、肉やレバーなどの内臓の生食を避け、中心部まで 75℃ 1分以上の加熱調理をするよう、ホームページ上で注意喚起を行っています。

戸外で活動する機会が増える季節を迎え、バーベキューや焼き肉を楽しむ方も多くいらっしゃると思います。その際の食中毒を防ぐための注意点は、食肉は購入後、低温保存に努めて細菌の増殖を防ぐこと、調理の際は中心部まで十分加熱すること、生肉を扱った tong や箸をサラダなどの調理に用いないことなどです。また、乳幼児やお年寄りが食中毒にかかってしまった場合には、重い症状になることがあるので、周りの方も含めて特に注意しましょう。

<参考>

○ 食品安全委員会による注意喚起

- ・ バーベキューによる食中毒を防ぐために

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf

- ・ 腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について

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

○ 評価書、リスクプロファイル

- ・ 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001>

- ・ 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌（改訂版）

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf

- ・ 鶏肉中のサルモネラ属菌

http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk_profile/genussalmonella.pdf