

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成22年7月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成22年7月1日～平成22年7月30日

58件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	9 件
委員会	1 件
広報・ホームページ・メールマガジン	6 件
リスクコミュニケーション	1 件
食品安全基本法	1 件
② 食品の安全性関係(注1)	5 件
評価全般	1 件
化学物質系	3 件
生物系	0 件
新食品	1 件
BSE	0 件
その他	0 件
③ 食品一般関係(注2)	41 件
化学物質系	9 件
生物系	1 件
新食品	6 件
プリオン	2 件
衛生関係	18 件
食品表示関係	3 件
その他	2 件
④ その他	3 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7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	53	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	51	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	0	4	1	6	52	58
	9 月	0	1	0	0	21	0	22	38	60
	10 月	0	0	0	2	8	0	10	35	45
	11 月	0	1	1	1	2	0	4	44	48
	12 月	0	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	
	5 月	1	0	0	1	1	3	46	49	
	6 月	3	0	0	0	0	3	69	72	
	7 月	1	0	0	0	0	0	1	57	58

(3) 問い合わせの多い質問等

Q 「食中毒を防ぐには、よく加熱することが大切」と言われますが、どのくらい加熱すればよいのか、目安になるものはありますか。

A

食中毒は、夏から秋にかけての暑い時期に多く発生しますが、食中毒の原因となる細菌やウイルスは熱に弱いものが多いので、食べ物を内部までしっかり加熱することにより、食中毒を防ぐことができます。

鶏肉や牛肉などにつくカンピロバクターや腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ属菌等による細菌性食中毒は、肉の中心部が 75℃になった状態で 1 分以上加熱することにより防ぐことができます。

また、ノロウイルスによる食中毒は、中心部が 85℃になった状態で 1 分以上加熱することにより防ぐことができます。

実際に温度を測る目安になるのは、肉の色などの形状の変化です。例えば、ハンバーグ等の挽肉を使った料理では、切った時に肉の色がまだ赤い場合は、中心部は 75℃に達していません。ですから、食中毒を防ぐためには、ハンバーグは上面に茶色い肉汁が出るまで加熱するようにしてください。

食品安全委員会のホームページに掲載している「食中毒を防ぐ加熱」では、写真を用いて加熱の目安を分かりやすく紹介していますので、是非ご覧ください。

<参考>

- ・食中毒を防ぐ加熱（食品安全委員会）
http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku_kanetu.pdf
- ・食べ物の安全な加熱方法を知ろう（食品安全委員会）
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids23.pdf>
- ・食中毒予防のポイント（食品安全委員会）
<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>
- ・季刊誌「食品安全」（食品安全委員会）
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/kikansi.html>