

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成21年3月分)について

(3月31日現在)

(1) 問い合わせ件数

平成21年3月2日～平成21年3月31日

71件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	14 件
委員会	4 件
リスクコミュニケーション	2 件
広報・ホームページ・メールマガジン	7 件
食育	1 件
② 食品の安全性関係(注1)	20 件
評価全般	2 件
化学物質系	5 件
生物系	3 件
新開発食品等	10 件
③ 食品一般関係(注2)	31 件
化学物質系	7 件
新開発食品等	2 件
衛生関係	18 件
食品表示関係	4 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20年9月～平成21年3月)

	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
こんにゃく入りゼリー関連	1	42	0	1	0	0	0	44
メラミン(中国製乳製品等汚染)関連	19	30	8	3	0	0	0	60
事故米穀不正規流通関連	67	13	39	2	1	0	0	122
トルエン(つぶあん、ウインナー)関連	0	4	0	1	0	0	0	5
ジクロロボス(冷凍いんげん)関連	0	4	0	0	1	0	0	5
体細胞クローン牛等関連	0	0	0	0	5	3	10	18
小 計	87	93	47	7	7	3	10	254
その他	84	116	72	56	52	57	61	498
合 計	171	209	119	63	59	60	71	752

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品健康影響評価関係】

Q 遺伝子組換え食品の安全性を評価する際には、アレルギーに関してどのようなことを調べているのですか。

A 食品安全委員会では、遺伝子組換え食品の食品健康影響評価に当たり、主に、遺伝子組換えによって新たに付け加えられたり、除かれた全ての性質と、遺伝子組換えによって予期しない悪影響が生じる可能性がないかという点等について、これまでに食べられてきた食品と比較し、評価を行っています。

その内、アレルギー誘発性に関しては、まず次の4事項について調べ、挿入された遺伝子により作られるタンパク質の発現量も含めて総合的に判断した上で、安全性を確認しています。

- (1) 挿入する遺伝子を提供する微生物又は植物等についてアレルギー誘発性の報告があるか。
- (2) 挿入された遺伝子により作られるタンパク質がアレルゲンであるという報告があるか。
- (3) 挿入された遺伝子により作られるタンパク質が消化や加熱に対して安定であるかどうか。
- (4) 既に分かっているアレルゲンとなるタンパク質と挿入された遺伝子により作られるタンパク質の構造が似通っていないか。

なお、上記4項目でアレルゲンとなり得る可能性が否定できない場合は、

- (5) 挿入された遺伝子により作られるタンパク質とアレルギー患者血清中のIgE抗体との結合能の検討が行われ、さらに疑わしい場合、皮膚テスト、経口負荷試験等の臨床試験が求められることとなります。

食品安全委員会の季刊誌「食品安全 vol.5」でも『遺伝子組換え食品のリスク評価を理解する』という特集を組んでおりますので、ご覧ください。

(http://www.fsc.go.jp/sonota/5gou_2.pdf)

また、詳しくは、食品安全委員会ホームページに安全性評価基準を掲載しておりますのでご参考になさってください。

(<http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/index.html>)

(参考) IgE 抗体：外部から侵入してきたアレルゲンに対し、人体は血清中に IgE 抗体というタンパク質を作って反応します。IgE 抗体はアレルゲンとの接触をくり返すうちに体内に蓄積し、一定量以上になると再びアレルゲンと接触したときに結びついて様々なアレルギー症状を引き起こします。