

メラミンに関する Q&A

番号	質問 Q	回答 A
1	メラミンとは何ですか。	<p>食器や日用品等に使用されるメラミン樹脂(プラスチック)の原料として使われる化学物質です。</p> <p>そもそも食品に入れるためのものではありません。</p>
2	牛乳のタンパク質が少なかったのにメラミンを入れたと言われていますが、食品(牛乳等)にメラミンを入れるとタンパク質を増やすことができるのですか。	<p>メラミンを入れてもタンパク質は増えません。</p> <p>世界保健機関(WHO)の Q&A では、メラミンが牛乳に添加された理由を、「中国の事件が発生した地域では、増量の目的で生乳に水が加えられていた。水が加えられて希釈されると、タンパク質含量は低くなる。牛乳のタンパク質含量は、窒素含量を測定する方法で検査されるので、窒素含量の多いメラミンを添加すればタンパク質含量を高く偽ることができる。」と解説しています。</p>
3	メラミンの毒性について詳しく教えてください。	<p>メラミンの毒性についてのデータは、動物による経口投与実験によるもので、主な毒性影響は、膀胱の結石、炎症による腎臓障害などが確認されています。ヒトに対する刺激性、感作性は認められず、また慢性の毒性影響があるとの報告もありません。</p> <p>以下に、海外での評価について掲載します。</p> <p>○米国食品医薬品庁(FDA)のメラミン及び関連化合物の暫定リスク/安全性評価(2007年5月)</p> <p>メラミンを人が一生涯にわたって摂取し続けても健康への影響がないと推定される一日当たりの摂取量(一般に「耐容一日摂取量(TDI)」といいます)は、0.63mg/kg 体重/日としています。</p> <p>○欧州食品安全機関(EFSA)の「中国における乳幼児用調製粉乳及び他の乳製品中のメラミンによる公衆衛生リスクに関する声明」(2008年9月)</p> <p>耐容一日摂取量(TDI)は0.5mg/kg 体重/日としています。</p> <p>○国際がん研究機関(IARC)のメラミンの評価(1999年)</p> <p>ヒトに対して発がん性があるとは分類できない。</p>
4	メラミンは摂取しても健康に影響はないのですか。	<p>本来食品に使用されるものではありませんが、万が一食品に混入した場合、毎日、一生涯食べ続けても健康に影響を与えない量(TDI)は、EFSAのTDIから算出すると、一日、体重1kg当たり0.5mgが上限ですので、例えば体重が50kg</p>

		<p>の成人の場合は 25 mg が上限となります。</p> <p>また、体重が 20 kg の子どもの場合は 10 mg までとなります。</p>
5	<p>平成 20 年 9 月に食品会社が輸入した加工食品から、37.0 mg/kg の濃度のメラミンが菓子パンから検出されました。どれぐらい食べると健康に影響がでるのですか。</p>	<p>37.0 mg/kg のメラミンを含む食品の場合、例えば体重 50kg の成人では、毎日約 17 個（1 個 40g）以上食べなければ、この値に達することはありません。また、体重 20kg の子どもでは、毎日約 7 個（1 個 40g）以上食べなければこの値に達することはありません。</p>
6	<p>中国において被害の出ている乳幼児用調製粉乳のメラミンの濃度はいくらですか。</p>	<p>中国国内において、乳幼児で腎臓結石や急性腎不全の患者が確認されていることに関連して、中国国家品質監督検査検疫総局は平成 20 年 9 月 16 日付けで、メラミンが混入された乳幼児用調製粉乳に関する状況を公表しています。それによると、22 の製造者の 69 製品からメラミンが検出され、その含有量は、高いもので 2,563 mg/kg で、それ以外のものでは 0.09 から 619 mg/kg であったとしています。なお、平成 20 年 10 月 1 日付けで、これまで判明していた 22 社に加え、中国当局が新たに 16 社の製品からメラミンを検出したことを公表しています。</p>
7	<p>メラミンは体に蓄積して、後から影響が出ることはあるのですか。</p>	<p>動物による経口投与した実験では、血中及び尿中代謝物は認めておらず、投与量の 90% が投与後 24 時間以内に未変化体として尿中に排泄されています。このときの血中消失半減期は約 3 時間であり、生体組織との結合や蓄積性は認められていません。よって、後から影響が出ることはないと考えられます。</p>
8	<p>メラミンを摂取した母親の母乳を授乳させても大丈夫ですか。</p>	<p>メラミンは A7 で示したとおり、短時間に尿中に排泄されることとあわせて、油に溶けにくい（脂溶性ではない）物質ですので、このたびの検出濃度では母乳への移行はないと考えられます。</p>
9	<p>妊婦への影響はどうですか。</p>	<p>A8 の母乳と同様に、このたびの検出濃度では胎盤を通じての移行はないと考えられます。</p>
10	<p>高齢者への影響はどうですか。</p>	<p>A4 で示したとおり、このたびの検出濃度では高齢者であっても健康への影響はないと考えられます。</p>
11	<p>腎臓疾患等がある場合のメラミン摂取の影響についてはどうですか。</p>	<p>腎臓疾患等の既往歴がある方で心配な場合は、主治医に是非ご相談ください。</p>
12	<p>電子レンジで加熱調理すればメラミンは消失するのですか。</p>	<p>メラミンは 280℃以上でなければ分解しませんので、電子レンジの調理温度では消失しません。</p>

13	メラミンの混入の可能性が考えられる食品にはどのようなものがありますか。	乳及び乳製品の配合割合が高い加工食品としてグラタン、スープ、クッキー、ビスケット、チョコレート、ケーキ、包子などが考えられます。なお、これらの食品の輸入者に対しては、国が自主検査を行うよう要請しています。
14	他のメーカーの製品のチェック体制はどのようになっているのですか。	平成 20 年 9 月 12 日以降、厚生労働省が、中国産の乳及び乳製品の輸入を事実上停止するとともにそれ以前に中国より輸入された乳及び乳製品並びにこれらを原材料とする加工食品についても、輸入者に対して自主検査を指示するなど、問題食品の流通阻止を図っています。
15	国内の製品には、メラミン混入のおそれはないですか。	中国から輸入した食品を原材料として使用する場合であっても A14 のとおり対策を講じています。
16	行政で食品の検査をしてもらえないのですか。	行政では、食品衛生法上、違反の疑いのある食品を適宜検査していますが、一般的な消費者や事業者からの個別の検査は受付けていません。気になる食品があれば、表示にある輸入者や製造者等にまずご相談ください。
17	今後、中国からの乳及び乳製品を原材料に使用した加工食品は輸入を禁止すべきではないのですか。	厚生労働省は、平成 20 年 9 月 26 日、中国産加工食品からメラミンが検出されたことを受け、中国から輸入される乳及び乳製品並びにこれらを原材料とする加工食品について、食品衛生法第 26 条第 3 項に基づく検査命令を実施することとしました。これにより、メラミンが検出されたものは国内に輸入されません。
18	メラミンの不純物であるシアヌル酸についても混入の可能性とその毒性について教えてください。	メラミンの不純物としてシアヌル酸も混入する可能性が指摘されています。今回の加工食品のメラミン検出濃度からみて、シアヌル酸が混入していたとしても、微量と考えられることから、健康への影響は低いと考えられます。 なお、多量に摂取した場合はシアヌル酸もしくはシアヌル酸とメラミンの結合により生成した結晶が結石となり腎臓結石を引き起こすことが報告されています。
19	メラミン樹脂製の食器は安全ですか。	合成樹脂製の食品用の器具については、食品衛生法に基づき必要な規格基準が定められており、この基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されています。 なお、通常、個々の製品は耐熱温度や使用上の注意(メラミンの場合は電子レンジでの使用ができないなど)が記載されていますので、ご自身でよくご確認いただき、それを遵守してください。