

[トップページ](#) > [分野別情報](#) > [かび毒・自然毒等専門調査会](#) > 第6回食品安全委員会かび毒・自然毒等専門調査会議事概要

分野別情報

第6回食品安全委員会かび毒・自然毒等専門調査会議事概要

平成18年10月30日(月) 14:00~16:00

議事概要：

(1) 座長、座長代理の選出

・委員の互選により、佐竹専門委員が座長に選出された。また、座長からの指名を受け、芳澤専門委員が座長代理となった。

(2) かび毒・自然毒等に関する最近の動向及び今後の展望

・かび毒・自然毒等に関する諸外国の対策、被害状況、リスク評価結果等に関して、「かび毒」、「動物性自然毒」についてそれぞれ専門委員から報告の後、調査・審議を行った。

<参考>

かび毒

一部のかびは、ヒトや動物の健康を損う有害な毒素を産生するので、食品衛生上の重要な問題になっています。かびが産生するこのような有毒物質を総称して「かび毒(マイコトキシン)」といいます。

自然毒

自然のものは安全だと考えがちですが、微生物・動物・植物の中には、さまざまな有毒物質を産生し蓄積しているものがあります。このような生物がつくる毒を総称して「自然毒」といいます。

動物性自然毒

動物性自然毒をもつものに魚介類があります。ふぐ毒、貝毒(麻痺性貝毒、下痢性貝毒)、毒カマス、イシナギ(肝臓)、シガテラ等があります。この中でもふぐによる食中毒は致命率が高く、よく知られています。動物性自然毒には、魚介類が本来有している成分ではなく、食物連鎖を通して魚介に取り込まれた毒物も含まれます。

