

食品の安全性確保とリスクについて

食品安全委員会事務局次長
一色 賢司

食のリスクコミュニケーション講演会（東京）
平成16年3月13日（土）
TFTホール300

最近の日本の主な食品事故例

- 1996年・大腸菌0157:H7による集団食中毒
- 1998年・食品にヒ素化合物等を混入する事件が続出
 - ・いわゆる環境ホルモン問題が表面化
- 1999年・乾燥イカ菓子によるサルモネラ食中毒が全国で発生
- 2000年・低脂肪乳中の黄色ブドウ球菌毒素大規模食中毒発生
- 2001年・牛タタキ等による0157食中毒発生
 - ・異物混入事例が多発し、リコールが増加
 - ・牛海綿状脳症（BSE）発生
- 2002年・アクリルアミドに関するWHOの懸念表明
 - ・表示偽装事件が多発
 - ・添加物、香料や農薬の非合法使用が表面化
 - ・病院と高齢者施設で0157食中毒発生、9名死亡
- 2003年・輸入冷凍海産物から抗菌剤検出
 - ・患者数700名以上のノロ(小型球形)ウイルス食中毒発生

食生活に伴う不都合について

人類は、動植物の可食部を選抜し、そのままでは食べられない部位も、調理・加工して食べてきた。

食性病害の分類

分類	種類	代表例
内因性	有毒成分	ジャガイモ毒素 など
	生理作用成分	消化酵素阻害物質 など
外因性	生物的 ①微生物	O157 など
	②寄生虫	回虫 など
	人為的	ダイオキシン など
誘起性	物理的条件	酸化油脂
	化学的条件	ニトロサミン(発ガン物質)