

# 消費者庁の行政とも併せて、いのちを守る行政を。

参照 <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai302/dai302kai-gijiroku.pdf>



平成21年9月17日、食品安全委員会は第302回会合を開催しました。本会合には新政権発足とともに食品安全担当大臣に就任された福島みずほ内閣府特命担当大臣も出席、冒頭にご挨拶をいただきました。

福島みずほ(ふくしまみずほ)内閣府特命担当大臣  
(消費者及び食品安全、少子化対策、男女共同参画担当大臣)

食品安全委員会は平成15年に発足して、これまで国民の健康の保護を最優先に、リスクの存在を前提に、それを科学的に評価し、整理をするという新しい食品安全行政の推進に取り組んでこれ、広く国民の皆さんから頑張れと応援をされている委員会です。皆さんのご努力、本当にありがとうございます。

私はもう一方で、消費者担当大臣の方も引き受けておりまして、食べ物の安全と

いうものは、人のいのちに本当に直結する、極めて大事なテーマだと思っております。国民の生活を守るという観点から、日常生活にあるリスクから国民を守るために、今月、設置された消費者庁が十分機能するよう、全国の自治体による地方における相談行政も含め、ダイナミックに国民と直結する立場で動かしていきたいというふうに考えております。

この食品安全委員会の中で議論して

いることや、報道されているいのちに直結するテーマの問題に関して、皆さんにご奮闘いただき、いろいろ御教示をいただきまして、消費者庁の行政とも併せて、いのちを守る行政ができるようにと思っております。

今日は、その体制の整備に全力で取り組むということを申し上げて、私の心からの挨拶といたします。

※編集委員会注：誌面の都合上、一部を要約・抜粋させていただきます

## 食の安全Q&A

皆様からの質問にお答えします。今回のテーマは「自然毒」(魚介類の毒)です。

### 毎年被害が発生するフグの食中毒について教えてください。

フグの肝臓や卵巣等に含まれるフグ毒(テトロドトキシン)を摂取することにより起こる食中毒です。フグ毒は青酸カリの1000倍以上ともいわれる神経毒で、加熱しても毒性はなくなりません。毎年、フグによる食中毒で健康被害が発生していますが、その原因の多くは、無資格者による調理や素人料理によるものです。

症状は食後30分～3時間で出ます。唇や舌のしびれに始まり、運動・知覚などの麻痺や麻痺による呼吸困難、そして呼吸停止というプロセスをたどり、死亡することもあります。

被害を予防するには、自分でフグを調理したり、釣ったフグを人にあげたりしないことです。無資格者や素人による処理・調理は絶対にやめてください。

### 貝の持つ毒には、どんなものがありますか？

貝毒とは二枚貝や巻貝が持つ自然毒のことです。特に二枚貝はプランクトンを餌としていますが、有毒プランクトンが海域で発生すると、二枚貝は体内に貝毒を蓄積し、これが原因となって、本来無毒である二枚貝が毒化します。ホタテガイ、カキ、アサリ、イガイなどの二枚貝はどれも毒を蓄積する可能性があります。貝毒は熱に強く、加熱調理しても毒性はなくなりません。日本国内で代表的なものは「麻痺性貝毒」と「下痢性貝毒」です。麻痺性では重症の場合は運動失調を起こし、呼吸麻痺で死亡することがあります。下痢性では下痢や嘔吐、腹痛など消化器系の症状を生じますが、今まで死亡事例はありません。貝毒の毒量は貝の種類によって規制値が定められ、自治体や漁業協同組合などが検査を行っています。

### 最近よく耳にするヒスタミンの食中毒について教えてください。

ヒスタミン食中毒は、鮮度の低下によって増殖した微生物(ヒスタミン産生菌)の作用で、赤身の魚(イワシ、カツオ、マグロ、サバ、アジ等)に多く含まれるヒスタジン(アミノ酸)からヒスタミンが生成蓄積され、食べることに伴って特に口のまわりや耳たぶの紅潮、頭痛、じんま疹、発熱等のアレルギー様の症状を引き起こすものです。食後30分～60分で発症しますが、6時間～10時間で回復します。また、抗ヒスタミン剤の投与により全治します。ヒスタミンが蓄積されても、魚に悪臭や外形の変化は出ないので食べる前に察知することはできません。予防策は、新鮮な魚を購入すること、保存する時は速やかに冷蔵・冷凍し、絶対に室温で放置しないこと。古くなったと思ったら、食べないことなどです。