

ホームページをリニューアルしました。

食品安全委員会のホームページ

<http://www.fsc.go.jp/>

国民の皆様、食の安全についてのさまざまな情報をお届けしている食品安全委員会のホームページ。やさしく、暖かい色合いにリニューアルしました。

■リニューアルのポイントは？

新しいトップページは、たとえば、画面右上の「消費者の方向け情報」という丸印をクリックするだけで「食品安全委員会について」「リスク評価について」「食の安全性に関するトピックス・用語について」など、情報がわかりやすく分類されていたり、「食の安全ダイヤル」「パブリックコメント募集」などのページにワンクリックでアクセスできるようになったりと、知りたい情報を見つけやすくなった上、全体も見渡しやすくなっています。まだご覧になっていない方は、その使いやすさをぜひお確かめください。

■「新着情報お知らせメール」も会員募集中!

ホームページの新着情報をタイムリーにお届けるために、新たに「新着情報お知らせメール」の配信も開始しました。食品安全委員会の開催案内や意見募集など、新着情報をその日の19時にお知らせします。また、委員会の活動などを毎週まとめてお知らせするメールマガジンの会員も常時募集しています。もちろん、どちらも会員登録は無料。ぜひ、ご利用ください。



皆さまからの感想にお答えします

食の安全Q&A

今回のテーマは **かび毒** です。

かび毒とは
どのようなものですか？

菌類の一種であるかびがつくる物質は、食品や医薬品製造で役立つものも多くありますが、一部のかびは天然毒素を生み出します。これを「かび毒」といい、現在、300種類以上のかび毒が知られています。代表的なものとしては、トウモロコシや落花生、豆類などから検出されるアフラトキシン、リンゴ果汁などから検出されるパツリン、小麦、大麦などから検出されるデオキシニバレノール、ニバレノール、穀類とその加工品などから検出されるオクラトキシンなどがあります。

一般にかび毒は熱に強く、加工・調理しても毒性がほとんど減らないため、農産物の生産、乾燥、貯蔵などの段階でかびの発生や増殖を防止することが重要です。

かび毒は
ヒトに対して
どのような影響を
及ぼすの？

かび毒は、ヒトや動物に対して多様な健康被害を及ぼします。急性症状を伴うものもありますが、多くは慢性毒性、発がん性が主体となります。たとえば、アフラトキシンは肝臓障害や発がん性、パツリンは消化管の充血や出血、潰瘍、デオキシニバレノールやニバレノールは嘔吐・下痢などの消化器症状や免疫抑制、オクラトキシンは腎臓障害などです。

家庭でできるかび毒の害を避ける方法としては、かびが生えているものを食べないことです。かびが見えている部分を取り除いても、かび毒が残っているおそれがあるので気をつけましょう。

かび毒の対策は
どうなっているの？

日本では、アフラトキシン類のうちアフラトキシンB1については、食品衛生法で「食品からは検出されてはいけない」と規制されています。パツリンについても基準値が設定されています。

農産物や輸入食品などのかび毒への具体的な対策については、農林水産省、厚生労働省等のリスク管理機関が実施しています。また、食品安全委員会では、これまで、かび毒である総アフラトキシンやパツリンについてリスク評価を終え、続いてデオキシニバレノール、ニバレノール、オクラトキシンについても、「自ら評価」の案件として、評価を行っています。