

食品安全委員会は今年10周年を迎えました

食品安全委員会
熊谷進委員長あいさつ

2013年7月1日、食品安全委員会は設立10周年を迎えました。この間、科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に1300件を超える食品健康影響評価を行うとともに、わが国がSPS協定*における科学的根拠に基づく検疫措置を実施していくうえで重要な役割を果たしてきました。

また、評価結果をはじめ、食品の安全性に関する科学的な情報を国民の皆様に関わりやすくお伝えすることに努めるとともに、関係府省と連携してリスクコミュニケーションを実施してきました。

歴代の委員、専門調査会の専門委員をはじめ、関係者の皆様方の御努力、御協力に感謝申し上げますとともに、食品安全委員会はこれからも一層精進してまいります。

*衛生植物検疫措置の適用に関する協定

2012年度の自ら評価のテーマがクドアに決まりました

食品安全委員会では、リスク管理機関(厚生労働省、農林水産省など)からの評価依頼を受けて行う食品健康影響評価のほか、対象案件を自ら選定して行う食品健康影響評価(自ら評価)を行っています。

「自ら評価」を行う案件は、毎年国民の皆様から候補をいただき、その中から選定しています。

2012年度は、いただいた候補案に基づき、2012年10月11日および12月11日、2013年1月29日の食品安全委員会企画等専門調査会において調査審議が行われました。その後、2月4日の第462回食品安全委員会会合で審議し、さらに国民の皆様から意見・情報募集を行った結果、2012年度の「自ら評価」を行う案件は「ク

ドア(クドア属粘液胞子虫)」とすることに決定しました。

今後は、微生物・ウイルス専門調査会で評価を進めていく予定です。

●クドアによる食中毒

魚の筋肉に寄生する寄生虫であるクドア属粘液胞子虫のうち「クドア・セプテンクタータ(以下クドア)」は、ヒラメなどに寄生することが知られています。これまでクドアが寄生したヒラメを生で食べて、食中毒が起こった事例が報告されています。

症状としては、食後4～8時間程度で、下痢、嘔吐、胃部の不快感などが起こります。症状は軽く、速やかに回復し、発症した翌日には後遺症もないとされています。日本でのクドアによる食中毒は、2012年に41件発生し、418名の感染者が報告されています。

URL 食品安全委員会ホーム>自ら評価について
http://www.fsc.go.jp/hyouka/mizukara/mizukara_index.html

食の安全

皆様からの質問にお答えします

「夏の食中毒対策」

Q 夏に多い食中毒の原因と症状についておしえてください

A 夏に多いのは、細菌による食中毒。主な症状は下痢や吐き気などです

温度や湿度が高い時は、細菌が繁殖しやすくなります。黄色ブドウ球菌やサルモネラ、カンピロバクター、腸炎ビブリオなどの細菌で汚染された食品を食べると、

腹痛や吐き気、下痢、発熱などの症状が出ます。生の食肉でリスクの高い腸管出血性大腸菌(O157など)は、激しい腹痛と新鮮血を伴う水様の下痢を引き起こします。子どもや高齢者、病気で抵抗力が弱っている人は、重症になりやすいので気をつけましょう。

Q 食中毒予防のために、夏場の生活では特に何に気をつければよいでしょう?

A 食材は速やかに冷温保存し、十分加熱してから食べましょう

食中毒を引き起こす細菌を増やさないために、食材の購入後はすぐに冷蔵庫で保存しましょう。家庭での食中毒予防の基本は、調理中のリスクを減らすこと。手や調理器具をよく洗い、加熱する食材は十分な加熱をします。キャンプなど野外調理では、肉や魚の生焼けに注意しましょう。(8ページもご覧ください)



URL 食中毒に関する情報を公開しています。
食品安全委員会ホーム>食中毒予防のポイント

http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_shokutyudoku.html