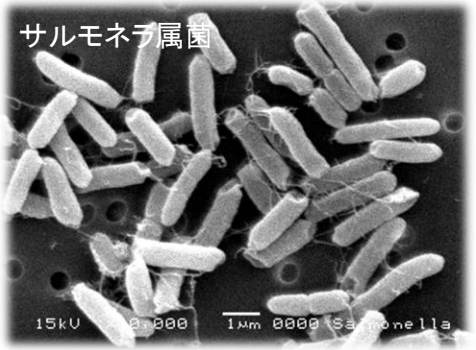
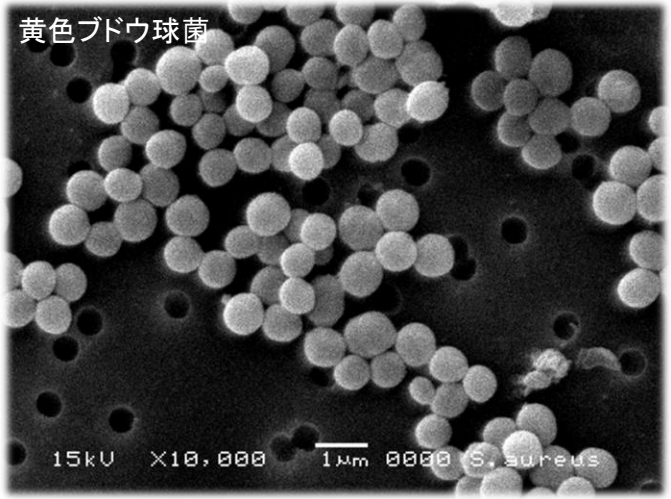


知って防ごう食中毒



内閣府食品安全委員会事務局

本日の内容

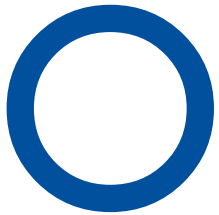
- 食べ物の安全とは
- 微生物等を原因とした食中毒
- 微生物による食中毒の防止
- 食品の安全を守る仕組み

本日の内容

- **食べ物の安全とは**
- 微生物等を原因とした食中毒
- 微生物による食中毒の防止
- 食品の安全を守る仕組み

食べ物の安全とは
-質問

旨さんはスーパーのお魚コーナー担当です。「加熱用」との表示があるカキを買ったお客様が、生のまま食べて食中毒になってしまいました。売ったお店の責任？



はい



いいえ

意図された用途で、作ったり、食べたりした場合にその食品が消費者へ害を与えないという保証。

- リスクがゼロという意味ではない。
- 不適切な取扱いによる危害やアレルギーなどの影響は起こりうる。

←事業者は、意図された用途で食べた場合の安全は保障しなければならない

食べ物の安全とは
-食品には様々なハザード（危害要因）が存在する

食品を通じて人の健康に悪影響をおよぼす可能性がある要因（ハザード）には、以下のようなものがあります。

有害微生物等

- 腸管出血性大腸菌O157
- カンピロバクター
- サルモネラ
- ノロウイルス
- 肝炎ウイルス
- アニサキス　等

かび毒・自然毒

- きのこ毒
- ふぐ毒
- シガテラ毒　等

環境からの化学物質

- カドミウム
- メチル水銀
- ヒ素
- ダイオキシン
- 放射性物質
- 有機フッ素化合物（PFAS）　等

意図的に使用される物質に由来するもの

- 農薬や動物用医薬品の残留
- 食品添加物　等

加工・流通の過程で生成する化学物質

- アクリルアミド
- クロロプロパノール
- ヒスタミン　等

物理的危害要因

- 異物混入
- 物性（餅等）　等

その他（新しい食べ方・技術など）

- いわゆる健康食品、サプリメント
- 遺伝子組換え技術を利用した食品　等

- 食品（飲料を含む）に起因する胃腸炎、神経障害等の中毒症の総称

- 原因には次のようなものがある
  - 微生物（細菌、ウイルス）
  - 自然毒（植物性：きのこや有毒植物、動物性：ふぐ毒や貝毒）
  - 化学物質
  - その他（寄生虫等）

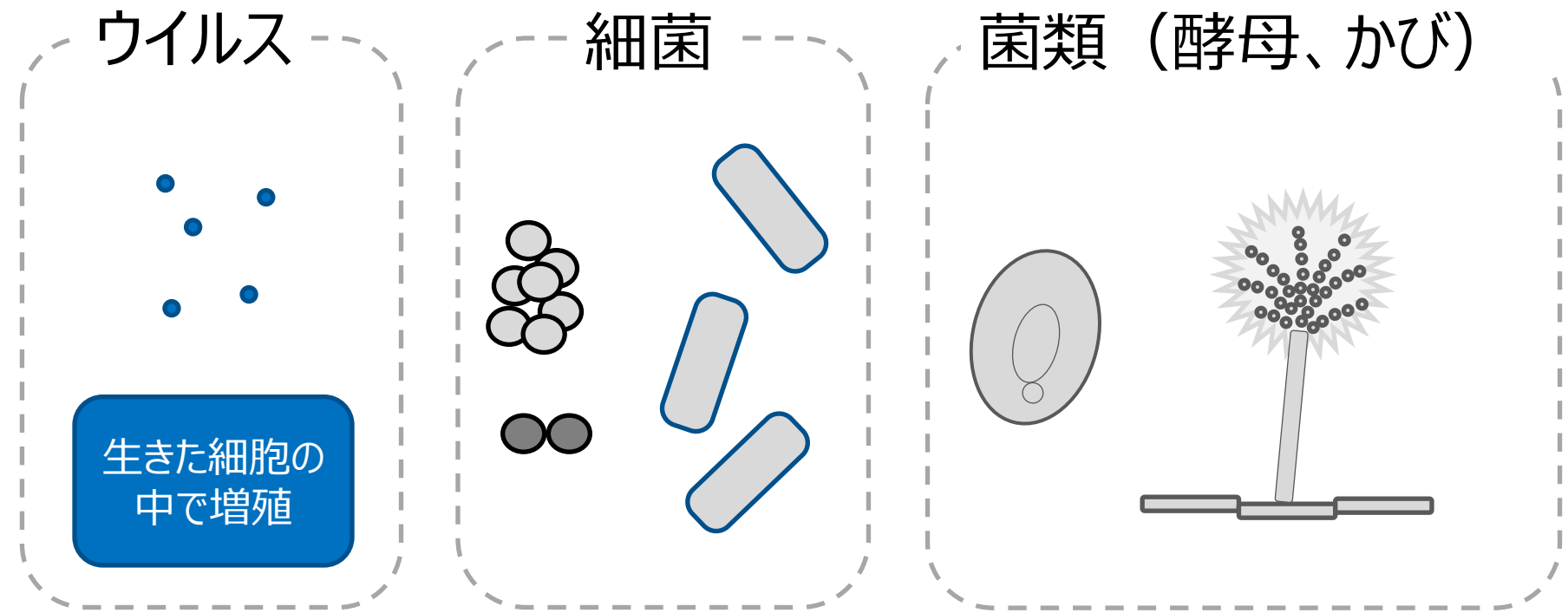
- 本日は主に微生物による食中毒についてお話しします

本日の内容

- 食べ物の安全とは
- **微生物等を原因とした食中毒**
- 微生物による食中毒の防止
- 食品の安全を守る仕組み

微生物とは
-微生物の分類

食品安全委員会の用語集では、「微生物」は、通常、「ウイルス」「細菌」「菌類（酵母、かび等）」「原生動物（原虫類等）」等を指すとしている。



内閣府 食品安全委員会 Food Safety Commission of Japan

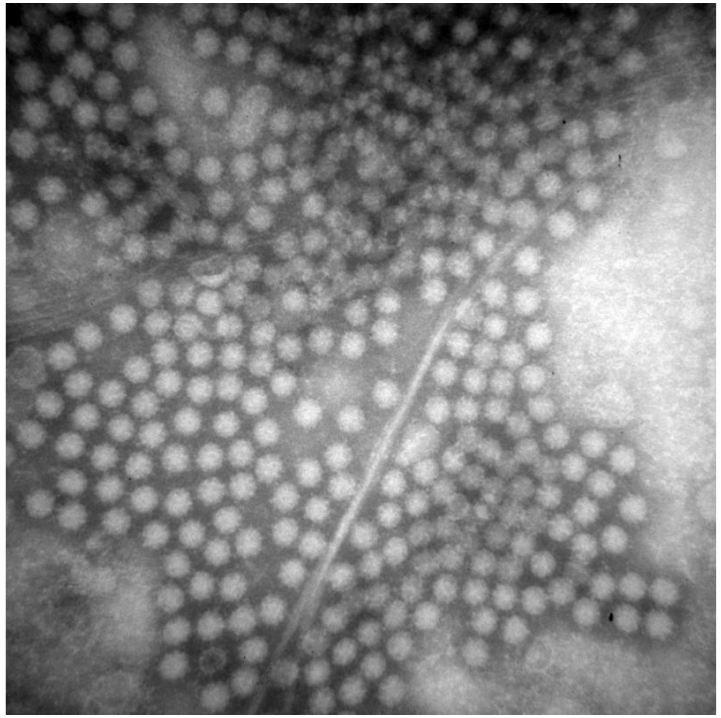
微生物とは
-細菌とウイルスの違い（形態）

細菌は細胞、ウイルスは粒子構造



腸管出血性大腸菌

https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html



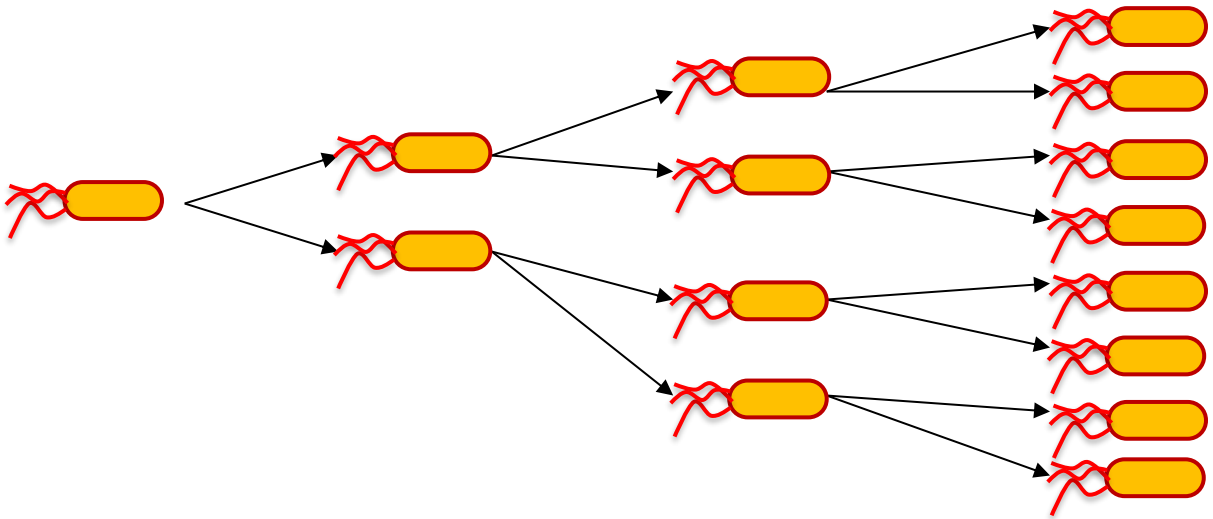
ノロウイルス
直径30 nm 前後の小球形

＜埼玉県衛生研究所提供＞

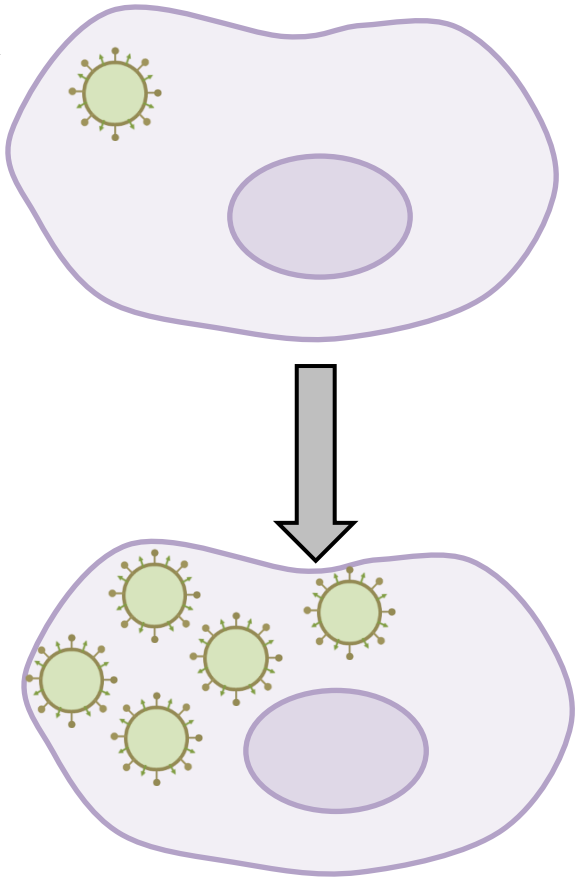
微生物とは
-細菌とウイルスの違い（増殖）

細菌は周囲の栄養素を利用し、細胞分裂で増殖。
ウイルスは生きている細胞内で、細胞成分を利用して増殖。

細菌

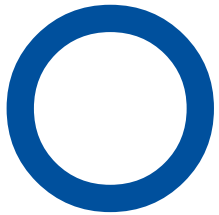


ウイルス



微生物とは
-質問

腸管出血性大腸菌とカンピロバクターは、有名な食中毒の原因菌です。
日本の食中毒の発生件数としては、カンピロバクターより腸管出血性大腸菌の方が多い。



はい

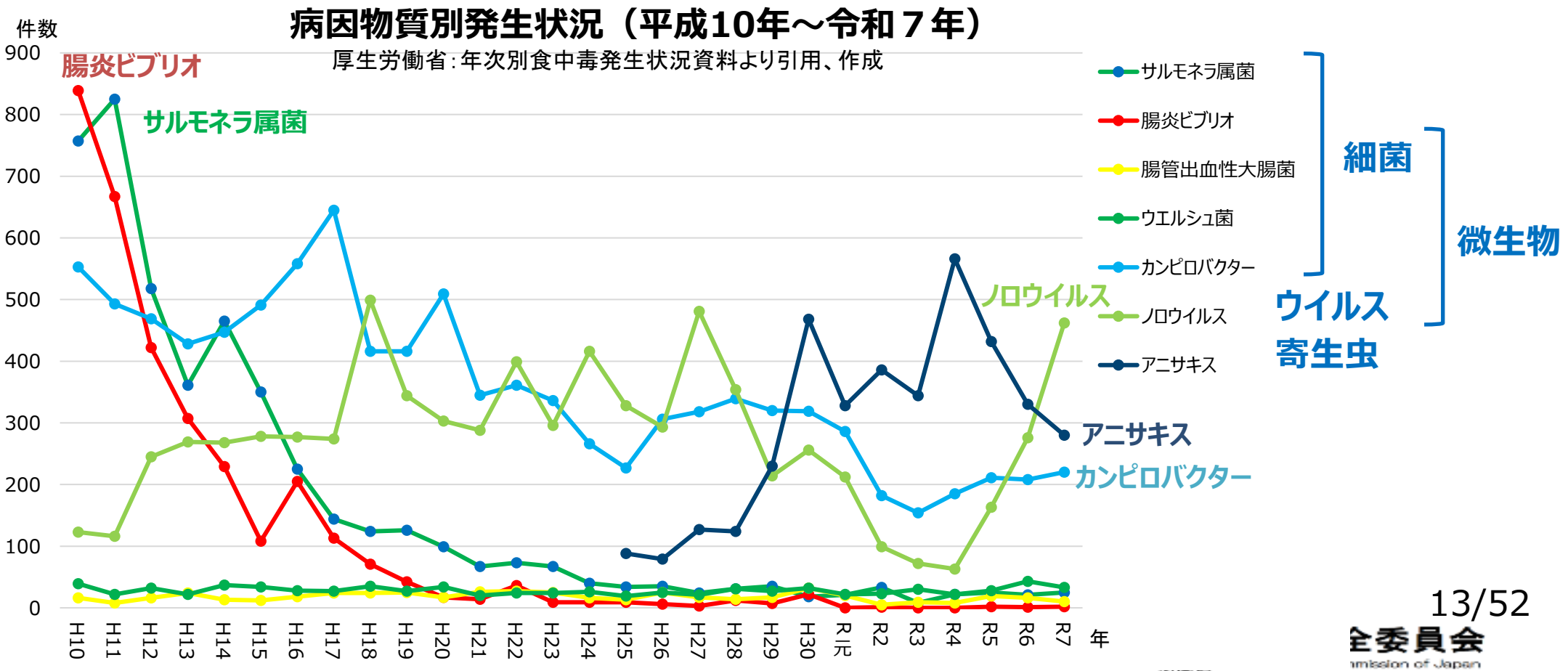


いいえ

微生物とは
-食中毒事件数

・食中毒事件数は、腸管出血性大腸菌よりもカンピロバクターを原因とするものの方が多い

・食中毒の原因物質の第1位はノロウイルス（ウイルス）。次いでアニサキス（寄生虫）、カンピロバクター（細菌）　（令和7年度）



腸管出血性大腸菌O157による食中毒について

腸管出血性大腸菌O157の
電子顕微鏡画像



https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html

特徴	動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染。わずかな菌数で発病することがある。毒力の強いベロ毒素を産生する。
症状	潜伏期間は1～10日間。初期の感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられる。乳幼児や高齢者を中心に溶血性尿毒症症候群（HUS）※を併発し、意識障害に至る等、重症になることがある。 ※溶血性貧血、血小板減少、急性腎不全を３主徴とする症候群
過去の原因食品	井戸水、焼肉、牛レバー、野菜の浅漬け等。 ※海外では生鮮野菜を食べて感染した事例も発生。
対策	食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上）。野菜は流水でよく洗う。

主な集団感染事例

- O157（1980年代から日本で報告され始めた）

  井戸水：患者数319、死者数2 （埼玉県、1990）

  学校給食：患者数数千、死者数3 （大阪府、1996）

  牛たたき・ローストビーフ：患者数195、死者数0 （千葉県他、2001）

  浅漬け：患者数169、死者数8（北海道 高齢者施設、2012）

  冷やしキュウリ：患者数510 （静岡市 安倍川花火大会、2014）

  きゅうりのゆかり和え：患者数84、死者数10 （千葉県及び東京都 高齢者施設2016）

  ＜その他の原因食品＞

  角切りステーキ、ユッケ、生レバー、メロン、いくら、キムチ、レタス、サラダ

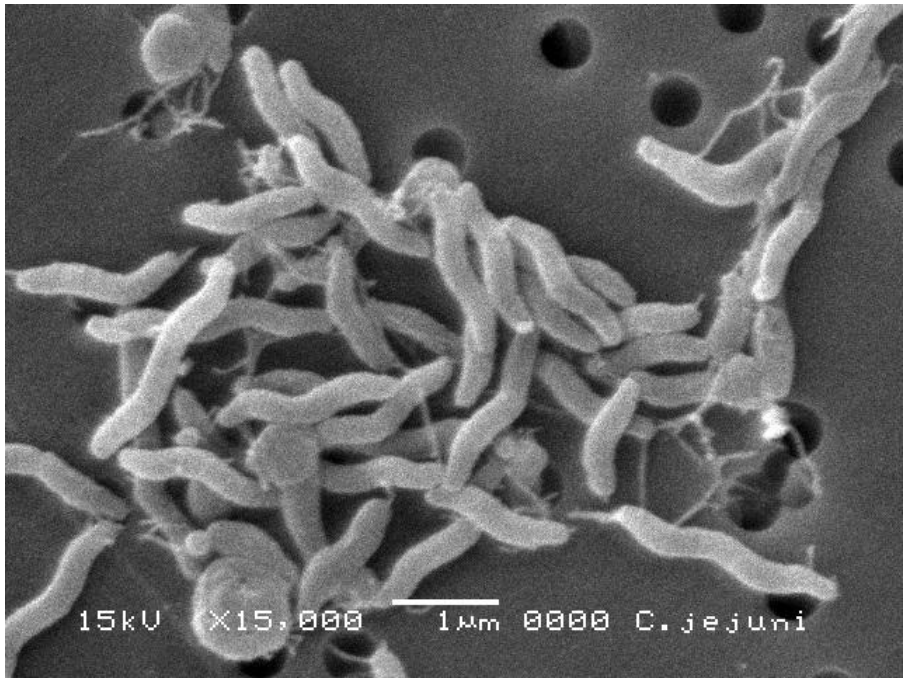
  海外でも果実（冷凍を含む）、野菜、肉類等

- O111＋O157

  飲食店ユッケ：患者数181、死者数5 （富山県他、2011）

カンピロバクターによる食中毒について

カンピロバクター
の電子顕微鏡画像



https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html

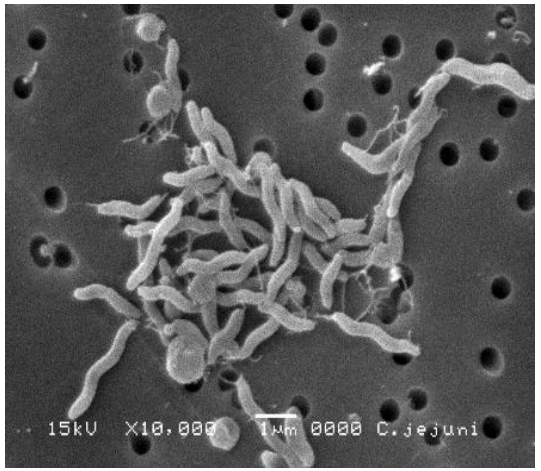
特徴	鶏肉で最も注意が必要な食中毒微生物は、カンピロバクター。主に鶏の腸管内で増殖。鶏に感染しても症状を示さない。
症状	潜伏期間は、最短1日～最長7 日、平均3 日。臨床症状は、下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感、嘔吐や血便など。合併症として敗血症、肝炎、胆管炎、髄膜炎、関節炎、ギラン・バレー症候群、フィッシャー症候群などを起こすことがある。
過去の原因食品	不明の場合が多い。原因食品が判明したものは、焼き肉（焼き鳥）、とりわさ、レバー、鳥刺し、とりたたき等が関連しており、生の状態及び加熱不足の鶏肉、調理中の取扱い不備による二次汚染等が示唆されている。
対策	食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上）。二次汚染に注意する。

カンピロバクターについて（１）

- カンピロバクターは、主に鶏の腸管内で増殖する。
  鶏は感染しても症状を示さない。

- 5-10%酸素存在下でのみ発育可能な微好気性菌
  （空気中では生存できず、食品中で増殖しない）

- 食肉は中心部まで十分に加熱する。二次汚染に注意。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
食品安全委員会より

カンピロバクターについて（２）

- 細菌による食中毒では第１位（事件数として）

詳しい情報はこちら！

リスクプロファイル（カンピロバクター）

- 国内では、年間300件前後（令和７年度は220件）患者数2,000人程度で推移（同上、1,226人）

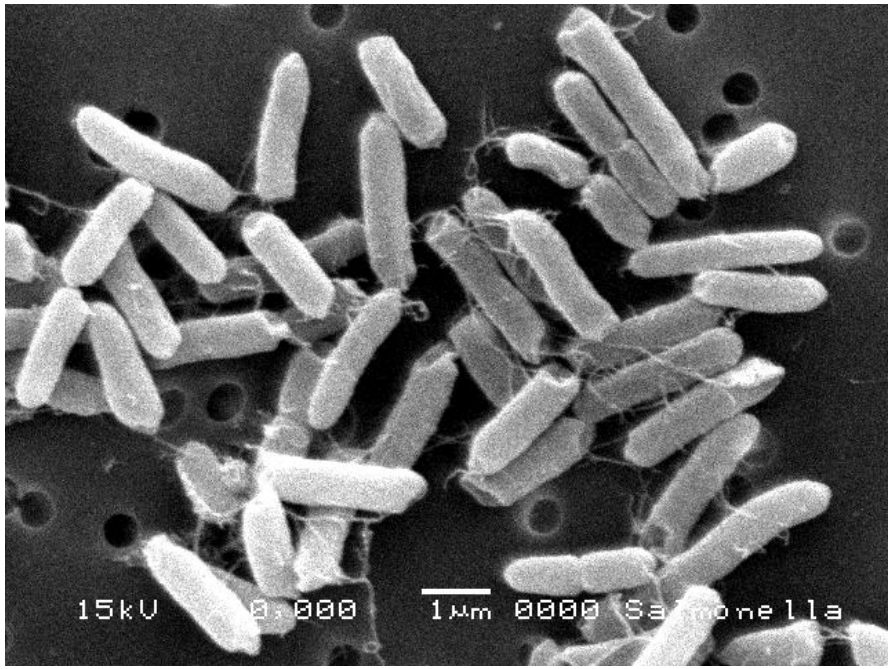
- 食品摂取後１～７日（平均３日）で、主に下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感などの症状となるが、多くは自然治癒し、予後も良好で特別な治療を要しない場合が多い

- 国内では、食中毒統計上の死者はいないが、合併症としてギラン・バレー症候群等を引き起こすことがある。海外では、幼児、高齢者又は免疫の低下した者で致死となった例がある。

- 食肉は中心部まで十分に加熱する。二次汚染に注意。

サルモネラによる食中毒について

サルモネラの
電子顕微鏡画像



https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html

特徴	動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。
症状	潜伏期は6～72時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。
過去の原因食品	卵、またはその加工品、食肉（レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子など。二次汚染による各種食品。
対策	肉・卵は十分に加熱（75℃、1分以上）する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。二次汚染にも注意。

ウエルシュ菌による食中毒について

ウエルシュ菌の
電子顕微鏡画像



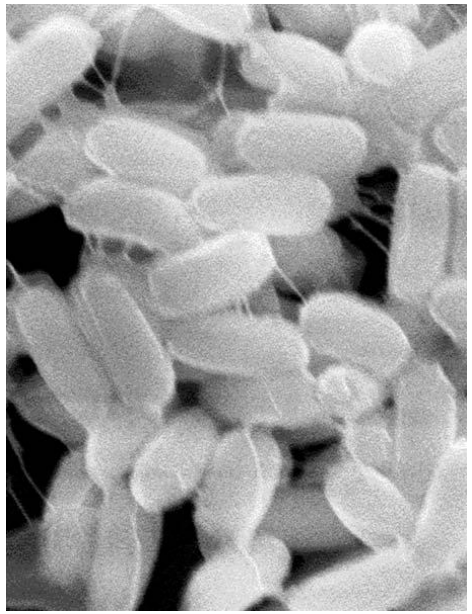
https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html

特徴	人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息。酸素のないところで増殖し、芽胞を形成する。ヒトの腸管内で増殖し、芽胞を形成する際に産生されるエンテロトキシン（腸管毒）によって食中毒が起こる。 易熱性芽胞：100℃数分で死滅 耐熱性芽胞：100℃、１～6時間の加熱でも生残
症状	潜伏期間は6～18時間（平均10時間）。 主症状は下痢と腹痛。おう吐や発熱はまれ。
過去の原因食品	煮込み料理（カレー、煮魚）、麺のつけ汁、いなりずし、野菜煮付け等。
対策	清潔な調理を心がけ、調理後速やかに食べる。菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。保存する場合は10℃以下か55℃以上を保つ。再加熱する場合は、十分に加熱して早めに食べる。

※スライド44では芽胞形成菌について説明します！

セレウス菌による食中毒について

セレウス菌の
電子顕微鏡画像

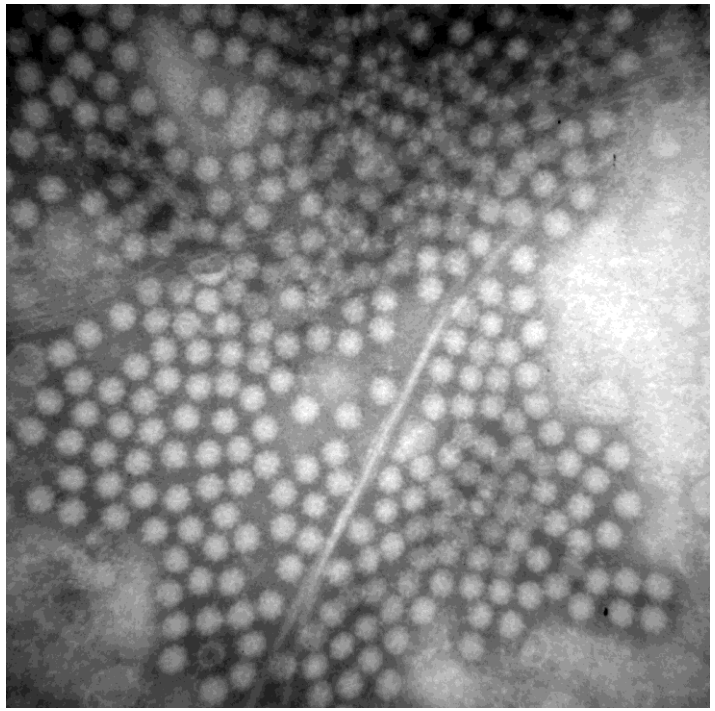


特徴	土壌などの自然界に広く生息し、毒素を生成する。芽胞は100℃、30分の加熱でも死滅せず、アルコール等の消毒薬も無効。
症状	おう吐型：潜伏期間は30分～6時間。主症状は吐き気、おう吐。 下痢型　：潜伏期間は8～16時間。主症状は下痢、腹痛。
過去の原因食品	おう吐型：米飯類、麺類。 下痢型　：食肉、野菜、スープ、弁当等。
対策	衛生的な調理を心がけ調理後、速やかに食べる。穀類の食品は室内に放置せずに、加熱調理食品を速やかに冷却し、10℃以下で保存。

画像出典：国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイトホームページ
(https://id-info.jihs.go.jp/diseases/sa/cereus/010/cereus-intro.html)

ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルスの
電子顕微鏡画像



埼玉県衛生研究所 提供

特徴	ヒトの腸で増殖し、手指や食品等を介して感染する。冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を起こす。食中毒事例では、１件当たりの患者数が多い。
症状	潜伏期間は24～48時間。おう吐、下痢、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。
過去の原因食品	糞便（ウイルス）で汚染された食品全般。 食品を介さない感染（ヒトーヒト感染）も報告あり。
対策	手洗いを徹底する。調理する人の健康管理。調理器具は洗浄後、消毒。食品は中心部まで十分に加熱する（85～90℃、90秒間以上）。

ノロウイルスについて

詳しい情報はこちら！

リスクプロファイル（ノロウイルス）

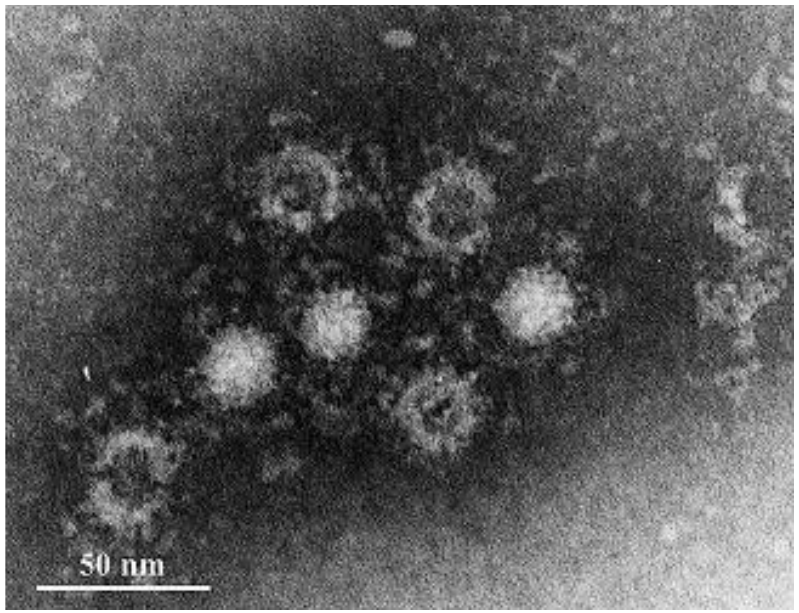
お勧め動画！！
＜精講＞をご覧ください

精講（ノロウイルス）

- ウイルスによる食中毒では発生件数及び患者数が第１位（令和7年度）
- 国内では、年間200～500件前後（令和７年は462件）患者数3,000～1万人程度で推移（同上、18,566人）
- 食品摂取後24～48時間で、主に下痢、おう吐、発熱、おう気及び腹痛等の症状を示す。特におう吐は突然、急激に強く起こる。その他に頭痛、咽頭痛、食欲不振、筋肉痛などを伴うことがある。多くは数日の経過で自然に回復する。
- 低年齢児では、合併症として、代謝性アシドーシス、低血糖及びけいれん等が見られることがあり、高齢者、免疫不全等の抵抗力の弱い者では重症となることがある。また、高齢者などでの吐物による窒息は、死亡の間接的な原因となり得ると考えられる。
- 対策：調理従事者の健康管理、手洗いの徹底、調理器具の洗浄・消毒（次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの不活化に有効な薬剤として最も常用されている。）、食品の十分な加熱（85～90℃、90秒間以上）

E型肝炎ウイルスによる食中毒について

E型肝炎ウイルス
の電子顕微鏡画像



特徴	食品や井戸水を介して、経口的に感染。 海外では大規模な感染例が報告されている。
症状	潜伏期間は２～９週間。発熱、下痢、腹痛、けん怠感等の症状がみられる。
過去の原因食品	生又は加熱不十分の鹿肉や猪肉、加熱不十分な豚のレバー等。
対策	加熱により感染性を失うことから、猪、鹿、豚等の獣肉及び内臓については中心部までに十分に加熱調理を行う。

画像出典：国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイトホームページ
(https://id-info.jihs.go.jp/diseases/alphabet/hepatitis-e/detail/index.html)

アニサキス（寄生虫）による食中毒について

アニサキスの
顕微鏡画像



国立医薬品食品衛生研究所
大西貴弘 博士　提供

特徴	生鮮魚介類を生で喫食することにより感染。
症状	急性胃アニサキス症：食後、数時間～十数時間に、激しい上腹部の痛み、悪心、おう吐。 急性腸アニサキス症：食後、数時間～数日後に、持続する激しい腹痛、差し込むような痛み、吐き気、おう吐等。
過去の原因食品	日本では、サバ、アジ、イカ、イワシ等の魚介類（寿司や刺身）
対策	加熱調理（中心部の温度60℃で１分または70℃以上）をするか、十分に冷凍（中心部の温度-20℃以下で24時間以上）してから調理。

アニサキスについて

詳しい情報はこちら！

リスクプロファイル（アニサキス）

お勧め動画！！
＜FSCJアーカイブス＞
「アニサキスのリスクプロファイル」

オンラインセミナー

- 近年の食中毒事件数で上位を占める原因物質
- 国内では、年間300～500件前後（令和７年は事件数280件、患者数283人）集団事例は稀で、散発事例が多い。（事件数と患者数がほぼ同数）
- アニサキス症の多くが急性胃アニサキス症。アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生（不十分な、冷凍又は加熱のものを含む。）で食べることで、食中毒（アニサキス症）を引き起こす。
- アニサキスが胃壁等に刺入しない場合でも、アニサキスが抗原となり、じんま疹や、アナフィラキシー等のアレルギー症状を示す場合がある。
- 現在までに、アニサキスによる死亡事例はないとされる。
- 家庭でできる対策：冷凍又は加熱が最も有効。その他として、新鮮なうちに内臓を取り除く、内臓に接する部分の筋肉を除去する等。



人は宿主ではありませんが、アニサキスが寄生した魚介類を生で食べる場合などに、生きたアニサキスが体内に入った場合には、胃や腸に入り込み、アニサキス症を発症することがあります!



☑中心部の温度
－20℃で24時間冷凍



☑中心部の温度
60℃で1分間加熱

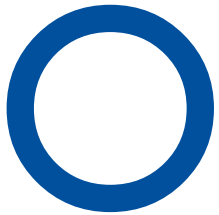


本日の内容

- 食べ物の安全とは
- 微生物等を原因とした食中毒
- **微生物による食中毒の防止**
- 食品の安全を守る仕組み

微生物による食中毒の防止
-質問

食中毒の3原則は、①つけない、②ふやさない、③あたためる　である。



はい



いいえ

食中毒予防の三原則

食中毒の原因となる病原微生物を

1. つけない
2. ふやさない
3. やっつける

微生物による食中毒の防止
-病原微生物が健康への悪影響を起こす仕組み

生きた病原微生物や、病原微生物の作る毒素によって、健康に悪影響が出る。
対策は、食中毒の原因となる微生物を**①つけない、②ふやさない、③やっつける**。

感染型食中毒

- **生きている病原微生物**が人の体内で作用して、健康に悪影響。
- **生きている微生物を摂取しなければ、健康への悪影響は起こらない**。

腸管出血性大腸菌
サルモネラ属菌
カンピロバクター
腸炎ビブリオ
ノロウイルス

毒素型食中毒

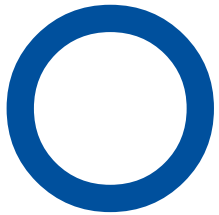
- 食品中で病原微生物によって産生された**毒素**が作用して、健康に悪影響。
- 生きている微生物を摂取しなくとも、**毒素を摂取すれば健康に悪影響**。

黄色ブドウ球菌
ボツリヌス菌
セレウス菌
真菌（カビ毒）

ウエルシュ菌
（セレウス菌）

微生物による食中毒の防止
-質問

食中毒菌を取り除くため、お肉は調理前に洗ったほうがよい？



はい



いいえ

①つけない

病原微生物の生息場所（汚染源）を知っておくと、「つけない」（汚染を防止する）ための注意点が判る。

主な生息場所	病原微生物の種類
人と動物の腸管（糞便） **（※食肉加工時に、細菌が肉の表面及び内部に移行する）**	サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌 腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌 ウエルシュ菌、エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア属菌
人の腸管（糞便）	ノロウイルス、赤痢菌、コレラ菌
沿岸海水	腸炎ビブリオ、コレラ菌
人の化膿創、手指、鼻腔、咽頭、腸管	黄色ブドウ球菌
土壌	ボツリヌス菌、セレウス菌

①手洗い　②野菜、海産魚介類は洗う
③肉は洗わない←汚染確率が高いうえに、洗っても内部の菌は取り除けない

微生物による食中毒の防止
-手洗いの時間・回数による効果

せっけんで2度洗いすると効果的

手洗いの方法	残存ウイルス数 （手洗いなしと比較した残存率）
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個（約1%）
ハンドソープで30秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約100個（0.01%）
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約10個（約0.001%）
ハンドソープで10秒もみあらい後、 流水で15秒すすぎを2回繰り返す	数個（約0.0001%）



手洗いの時間・回数による効果（ノロウイルスの代替指標としてネコカリシウイルスを用い、手洗いによるウイルス除去効果を検討）（森功次ら 2006）

②ふやさない

細菌の増える条件を逆手に取れば、増殖を防ぐことができる。
ただし、増殖できなくとも生存できる場合がある。

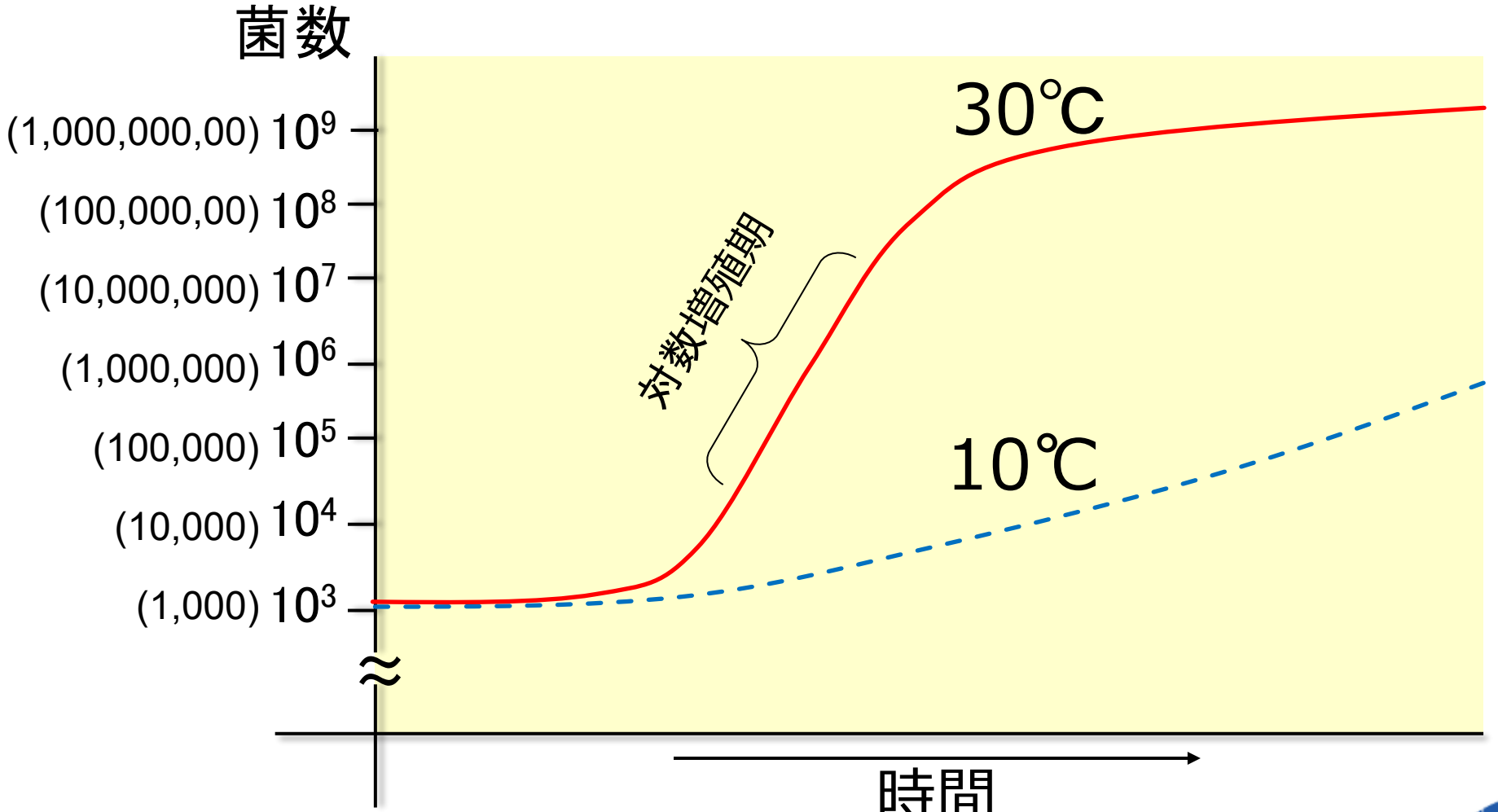
- **栄養素**が必要
- **温度**: 10～45℃、とくに　30～40 ℃で増殖しやすい
  （ただし, さらに低温で増殖できる菌もある）
- **pH**: 4.4～11.0、最適 pH: 6.0～8.0
- **水分活性** (Aw): 0.92以上　（ただし、例外もある）
- 酸素要求性：**好気的**条件、**嫌気的**条件又は無関係に増殖
  （偏性嫌気性菌、微好気性菌、通性嫌気性菌）

温度

水分活性

②ふやさない（温度）

細菌は、好適な温度では対数的に増殖する。
食材を菌が増殖する温度帯に置かないことが重要（加熱・冷却時含む）。



②ふやさない（温度）

細菌は、10～45℃、特に　30～40 ℃で増殖しやすい。

菌種	至適温度（℃）	分/分裂※
腸管出血性大腸菌	37	18.0
サルモネラ属菌	40	18.0
腸炎ビブリオ	37	**9.0**
カンピロバクター	42	48.0
黄色ブドウ球菌	37	23.4

※ひとつの菌が1回分裂するために必要な時間

・5℃以下で保存する（ただし例外もある）。
・調理の加熱・冷却時も増殖温度帯を早く抜けるようにする。

②ふやさない（水分）

細菌が利用できる食品中の水分活性は0.92以上（例外あり）

食品名	Aw値
生鮮野菜・生肉・生魚	0.99～
アジの開き	0.96
塩サケ（辛口）	0.88
イカの塩辛	0.80
干しエビ	0.64
煮干	0.58

増殖しにくい

水分活性（Aw）：細菌が利用できる食品中の水分量を表す単位（0～1.0の範囲）

同じ種類の食品でも、塩分濃度や乾燥程度の違いなどにより、製品によって異なる

・干物や塩蔵は、水分活性を利用して、細菌の増殖を防いでいる。
・見た目のみずみずしさと細菌が利用できる水分量は異なる。

「やっつける」の基本は十分な加熱

十分な加熱とは？

＜細菌＞

腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ属菌、カンピロバクターなど

中心温度75℃、１分間以上の加熱

＜ノロウイルス＞

85～90℃、90秒間以上の加熱



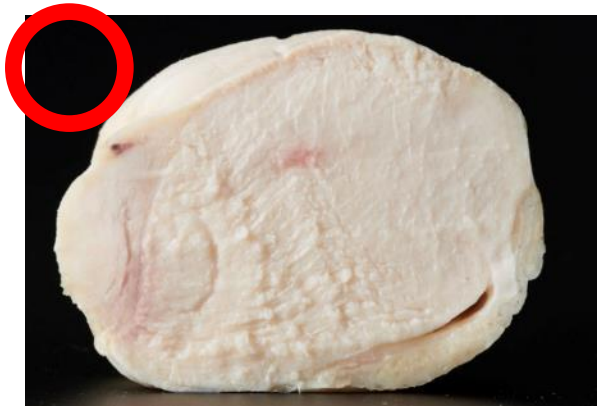
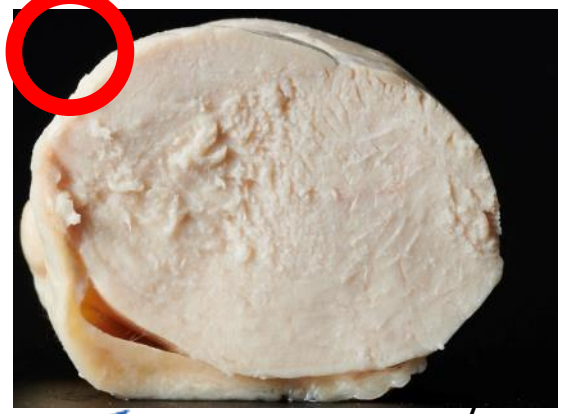
温度と時間で言われてもわからない。
見た目で判断できる？

微生物による食中毒の防止
-見た目で判断できる？

③やっつける

加熱不十分な状態と衛生基準を満たした状態は見た目で判断できないので、
芯温計で温度を確認する。

低温調理した鶏ムネ肉の断面

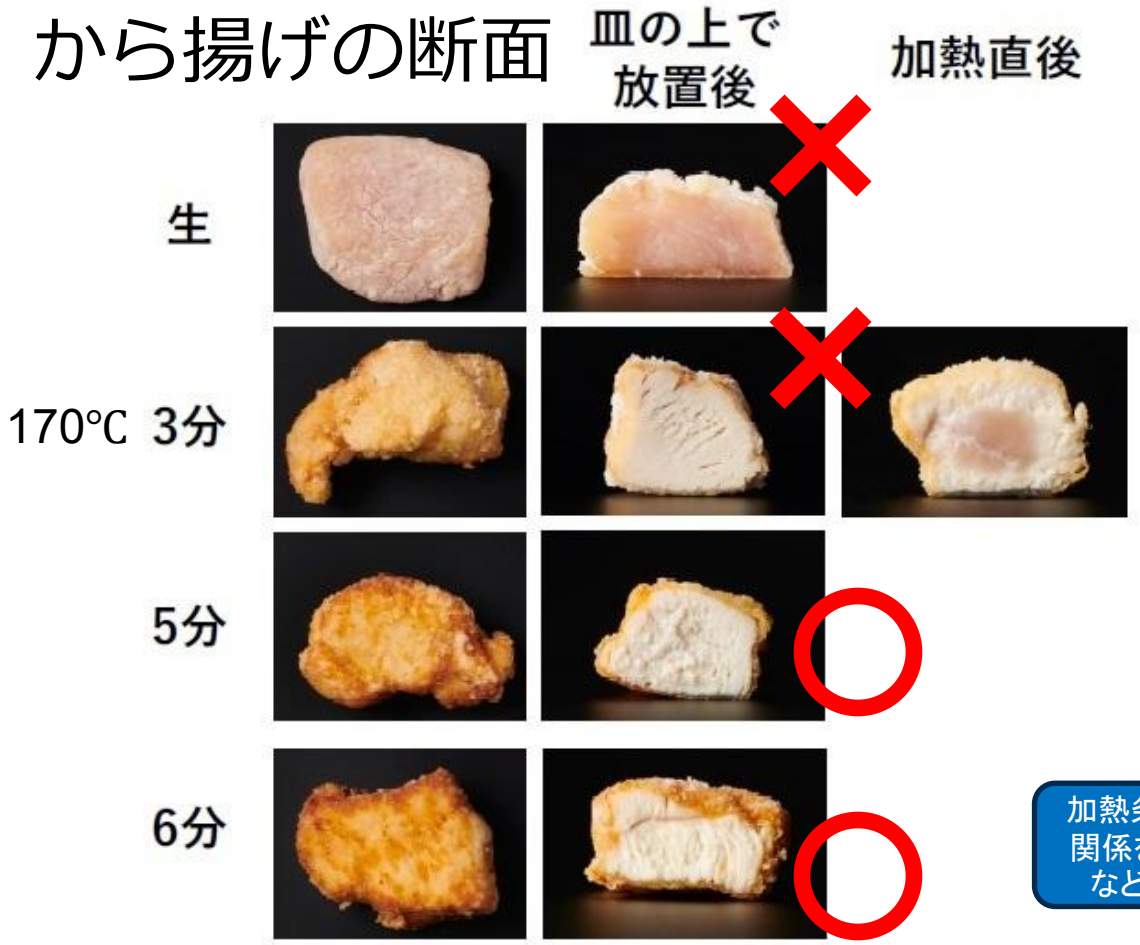
	63℃	70℃	75℃
A.中心部が水温と同じ温度になった時点（加熱不十分）	✕ 	✕ 	✕ 
B.衛生基準＊を満たした状態 ＊63℃30分間 70℃3分間 75℃1分間	○ 	○ 	○ 

微生物による食中毒の防止
-見た目で判断できる？

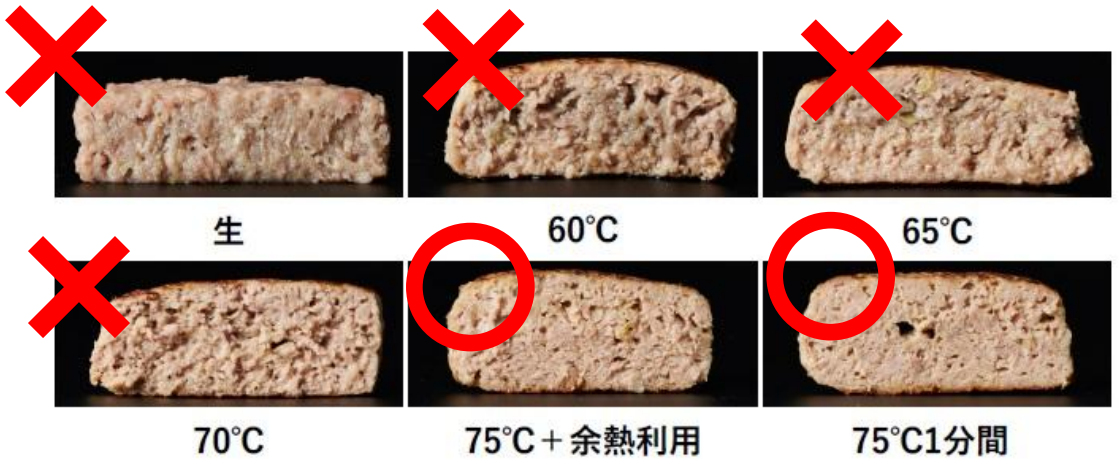
③やっつける

加熱不十分な状態と衛生基準を満たした状態は見た目で判断できないので、
芯温計で温度を確認する。

から揚げの断面



ハンバーグの断面



加熱条件と加熱状況の
関係を示した写真素材
など掲載しています

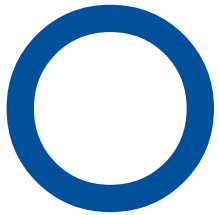
素材集

動画

お勧め動画！
＜FSCJアーカイブス＞
・加熱と調理
・鶏肉の低温調理
・豚肉の低温調理　など

微生物による食中毒の防止
-質問

食品を食べる前に加熱すれば、食中毒は必ず防げる？



はい



いいえ

②ふやさない（加熱殺菌に頼れない）

食品中で毒素を産生し、その毒素の摂取によって食中毒をもたらす細菌がいる。

菌種	毒素
ボツリヌス菌	易熱性神経毒
黄色ブドウ球菌	**耐熱性エンテロトキシン（嘔吐毒）**
セレウス菌	**耐熱性嘔吐毒**

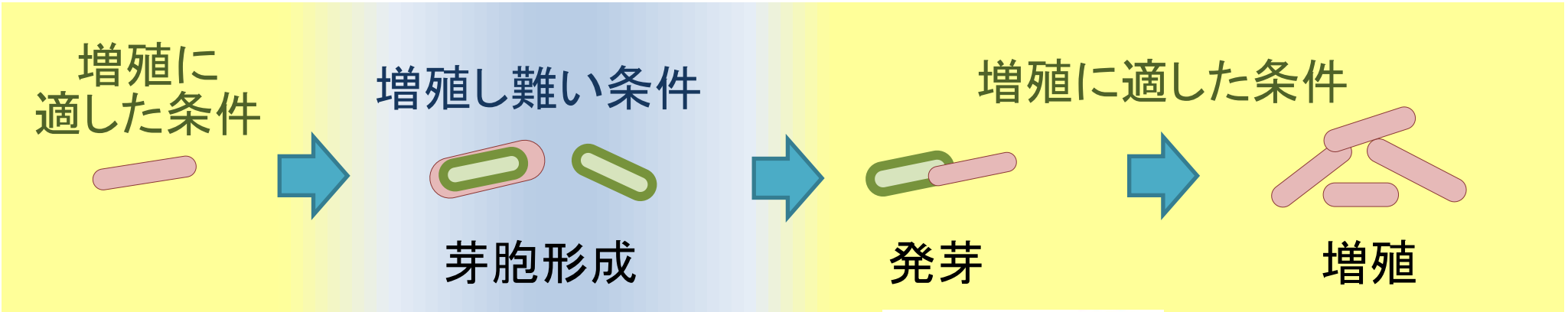
※セレウス菌食中毒は嘔吐型と下痢型の2つに大別されます。

耐熱性の毒素は加熱殺菌した後にも食中毒を引き起こすので
温度、水分活性、酸素などに注目し、増やさないことが重要！

合わせ技
（加熱後でも増える）

芽胞形成菌（ウエルシュ菌）は加熱後でも増える。カレーなどで頻発。
つけない、ふやさない、やっつける　の合わせ技で対応。

概念図



煮込み料理を安全に食べるために



野菜についた**土をよく洗い落とす**。土の中にも熱に強い細菌がいる。



保存するときは**素早く冷やす**。浅い容器に小分けして冷蔵庫へ。熱に強い細菌が残っているかもしれない。



温め直して食べるときは、**かき混ぜながら鍋全体をしっかり加熱**する。
残った細菌が増えているかもしれない。

微生物による食中毒の防止
-まとめ・食中毒予防の三原則

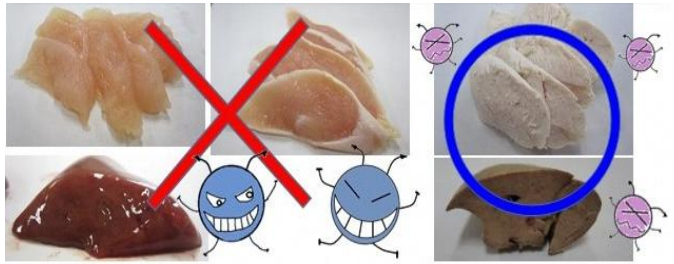
①つけない



手をしっかり洗う。
調理器具もしっかり洗う。
野菜・海産の魚は洗う。
肉は洗わない。



盛り付けに用いる菜箸・トングは生肉と共用しない。



②ふやさない

温度、水分活性、
pHのコントロールで
細菌を増やさない。
大鍋料理は小分けに
して素早く冷やす。



③やっつける

肉料理は中心温度が75度1分以上に
なるように十分に火を通す。
大鍋料理の温め直しにも要注意。

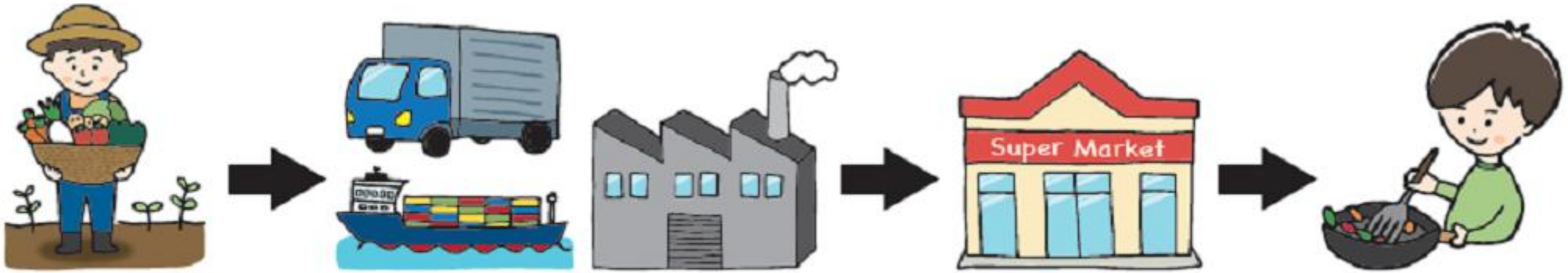


本日の内容

- 食べ物の安全とは
- 微生物等を原因とした食中毒
- 微生物による食中毒の防止
- **食品の安全を守る仕組み**

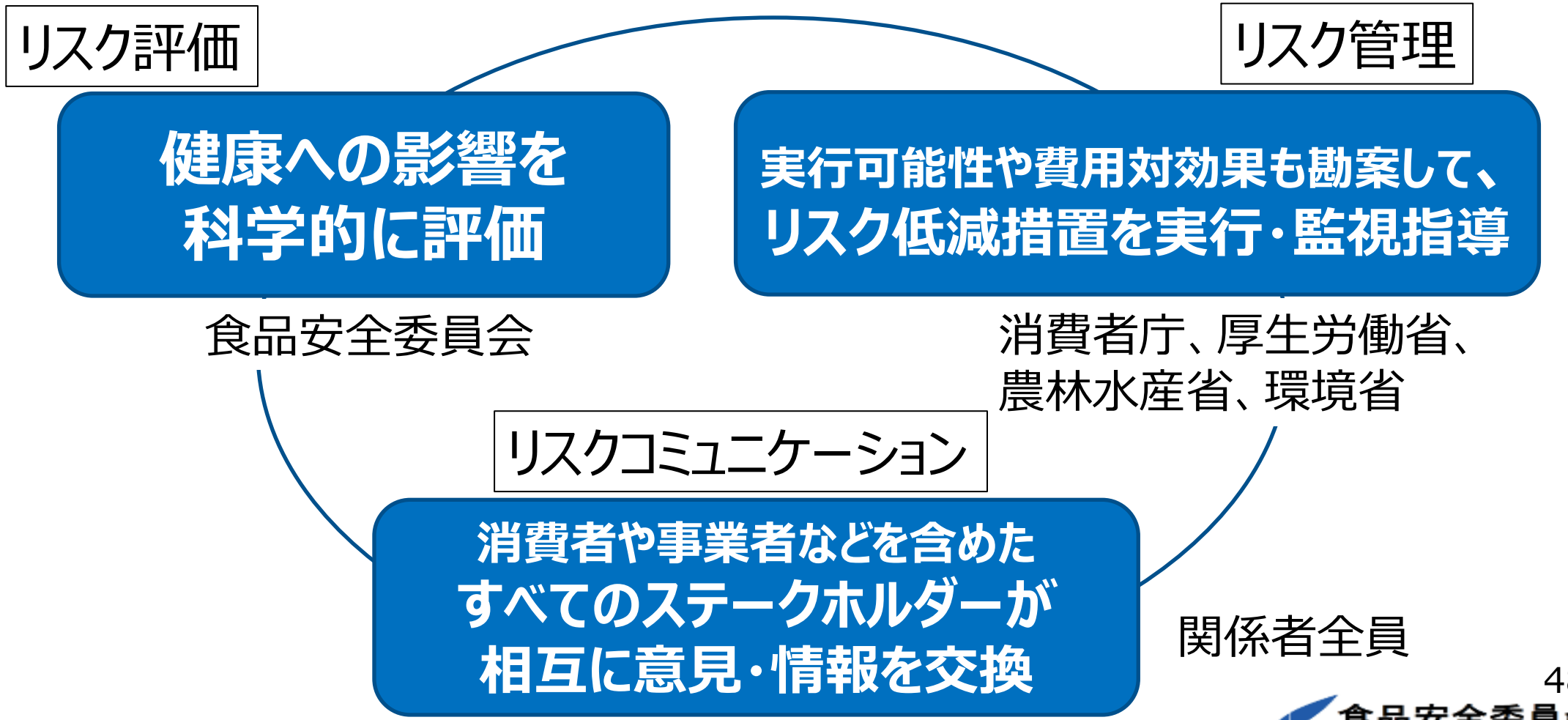
食品の安全を守る仕組み
-フードチェーンアプローチ

食品を安全に食べる上で、政府、生産者、食品製造事業者、販売・流通事業者、消費者すべての人々が果たす役割があります。
食料の生産から消費までの全ての過程で、安全のバトンを渡す必要があります。



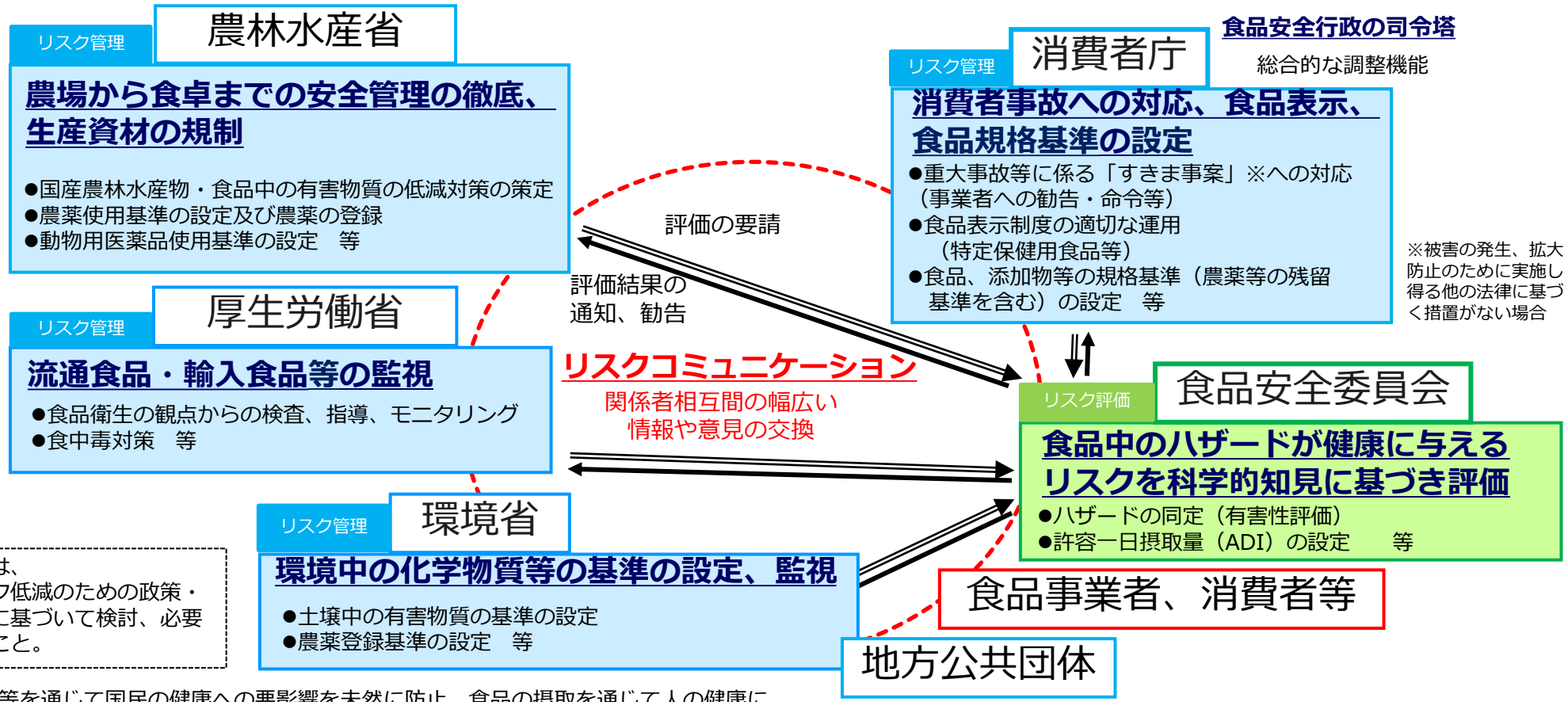
食品の安全を守る仕組み
-リスクアナリシス

食品安全を守る仕組みは３つの構成要素から成り立っている。
日本では、関係者がそれぞれの役割を担い、連携して食品安全の確保に取り組んでいる。



食品の安全を守る仕組み
-様々な関係者の役割

農林水産省は生産/製造段階の安全管理、消費者庁は食品の規格基準設定や食品表示、厚生労働省は流通食品の監視等を担っています。



<リスク管理> とは、
食品安全上のリスク低減のための政策・措置を科学的原則に基づいて検討、必要に応じて実施すること。

※平時は上記の取組等を通じて国民の健康への悪影響を未然に防止。食品の摂取を通じて人の健康に係る重大な被害が生じたり、生じる恐れがある緊急の事態が発生した場合は、必要に応じて消費者庁が司令塔となり、関係省庁等が連携して対応。

食品安全委員会の役割
-食品安全委員会の構成

食品安全委員会は7名の委員、約200名の専門委員からなる専門調査会及び
ワーキンググループで構成され、科学的な知見を基にリスク評価を行います。

食品安全委員会

委員長：祖父江　友孝･･･公衆衛生学
委　員：浅野　哲･･･毒性学
委　員：頭金　正博･･･化学物質
委　員：春日　文子･･･微生物学
委　員：小島　登貴子･･･食品の生産･流通
委　員：杉山　久仁子･･･消費者意識･消費行動
委　員：松永　和紀･･･リスクコミュニケーション

専門調査会

〇企画等
〇添加物
〇農薬第一
〇農薬第二
〇農薬第三
〇農薬第四
〇農薬第五
〇動物用医薬品
〇器具･容器包装
〇汚染物質等
〇微生物･ウイルス
〇プリオン
〇かび毒･自然毒等
〇遺伝子組換え食品等
〇新開発食品
〇肥料･飼料等

ワーキンググループ

〇栄養成分関連添加物
〇薬剤耐性菌
〇評価技術企画
〇有機フッ素化合物（PFAS）
〇食事由来の化学物質のばく露評価
〇ビスフェノールA

（令和８年１月現在）

食品安全委員会の情報発信（公式ホームページ）







食品健康影響評価に関する情報、
国際機関や国内外政府機関等の
食品安全情報を収載しています。



「食べ物のひみつ（安全編）」
監修：内閣府食品安全委員会
発行：株式会社　文響社

キッズボックス
KIDSBOX

1．化学物質の安全性を知ろう	click
2．食べ物の安全性を知ろう	click
3．食中毒について知ろう	click
4．食べ物の知識	click
5．生活の中で気をつけたいこと	click
6．量の問題・食べ物に関わる単位	click
7．食品安全の仕組みを知ろう	click
8．資料・動画で学ぼう食品安全	click







食品安全委員会の情報発信（SNS等）

X
@FSCJ_PR



Facebook
内閣府 食品安全委員会



YouTube
食品安全委員会



メールマガジン

『食品安全委員会ｅ－マガジン』原則毎週水曜日に配信

『新着情報お知らせメール』 当日の新着情報を19時にお届けします。

オフィシャルブログ



『内閣府　食品安全委員会』オフィシャルブログ

Amebaオフィシャルブロガー

フォロー、チャンネル登録をお願いします

内閣府 食品安全委員会 Food Safety Commission of Japan