

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等

**Q 腸管出血性大腸菌による食中毒について、食品安全委員会ではどのような取組をしていますか。**

**A :**

食品安全委員会では、平成16年に、「食中毒原因微生物」の食品健康影響評価を、リスク管理機関からの評価要請によらずに自ら行う評価として行うことを決定しました。この評価に向けた調査審議の過程で、「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」については、国内外の科学的知見の収集を行い、その情報を整理した「リスクプロファイル」を作成しており、平成22年4月には疫学データや食品の汚染状況データなど最新の知見を基にこれを改訂しました。

このリスクプロファイルの改訂に合わせて、食品安全委員会のホームページ上で、肉やレバーなどの内臓の生食を避けることなどの注意喚起を行っています。

他にも、平成22年度には、「科学の目で考える食中毒」と題してサイエンスカフェを東京で3回開催したほか、地方公共団体と連携して食中毒に関する意見交換会を各地で開催しました。意見交換会で使用した資料や頂いた御質問とその回答はホームページで公開しています。

また、東京で開催した食中毒に関するサイエンスカフェの様子を動画で配信しておりますので、そちらも是非御覧ください。

バーベキューや焼き肉を楽しむ際の食中毒を防ぐための注意点は、①食肉は購入後、低温保存に努めて細菌の増殖を防ぐこと、②調理の際は中心部まで十分加熱すること、③生肉を扱ったトングや箸を焼き上がった肉やサラダなどを食べる時は使わないことなどです。

また、乳幼児やお年寄りが食中毒にかかってしまった場合には、重い症状になることがあるので、周りの方も含めて特に注意しましょう。

<参考>

- リスクプロファイル
  - ・ 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌（平成22年4月）  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/risk\\_profile/risk\\_ushi\\_o157.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf)
  
- 情報提供
  - ・ バーベキューや焼き肉による食中毒を防ぐために  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue\\_chudoku.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf)
  - ・ 腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/risk\\_profile/risk\\_profile.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_profile.pdf)
  - ・ 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報  
<http://www.fsc.go.jp/sonota/tyoukan-shokuchu.html>
  - ・ キッズボックス「食べ物の安全な加熱方法を知ろう」  
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids23.pdf>
  
- 意見交換会
  - ・ 意見交換会開催実績  
[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)
  - ・ 動画配信  
<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/dvd-ichiran.html>