

# 食品に関するリスクコミュニケーション

## 食品安全委員会と消費者団体の情報交換会（第3回）

2013年7月25日、食品安全委員会は消費者団体4団体（主婦連合会、全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、日本生活協同組合連合会）との情報交換会を行いました。

山添委員が「私達のからだに入るもの」というタイトルでからだに入る栄養成分について情報提供を行った後、質疑応答が行われ、参加団体の代表者から、現代の食生活で健康食品や機能性食品に頼る風潮を危惧する意見や、食品及び機能性食品の「栄養表示」「機能表示」について多くの質問がありました。偏りのないバランスのとれた食生活の重要性や、消費者の関心等について意見交換を行いました。

## 地域の指導者を対象としたフォーラム

2013年8月、大分県、佐賀県との共催で、学校や病院、高齢者施設などの栄養士の方々を主な対象としたフォーラムを開催し、それぞれの会場で、リスク分析の学習会と情報提供、参加者との意見交換が行われました。

### ●食品安全委員会 in 大分県（8月2日）

大分県では、腸管出血性大腸菌をテーマに、食品安全委員会からは生食用食肉（牛肉）のリスク評価について、大分県からはO157食中毒対策について情報提供を行いました。参加者から「小学校の家庭科での食肉の取扱い」や「安全目標値」などに関する質問が出て、意見が交わされました。

### ●食品安全委員会 in 佐賀県（8月27日）

佐賀県では「食肉由来の食中毒菌のリスク評価」、「食中毒に関する県の取組」などの情報提供の後、参加者からは「集団給食での卵の取扱い」や「牛肉以外の生食用食肉の管理基準」などについて質問がありました。終了後、「参考になった」、「職場でも伝えていきたい」などの感想をいただきました。

## 「食品を科学する—リスクアナリシス（分析）講座—」開講

食品安全委員会は、食品安全について、全6回の連続講座（2013年7月～2014年1月）を開催しています（参加申込は終了）。食品の安全やリスク、ホットピックについて委員が交代で解説します。講座の内容は、各回終了後ホームページにて紹介します。

各会場で配布した資料、議事録（概要）などがご覧いただけます。



食品安全委員会ホーム>意見・情報の交換>意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績 [http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

# 食の安全

皆様からの質問にお答えします

## きのこの食中毒

Q 食中毒を起こすきのこにはどんなものがありますか？

A 食用きのこも見間違えやすい毒きのこも多く、注意が必要です

日本には200種以上の毒きのこがあると考えられており、食用きのこを見分けがつかないものがたくさんあります。なかでもツキヨタケ、クサウラボニタケ、カキシメジの3種は見た目が見分けがつかない食用きのこに似ているため、誤食しやすい毒きのこです。野生のきのこは、食用と確実に判断できない限り、絶対に採ったり食べたり人にあげたりしてはいけません。

Q 毒きのこによる食中毒ではどんな症状がおこりますか？

A 嘔吐や下痢、腹痛から重症では死に至る場合もあります

毒きのこの種類によって異なりますが、食中毒例の多いツキヨタケなどの場合、食後20～30分から数時間程度で嘔吐や下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れます。テングタケなど、発汗やけいれんなど神経系の中毒症状を起こすものや、ドクソルタケなど肝臓や腎臓に障害を与えて死に至ることがあるものもあります。また、近年、スギヒラタケを食べたことが原因と疑われる急性脳症の発症例が複数報告されており、注意が必要です。万一、きのこを食べて体調に異変が出たら、すぐに医師に相談しましょう。

Q 加熱や調理で毒きのこは分解されるのですか？

A 毒きのこは加熱や塩漬だけでは分解されません

ツキヨタケの主な有毒成分であるイルジンSは、加熱や塩漬でも分解しないことがわかっています。加熱などの調理をしても食中毒を引き起こします。



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](http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_shokutyudoku.html)