

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料  
 「<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
寄生虫(魚介類、獣肉等)	<p>農林水産省:寄生虫による食中毒に気をつけましょう  <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/food_poisoning/parasite.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/food_poisoning/parasite.html</a>                      戦後、衛生状況が悪かった日本では、寄生虫により健康被害を起こす人が多数いました。生活レベルが上がり、衛生環境の改善にもなって、意識されることは少なくなりましたが、現在でも、適切な処理をされていない魚介類などを生で食べて寄生虫に感染した例が報告されています。                      また、最近、これまで食中毒の原因として知られていなかった寄生虫が、ヒラメや馬刺しによる食中毒の原因となっている可能性が高いことがわかりました。レバーなどの生食によって、これまで日本にはいないと考えられていた寄生虫に感染した例も報告されています。</p>	<p>国内外における評価状況、管理状況等</p> <p>&lt;国内&gt;                      ・食品安全委員会による評価状況:なし。                      ・厚生労働省 平成9(1997)年9月22日付衛食第259号及び衛乳第267号「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」にて通知。…下記事項につき適切な対応を図るようよろしくお願いします。                      1. 地域住民に対し、寄生虫に関する正しい知識及び…寄生虫疾患を食品との関係について普及啓発すること。生鮮野菜等については、調理・喫食前によく洗浄…、魚介類、肉類については十分な冷凍又は加熱を行えばほとんど死滅…、イノシシ、クマ等の獣肉、は虫類等の生食により感染の危険性…普及啓発…。</p> <p>&lt;海外&gt;                      ・欧州食品安全機関(EFSA)                      魚介類製品中の寄生虫のリスク評価に関する科学的意見書を公表  <a href="http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03111140149">http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03111140149</a></p>