



食品安全委員会の委員が新しくなりました

2012年7月2日、第438回食品安全委員会が開催され、熊谷進委員が食品安全委員会委員長として選出・就任されました。



食品安全委員会
委員長

くま がい すずむ
熊谷 進

新委員長あいさつ

本日、第438回食品安全委員会において、委員長という大役をお引き受けしました。

これからは、ほかの委員の先生方と一緒に、新たな体制で委員会の運営に取り組んでいくことになります。

食品安全委員会は、発足からこれまでの間、小泉前委員長など歴代の委員長の下、国民の皆様の健康の

保護を最優先に、科学的知見に基づき、中立公正な立場からリスク評価を着実に実施するとともに、様々な手段を通じた情報発信や意見交換会の開催などリスクコミュニケーションの推進に取り組んでまいりました。

来年、食品安全委員会は設立10周年という節目の年を迎えます。今後とも、力添えをいただきながら、国民の皆様が安全・安心な食生活を営めるよう、科学的知見に基づく食品安全行政の確立に、貢献してまいりたいと考えておりますので、引き続きよろしくお願いたします。

新委員名簿

くま がい すずむ 熊谷 進 委員長 (微生物学の分野)		常
さとう ひろし 佐藤 洋 委員長代理 (公衆衛生学の分野)		常
やまぞえ やすし 山添 康 委員長代理 (化学物質(有機化学)の分野)		勤 (4名)
みつ もり くにとし 三森 国敏 委員長代理 (毒性学の分野)		勤
いし い かつえ 石井 克枝 委員 (消費者意識の分野)		非
かみ やすひら きよこ 上安平 冽子 委員 (情報交流の分野)		常
むら た まさつね 村田 容常 委員 (生産・流通システムの分野)		勤 (3名)



皆様からの質問にお答えします

食の安全 Q&A

今回のテーマは、**牛の生レバー** です



なぜ牛肝臓(レバー)の生食ができなくなったのですか？

A 牛肝臓(レバー)には重い食中毒を引き起こす腸管出血性大腸菌がいることがあるからです。

と畜場で解体された牛の肝臓の内部から、重い食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が検出され、現時点では加熱以外の方法で牛レバーを、安全に生食するための有効な予防対策が見いだせていません。そのため、2012年7月1日から生食用牛レバーの販売が禁止されました。



腸管出血性大腸菌による食中毒では、どのような症状が起こるのですか？

A 最悪の場合、死に至ることもあります。

わずか2~9個の菌で、発病することがあります。潜伏期間は平均3~8日で、主な症状は腹痛と下痢ですが、重症化すると溶血性尿毒症候群(HUS)や脳症を併発します。HUSは感染者の約10~15%で発症し、そのうち約1~5%の方が死に至るとされています。



牛レバーを安全に食べるためにはどうしたらいいですか？

A 中心部まで75℃で1分以上を目安にしっかり加熱を。

牛レバーの中心部の温度を75℃で、1分以上加熱すれば腸管出血性大腸菌は死滅します。中心部の色が変わるまで、十分に加熱してから食べるようにしてください。また、生レバーや生肉を扱った調理器具は洗浄後熱湯で十分に殺菌し、他の食材用の調理器具と使い分けるようにしましょう。

