

安全と信頼で、国民に「安信」を。

棚橋泰文大臣は、平成16年9月27日に新たに食品安全担当大臣に就任され、本年10月7日の委員会会合に出席されました。

私たちの食を取り巻く環境において、食品安全行政に求められているのは、科学的な見地からの公正中立な立場での安全性の確保と、そのことに対する国民からの信頼です。いわば「あんしん」の「しん」という文字に信頼の「信」の字を使った「安信」ということでしょう。国民の皆様方に、食に対しての「安心=安信」ある生活を送っていただく。そのためにも、私は就任にあたって食品安全委員会の皆様方へ、二つのことを、改めてお願いいたしました。

第一は、当然のことですが、科学的知見に基づ

いて、食の安全を公正中立に判断していただくということ。

第二は、安全性を評価できたものを消費者の方々本当に安心して食べていただけるように、その評価結果について国民と直接対話して説明する、というリスクコミュニケーションを実現していただくことです。こうした食品安全委員会の活動について、国民の皆様にもご理解いただき、問題を共有しながら、食品安全行政の柱となる有意義なご議論をともに進めていただきますことを、お願い申し上げます。



内閣府特命担当大臣
棚橋 泰文
(食品安全担当)



キッズ・ボックス

冬の食中毒、ノロウイルスに注意して!



考えよう!

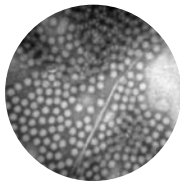
冬なのに、なぜ多い?

食中毒といえば、
普通は夏が多いよね?
でもノロウイルス食中毒は
どうして冬に?

答えは?

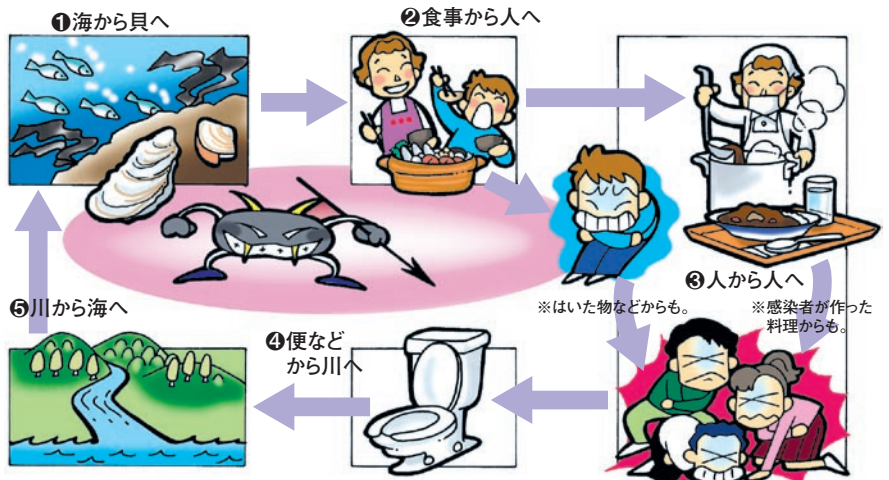
ノロウイルス食中毒の多くは、生のカキや、二枚貝をふくむ料理によっておきています。

日本で生のカキをよく食べるのは冬なので、この時期に多いと考えられています。



電子顕微鏡写真。
直径30nm前後の
小球形の形態が特徴。
＜埼玉県衛生研究所 提供＞

感染は、どのように広がる?



ノロウイルス食中毒ってどんなもの?

とても小さなウイルスが原因です。少しの量でも人のおなかで増えて、感染してから1日か2日で下痢をしたり、はき気がしたり、おなか痛くなったり、熱が出たりします。
患者の数は平成15年で10,603人。食中毒全体の患者数の36%もしていますが、日本で死んだ人は出ていません。

このウイルスにきく薬はまだありませんが、通常1日か2日でなおります。ただ、風邪と間違えたり、症状が出ない場合もあるので、感染しても気がつきにくく、これもウイルスが広がりやすい理由と考えられています。

こんなことに注意しよう!

1. カキなどの二枚貝は、

内部までしっかり加熱!

中心温度85℃以上で
1分以上、加熱して
食べましょう。



2. 「手洗い」「うがい」を、しっかり行う!

特に食事前、トイレの後、
調理前後は必ず
よく手を洗いましょう。



3. 調理器具や調理台は、いつも清潔に!

まな板、包丁、食器、ふきん
なども使用後すぐに洗う
とともに、熱湯(85℃以上)で
1分以上消毒することが
有効です。

