

共に考えよう、食の科学。

食品安全委員会季刊誌

# 食品安全

2016

48

平成28年10月発行  
(年4回発刊)

特集

「牛海綿状脳症(BSE)  
国内対策の見直し」の  
食品健康影響評価  
(健康と畜牛のBSE検査の廃止)

ホットピックス

カンピロバクターのファクトシート紹介

松本内閣府特命担当大臣挨拶

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)と  
の協力覚書を締結

リスクコミュニケーション

「BSE国内対策の見直しに係る食品健  
康影響評価書案について」の開催など

キッズボックス

毒きのこはどうやって見分けるの?

# 牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しに係る 食品健康影響評価について —健康と畜牛のBSE検査の廃止—

食品安全委員会は、2016年8月、厚生労働省からの諮問を受けて進めていた『牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しに係る食品健康影響評価』について、「現在と畜場において実施されている、食用にと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。」とする評価結果を取りまとめました。



BSEに関する情報 [http://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse\\_information.html](http://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse_information.html)

## 評価の経緯

牛海綿状脳症(BSE)<sup>\*1</sup>とは牛がかかると病気の一つで、その原因と考えられている異常プリオンたん白質を含んだ食品の摂取により、人のプリオン病が発症することが知られています。

BSEは、1990年代前半をピークとして英国を中心に欧州で多数発生しました(グラフA参照)。我が国では、2001年9月に初めて発生が確認され、厚生労働省及び農林水産省において、飼料規制や牛のと畜の際の特定危険部位(SRM)<sup>\*2</sup>の除去など、BSEの牛への感染及び人への感染防止のためのさまざまな対策がとられてきました。これらの対策により、国内では、2002年1月に生まれた1頭を最後に、以降14年間に出生した牛にBSEの発生は確認されていません。また、2009年度以降、現在までの7年間、600万頭以上の牛を検査し、BSE検査陽性牛は確認されていません(表B参照)。

こうした状況の下、食品安全委員会は、2015年12月に厚生労働省から、BSEの国内対策として行われてきた「食用にと畜される健康牛のBSE検査

について現行基準(48か月齢超の健康と畜牛を検査)を継続した場合と廃止した場合のリスクの比較」についての評価依頼を受けました。本件についてはプリオン専門調査会において審議が行われ、2016年8月30日に食品安全委員会はその評価結果を取りまとめ、厚生労働省に通知しました。

## 評価にあたって

今回のリスク評価にあたっては、食用にと畜される健康牛のBSE検査を廃止した場合の、牛肉等の摂取に由来するBSEプリオン<sup>\*3</sup>による変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)<sup>\*4</sup>を含む人のプリオン病発症の可能性について総合的に評価しました。

## 評価結果

食品安全委員会では、2013年5月にもBSEに関する評価を行い、飼料規制等のBSE対策が継続されているなかでは、今後、「定型BSEが発生する可能性は極めて低い」としました<sup>\*</sup>。その後、BSEの発生が確認されていない状況を踏まえると、この評価は妥当と考

えました。

※URL : [https://www.fsc.go.jp/sonota/bse/bse\\_hyoka\\_1305.pdf](https://www.fsc.go.jp/sonota/bse/bse_hyoka_1305.pdf)

また、非定型BSE<sup>\*5</sup>について、以下の知見が得られています。

- 疫学的に非定型BSEと人のプリオン病との関連を示唆する報告はない。
- 非定型BSEの発生頻度は極めて低い。
- 非定型BSEのうち、H型については、動物実験では人への感染の可能性は確認できない。L型については、SRM以外の組織の感染性は極めて低い。

以上に基づいて、食品安全委員会は、2013年5月評価書における評価のとおり、国内での牛群のBSE感染状況、輸入規制、飼料規制、食肉処理工程でのリスク低減措置が実効性をもって継続されていることに加え、牛と人との種間バリア<sup>\*6</sup>の存在を踏まえると、SRM以外の牛肉等を食べることで、人がBSEプリオンによるvCJDを含むプリオン病を発症する可能性は極めて低い、と考えました。

こうしたことから、現在と畜場で行われている、食用にと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査を継続した

## 厚生労働省からの諮問内容(要旨)と食品安全委員会による評価

### 1 検査対象月齢 ⇒ 今回評価を実施

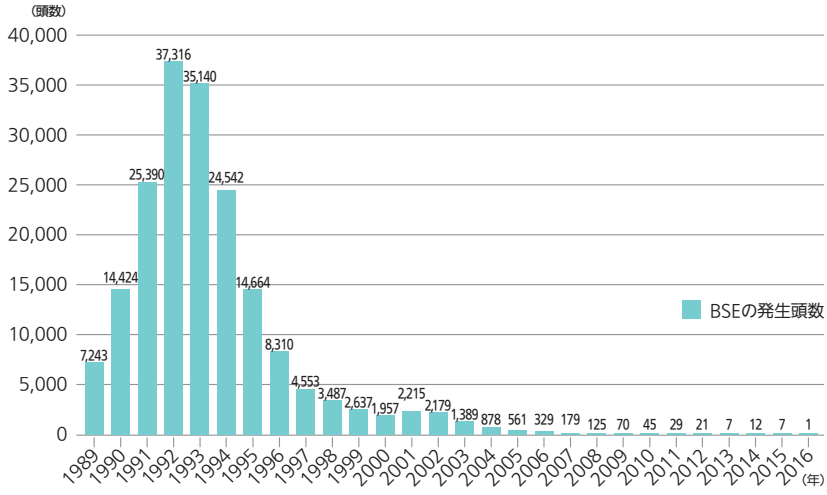
食用にと畜される健康牛のBSE検査について、現行基準(48か月齢超)を継続した場合と、廃止した場合のリスクを比較  
※と畜場でのBSE検査対象は、24か月齢以上の牛のうち、①生体検査において、運動障害、知覚障害、反射異常または意識障害等の神経症状が疑われたもの、②全身症状を呈するものとする。

### 2 SRMの範囲 ⇒

飼料規制等を含めたBSE対策全般への影響について確認が必要なため、今回は評価しない

現行の「全月齢の扁桃・回腸遠位部・30か月齢超の頭部(舌・頬肉・皮・扁桃を除く)・脊髄・脊柱」から「30か月齢超の頭部(舌・頬肉・皮・扁桃を除く)・脊髄」に変更した場合のリスクを比較

▲世界におけるBSE発生頭数の推移



資料は、2016年5月31日現在の国際獣疫事務局(OIE)ホームページ情報に基づく。

場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる、と判断しました。

また、評価に際し、(1)家畜へのBSEの感染を防ぐには飼料規制が極めて重要であることから、飼料規制の実効性が維持されていることが確認できるよう、高リスク牛(死亡牛など)を対象としたBSE検査を今後も引き続き行い、BSEの発生状況を確認することが必要、(2)引き続き、全てのと畜牛に対しと畜前の生体検査が適切に行われること、24か月齢以上の牛のうち、生体検査で神経症状が疑われた牛等のBSE検査を行うことが必要、(3)今後、

特に非定型BSEに関する最新の知見についても引き続き収集する必要がある、としました。

今後の予定

今回の評価結果を受け、厚生労働省では今後、と畜場でのBSE検査の見直しについて検討する予定です(2016年9月現在)。

なお、厚生労働省は、「24か月齢以上の牛のうち、①生体検査において、運動障害、知覚障害、反射異常または意識障害等の神経症状が疑われたもの、②全身症状を呈するもの」を対象とする検査は継続するとしています。

\*さらにくわしく\*\*\*

\*1: 牛海綿状脳症(BSE)

牛の病気の一つ。異常プリオンたん白質が、主として脳に蓄積して脳の組織が海綿(スポンジ)状となり、異常行動や運動失調などが現れ、死亡する。脳から異常プリオンたん白質を検出することで診断する。

\*2: 特定危険部位(SRM)

BSEの病原体と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積しやすい部位のこと。流通経路から排除すべきとされており、食品として利用することが禁止されている。

\*3: BSEプリオン

BSEの原因と考えられている異常プリオンたん白質。

\*4: 変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)

人のプリオン病の一つで、人間の脳に海綿(スポンジ)状の変化を起こす病気。BSE感染牛由来の食品を介して人に感染する可能性があると考えられている。

\*5: 非定型BSE

従来型の「定型BSE」に対し、「定型BSE」とは異なる異常プリオンたん白質が原因となっているBSEを「非定型BSE」と呼ぶ。H型やL型が知られている。非定型BSEは、肉骨粉\*7などの飼料を介した感染によらず、高齢牛で孤発的(自然発生的)に発生することが示唆されている。

\*6: 種間バリア

病原体が動物の種を超えて伝達される際の障壁のこと。BSEプリオンに対しては、人は牛に比べて感染し難い。

\*7: 肉骨粉

牛や豚などの食用とならない部分をレンダリング(化製処理)した後、乾燥粉砕して作った粉末状のもの。BSEが牛の間にまん延した原因は、BSE感染牛を原料とした肉骨粉などを飼料として使用したことにあるため、現在、国内では、牛などの反すう動物を原料とした肉骨粉は養魚用を除き、家畜用飼料への使用が禁止(飼料規制)されている。

■日本におけるBSE検査頭数及び発生頭数の推移

検査	区分 年度	BSE検査頭数		BSE発生頭数*1	陽性
		(と畜牛)	(死亡牛等)		
1,600万頭 600万頭	2001(H13)	523,591	1,095	3(2)	36頭 0頭
	2002(H14)	1,253,811	4,315	4(4)	
	2003(H15)	1,252,630	48,416	4(3)	
	2004(H16)	1,265,620	98,656	5(3)	
	2005(H17)	1,232,252	95,244	8(5)	
	2006(H18)	1,218,285	94,749	8(3)	
	2007(H19)	1,228,256	90,802	3(1)	
	2008(H20)	1,241,752	94,452	1(0)	
	2009(H21)	1,232,496	96,424	0	
	2010(H22)	1,216,519	105,380	0	
	2011(H23)	1,187,040	104,578	0	
	2012(H24)	1,194,959	106,676	0	
	2013(H25)	447,714	101,337	0	
	2014(H26)	195,640	96,319	0	
	2015(H27)	189,241	65,277	0	
	2016(H28)	14,471*2	4,564*2	0	
	合計	14,894,277	1,208,284	36(21)	

資料は、厚生労働省及び農林水産省公表情報に基づく。  
 \*1: ( )はと畜場で確認された頭数(計21例)。2001年(平成13年)9月に千葉県で確認された1例目、死亡牛等の検査で確認された14例を含め、国内ではこれまでに計36頭がBSE検査陽性牛として確認。  
 \*2: 2016年4月までの集計。

## カンピロバクターのファクトシートを紹介します

カンピロバクターによる食中毒は、近年我が国で最も発生件数の多い食中毒の一つです。カンピロバクターによる食中毒は、厚生労働省による食中毒統計で、2010年～2014年の発生件数を見ると、細菌性食中毒の中ではいずれの年も1位となっています。食品安全委員会では、2009年6月に行った自ら評価<sup>\*1</sup>「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」以降の科学的知見と最近の国内外の情勢等を取りまとめたファクトシート<sup>\*2</sup>を作成・公表しましたので、紹介します。

### カンピロバクターとは

カンピロバクターは螺旋状の細菌で、鶏、牛、豚、犬、猫などの腸内に生息しています。菌数は大気中や乾燥状態では徐々に減っていくものの、低温では常温よりも生き残りやすく、冷蔵庫の温度(1～10℃)では生存期間が長くなります。

カンピロバクターに汚染された食品や井戸水から直接、または、汚染された食品の調理に用いた器具等を介して、カンピロバクターを摂取することによって人が感染することがあります。また、数百個程度の少ない菌量の摂取で感染することが知られています。

### 原因となる食品

カンピロバクターによる食中毒は、潜伏期間が比較的長いことから、原因食品が残っていないことが多くあります。たとえ給食施設などで検食として

保存されていたとしても、冷凍保存中に菌が死滅・減少して菌を分離することが難しくなり、原因食品を特定できない事例が多くあります。

原因食品が判明したものの多くは、鶏料理です。特に鶏の刺身やタタキ、鶏レバーなど、生や加熱不十分で食べる料理が多数を占めています。また、①生の食肉から野菜など他の食品への二次汚染、②バーベキューや焼き肉、③牛レバー刺し<sup>\*</sup>による事例なども多く報告されています。消毒不十分な井戸水や沢水、簡易水道の飲料水が原因となった事例もあります。

<sup>\*</sup>食品衛生法により、2012年7月から牛のレバーの生食用としての販売・提供は禁止されています。

### カンピロバクターによる食中毒の症状

汚染された食品を食べてから発症

するまでの潜伏期間は2～7日、平均すると2～3日で、他の食中毒に比べて比較的長いのが特徴です。

主な症状は、下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐、吐き気です。こういった腸炎の諸症状の他、敗血症、関節炎、まれに髄膜炎、ギラン・バレー症候群、ミラー・フィッシャー症候群などの神経疾患を発症する場合があります。指摘されています。

### 予防対策

ポイントは、十分な加熱です(下記参照)。食中毒を予防するためには、鶏肉や食肉の生産から処理加工、消費までの全段階において、汚染された食品からの汚染の拡大を防ぐことが重要です。食中毒防止の原則は、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。

表：国内のカンピロバクター・ジェジュニ/コリによる食中毒の発生状況

	事件数(件)	患者数(人)	死者数(人)
2010年	361	2,092	0
2011年	336	2,341	0
2012年	266	1,834	0
2013年	227	1,551	0
2014年	306	1,893	0
平均値	299	1,942	0

(出典：厚生労働省食中毒統計資料)

#### \*1：自ら評価

食品安全委員会が、食品の安全性に関する情報の収集・分析や国民からの意見などをもとに、評価を行う必要があると考えられる案件を自ら選定し行う評価。

#### \*2：ファクトシート

現時点での科学的知見を整理し、広く情報提供することを目的として作成する概要書。

### カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

- 生または加熱不十分な鶏肉や鶏レバー、牛・豚レバーを食べない。食肉は十分に加熱(中心部を75℃以上、1分間以上)する。
- 生の鶏肉や牛・豚レバーなどを調理した後は、手指や調理器具をよく洗う。
- 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させる。
- 保存時や調理時に、肉と他の食材(野菜、果物など)との接触を防ぐ。



ファクトシート

[https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets\\_campylobacter.pdf](https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf)

## 内閣府特命担当大臣挨拶

2016年9月6日に開かれた食品安全委員会第621回会合に、食品安全担当大臣の松本純大臣が出席され、冒頭ご挨拶をいただきました。

### 松本大臣挨拶

松本純(写真左) 内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全担当)

このたび食品安全担当大臣を拝命いたしました、松本純です。食品安全委員会は、平成15年7月に発足し、これまで、約2,200件のリスク評価を終えられていると伺っています。佐藤委員長をはじめ、委員並びに専門委員、関係の皆様方の御努力に心から敬意を表したいと思います。

「食品の安全」は、私たち一人一人の命に直結する国政の重要なテーマの一つです。私自身はこれまで、国会等で医薬品の問題に取り組んできましたが、副作用の危険性を前提とする医薬品とは異なり、食品は、リスクの存在を前提にしつつも、その安全が確保されていることが必要です。今般、食品安全担当大臣に就任するに当たり、国民の健康の保護を最優先に、科学的知見に基づき食品の安全性を確保していく

ことに全力を尽くしたいと考えております。

また、食品をめぐるリスクが多様化する中、消費者一人一人がリスクを正しく理解しつつ、食品を選ぶことができるよう、科学に基づき中立公正な立場からリスク評価を行い、その結果を正確かつ分かりやすく情報提供していくことは、食品安全委員会の極めて重要な役割です。

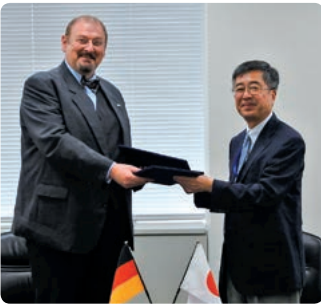
食品安全委員会が、リスク評価機関として、引き続き、その機能をいかに発揮し、厚生労働省、農林水産省、消費者庁等と連携しつつ、食品の安全性を更に向上させていくことを、強く期待しております。

※挨拶は一部を要約・抜粋。全文は国会議事録に掲載されています。



会議資料詳細 第621回食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/fscis/meetingMaterial/show/kai20160906fsc>

## ドイツ連邦リスク評価研究所との協力覚書を締結しました



ヘンセル所長(左)と佐藤委員長(右)

食品安全委員会は、7月25日、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)との更なる連携強化を目指すため、協力覚書(MoC: Memorandum of Cooperation)を締結しました。食品安全委員会はこれまで、欧州食品安全機関(EFSA)、豪州・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、ポ

ルトガル共和国経済食品安全庁(ASAE)及びフランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)とMoCを締結し、協力関係を構築してきました。

BfRとは今後、本協力覚書に基づく定期会合の開催、リスク評価の方法、個別の課題についての情報・意見交換等を行い、更なる連携強化を図ってまいります。



[https://www.fsc.go.jp/iinkai/co\\_bfr.html](https://www.fsc.go.jp/iinkai/co_bfr.html)

## ジュニア食品安全委員会

### 夏休み、食品安全委員会大会議室に小学校5・6年生8名のジュニア委員が参集しました。

「子どもが関見学デー」の参加プログラムとして「ジュニア食品安全委員会」を7月27日に開催しました。

佐藤委員長から「ジュニア食品安全委員会委員任命書」が各人に手渡された後、実際に委員会が行われている円卓に着席して、アンゼンキングをめざして食品の安全性に関する3択クイズを行いました。山添委員の解説で勉強し、決勝クイズまで白熱、オリンピックイヤーの今年、金・銀・銅のメダリストを決めました。

後半の意見交換の時間には、食品ロスの標語を作り、ロスをなくすための提案があったり、アレルギー・残留農薬・食品添加物についての質問を事前にまとめていたジュニア委員もいました。内容の濃い質問がたくさん出され、時間が足りないほど熱心なものでした。委員の回答では難しい用語

も含まれていましたが、真摯に回答する委員にジュニア委員もうなずいていました。意見交換は引率の保護者の方々にも好評で、自分が勉強になったという声も多数聞かれました。

参加して下さったみなさんが未来の科学者、科学の目で食の安全を守る大人になられることを期待しています。ありがとうございました。



参加者全員と委員との記念撮影

ジュニア食品安全委員会 会合結果  検索



[http://www.fsc.go.jp/kids-box/junior-tokyo\\_280727\\_.html](http://www.fsc.go.jp/kids-box/junior-tokyo_280727_.html)

## 食品に関するリスクコミュニケーション(意見交換会)

### 「牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しに係る食品健康影響評価書案について」を開催しました

食品安全委員会では、2016年7月に「牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直し(健康と畜牛のBSE検査の廃止)に係る食品健康影響評価案」を取りまとめたことから、7月から8月にかけて東京を始め、札幌市、大阪市及び福岡市の全国4か所で評価案に関する意見交換会を開催しました(各々、北海道、大阪府・大阪市、福岡県・福岡市と共催)。

意見交換会では、厚生労働省から諮問のあった「BSE対策の見直しに係るリスク評価」について、食品安全委員会プリオン専門調査会で審議の上取りまとめられた評価結果(案)について説明しました。その後、消費者を始め、事業者団体、実際に検査を行っている地方自治体の担当者など、幅広い参加者の方々と意見交換を行いました。意見交換には厚生労働省、農林水産省の担当者も同席し、非定型BSEの科学的知見や飼料規制などについて活発に意見が交わされました(評価結果はP2~3参照)。

意見交換会で使われたスライドや議事録は、下記URLからご覧いただけます。

食品安全委員会 ホーム 専門調査会別情報 プリオン専門調査会 BSEに関する情報 検索

URL [https://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse\\_information.html](https://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse_information.html)



意見交換のようす(札幌会場)

### 「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」の開催について

「食品安全に関する正しい知識を子どもたちが習得するためには学校教育関係者の役割が重要」との認識から、食品安全委員会では今年度、学校教育関係者を対象とした意見交換会を各地で行っています。

2016年7月25日、都内小・中学校の学校栄養職員等55名



グループワークのようす



都の学校栄養職員らと意見交換

を対象に、「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」を東京都教育委員会と共催で行いました。食品安全委員会委員による講義と東京都からの情報提供に続き、後半は「食品安全に関することで、周囲の人に伝えたいこと(わかってもらいたいこと)と、伝えたい具体的な内容・方法、伝えるための工夫」に関するグループワークを実施しました。参加された方々からは、「身近なことから実際に聞いてみないとわからない国や都の取組まで聞くことができたので、大変勉強になった」などの感想をいただきました。

今年度はこのほか、全国6か所で、学校栄養職員等を対象とした意見交換会を開催します。

## 第11回 食育推進全国大会に出展しました

2016年6月11日・12日の2日間、福島県郡山市で「第11回 食育推進全国大会 in ふくしま」が開催されました。この大会は、開催自治体を始め、関係府省庁、関係団体が連携して講演会、シンポジウム、パネル展示などを行い、「食育」について国民の皆さんへの直接的な理解促進を図ることを目的に、毎年各地で開催されているものです。

当委員会はブースに出展し、リスク評価(食品健康影響評価)に関するパネルや本季刊誌を展示しました。

大会には2日間で約2万6千人もの方々の来場がありました。当委員会の出展ブースにも多くの方々に訪れていただき、食品安全に対する関心の高さが伺われました。



食品安全委員会の出展ブースにて

# 毒きのこはどうやって見分けるの？

めぐ  
恵みの秋がやってきました！  
山に行くと、たくさんの種類のきのこがあるよね。きのこを見つけたとき、ふたりはどうするのかな？



「きのこ狩り」って知ってる？  
秋に山に行くと、  
いろんな種類のきのこが  
いっぱいあるよ。



たくさんのきのこから  
毒きのこをどう  
やって見分けるの？

えー、  
お店で売ってるきのこに似て  
いれば食べられるよね。



だめだよ！  
食べられるきのこ、  
よく似た毒きのこも  
あるんだよ！

こんなことに  
気をつけてね。



毒きのこに含まれている毒は、調理して加熱したり塩漬けにしてもなくならないし、はいたり下痢をしたり、おなかがいたくなるんだよ。

手当てが遅れてひどくなって死ぬこともあるよ。

万一、きのこを食べて体調が悪くなったら、すぐにお医者さんにかかろう。

**食べられるきのこに似ているきのこでも、食べちゃだめ！  
大人でも、毒きのこを見分けるのはとてもむずかしい！**

ベニテングタケ



カエンタケ



ドクツルタケ



毒きのこのいろいろ

そういえば、テレビや新聞で  
きのこを採ってきて食べた人が  
食中毒になった話、見たなあ。  
大人も、毒きのこを間違えて食べる  
こともあるんだ。



ひとことメモ



日本には200種以上の毒きのこがあるとされています。さわるだけでも皮膚炎を起こす毒きのこもあります。食べられるきのこ間違えて食べて、食中毒を起こし、死亡する場合があります。



食品安全委員会 委員 熊谷 進

## ちょっとした注意にもわけがあります

室町時代から食されていたとされる刺身(お造り)や、明治時代には既に食されていた生卵は、今でも広く国民に愛されていますが、安全に食するために、ちょっとした注意をおすすめします。

### 刺身

沿岸海水域に生息している腸炎ビブリオという細菌を原因とする食中毒は、平成2年頃までは毎年、魚介類を生食する我が国において最も多く発生していました。平成4年には減少が認められましたが、その後平成10年まで急増しました。この増加は、これまでとは違ったタイプの腸炎ビブリオが原因と判りました。その後行われた調査により、我が国の沿岸海水にこのタイプの菌が既に広く分布していること、沿岸海水で処理されたボイルカニや剥き身の貝類の生食によって大型集団食中毒が引き起こされたことなどが確認されました。

平成13年、これらの調査結果を踏まえて食品の規格基準が改正され、生食用鮮魚介類等について、その加工には、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用することに加え、それら生食用鮮魚介類等における腸炎ビブリオ菌数の基準が新たに設定されました。以降、これら規格基準に従った衛生管理に加え、低温管理の徹底が図られ現在に至っています。

この間、食中毒報告数は激減しましたが、依然として沿岸海水中には、病原性を持つ腸炎ビブリオが生息している可能性があります。なお、現在も生食

用鮮魚介類等に関する衛生管理を推進し、“刺身は家庭や調理施設での低温管理の徹底”を心掛けたいものです。

### 生卵

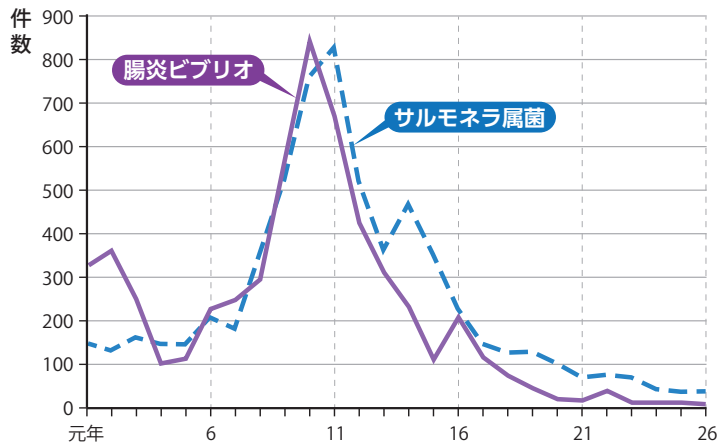
昭和60年頃から欧州や北アメリカの国々で、鶏卵を原因食品とするサルモネラ食中毒が増加しました。日本においても、サルモネラ食中毒の報告数が平成2年以降に漸増し、その原因食品として卵を含む食品が増えてきました。

当時の先駆的な研究によって、原因である菌が従来のサルモネラ属菌とは異なり、鶏卵を卵殻外から汚染するのは異なるしくみで、つまり産卵時には既に卵の内部に入っているしくみで鶏卵が汚染されることが判りました。この鶏卵内部に入り込んだ菌は、産卵後しばらくは増殖が抑えられているけれども、温度に依存してある時期を超

えると菌が急速に増殖すること、卵の保存温度が高いほどその急速増殖期が早まることが判ってきました。産卵日から急速増殖期までの期間に基づいて平成11年の食品衛生法施行規則改正により、生食しても問題が生じない期限を殻つき卵の賞味期限として表示することとされました。

ただし、生卵の賞味期限は、(i)購買後に冷蔵庫(10℃以下)中に保存することを前提としています。(ii)とくに気温が30℃前後を超えるような季節には冷蔵保存を怠らないよう、(iii)また、冷蔵庫から取り出した後に割卵した卵(とくに卵黄と卵白を攪拌混合した状態で)を室温下で放置しないようにしたいです。なお、期限を超えた殻つき卵についても、十分に加熱(卵黄全体が固くなるまで)すれば、菌が死滅し、安全上問題なく食べることができます。

病因物質別発生食中毒事件数(平成元～26年)



厚生労働省食中毒統計資料「過去の食中毒発生状況」に基づき  
食品安全委員会事務局作成



▼食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

**食の安全ダイヤル 03-6234-1177**

受付時間 10:00～17:00(土・日・祝祭日、年末年始を除く)

【Eメール受付】<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

**食品安全委員会ホームページ** <http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会  検索

**食品安全委員会 e-マガジン登録** <http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>

「食の安全ダイヤル」[e-マガジン登録]は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

**公式Facebook** <http://www.fsc.go.jp/sonota/sns/facebook.html>



食品の安全性に関する身近な情報をお伝えしています。

### 表紙写真：ごま(花)

アフリカ・サバンナが原産といわれる一年草です。栽培ごまの発祥地はインドといわれ、日本では縄文前期には栽培が行われていたようです。莖丈は1～1.5m、多節で、節ごとに披針形の葉をつけ、7～8月に薄紫か白い花を咲かせます。秋にできるタネ(実)は栄養価がとても高く、主に食用として古代から今日まで世界中で利用されています。

【写真提供：山添康委員】

**オフィシャルブログ** [http://www.fsc.go.jp/official\\_blog.html](http://www.fsc.go.jp/official_blog.html)



食品の安全性に関する情報やメールマガジン【読物版】をお伝えしています。