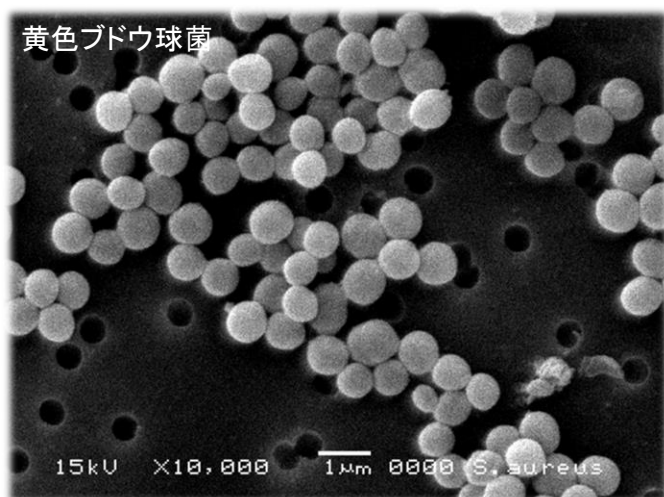


# 知って防ごう食中毒



令和8年2月13日  
内閣府食品安全委員会事務局

# 本日の内容

- **食中毒について**
- **微生物を原因とした食中毒**
- **微生物による食中毒の防止**
- **食品の安全を守る仕組み**

# 本日の内容

- **食中毒について**
- 微生物を原因とした食中毒
- 微生物による食中毒の防止
- 食品の安全を守る仕組み

食中毒とは  
- 様々な要因

食品を通じて人の健康に悪影響をおよぼす可能性がある要因には、以下のようなものがあります。

### 有害微生物等

- 腸管出血性大腸菌O157
- カンピロバクター
- サルモネラ
- ノロウイルス
- 肝炎ウイルス
- アニサキス

等

### 環境からの化学物質

- カドミウム
- メチル水銀
- ヒ素
- ダイオキシン
- 放射性物質
- 有機フッ素化合物（PFAS）

等

### 加工・流通の過程で生成する化学物質

- アクリルアミド
- クロロプロパノール
- ヒスタミン

等

### 物理的危害要因

- 異物混入
- 物性（餅等）

等

### かび毒・自然毒

- きのこ毒
- アフラトキシン
- ふぐ毒
- シガテラ毒

等

### 意図的に使用される物質に由来するもの

- 農薬や動物用医薬品の残留
- 食品添加物

等

### その他 （新しい食べ方・技術など）

- いわゆる健康食品、サプリメント
- 遺伝子組換え技術を利用した食品

等

# 食中毒とは

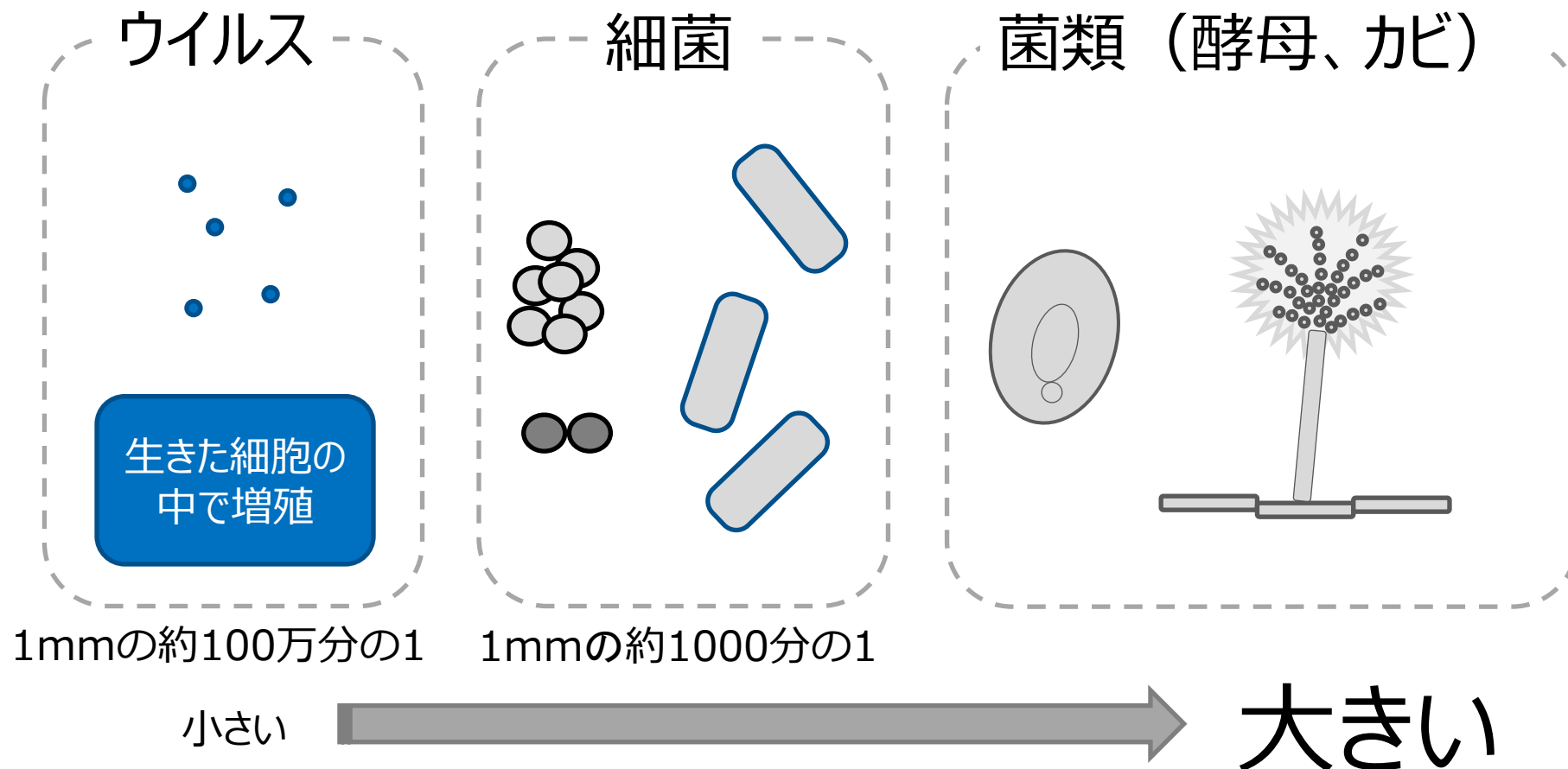
- 飲食（水を含む）によっておこる急性の病気
- 原因には
  - 細菌、ウイルスや寄生虫などの微生物
  - 植物性自然毒（きのこや有毒植物）
  - 動物性自然毒（ふぐ毒や貝毒）
  - 化学物質などがある
- 本日は主に微生物による食中毒についてお話しします

# 本日の内容

- 食中毒について
- **微生物を原因とした食中毒**
- 微生物による食中毒の防止
- 食品の安全を守る仕組み

微生物とは  
-微生物とは

食品安全委員会の用語集では、「微生物」は、通常、「ウイルス」「細菌」「菌類（酵母、かび等）」「原生動物（寄生虫等）」等を指すとしている。



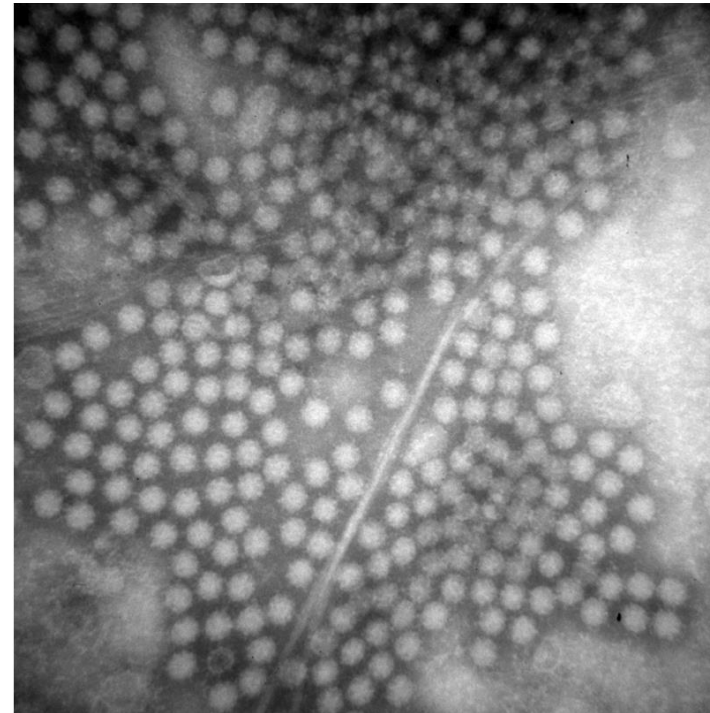
微生物とは  
-細菌とウイルスの違い

細菌は細胞、ウイルスは粒子



腸管出血性大腸菌

[https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku\\_kenbikyou.html](https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html)



ノロウイルス  
直径30 nm 前後の小球形

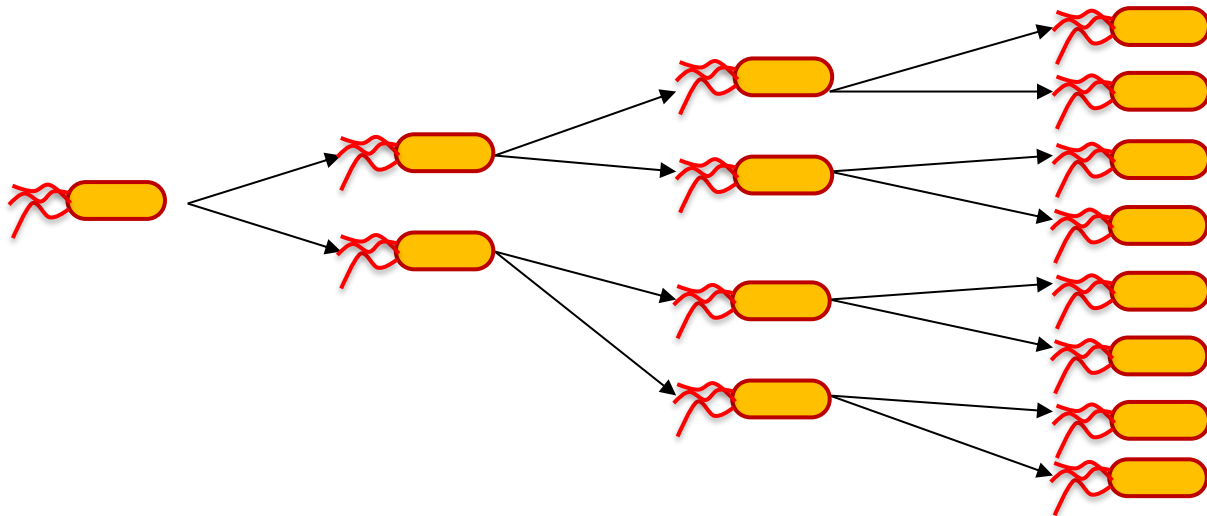
<埼玉県衛生研究所提供>

8/50

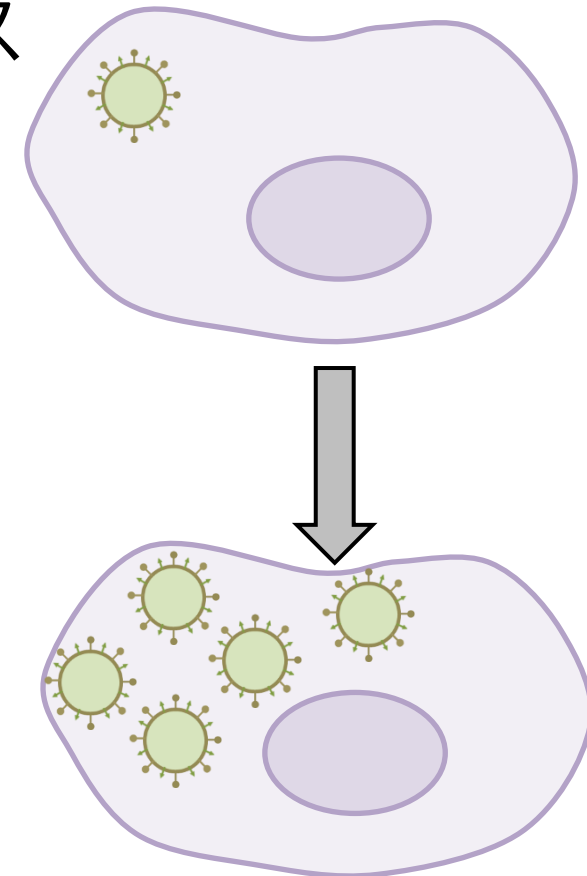
## 微生物とは -細菌とウイルスの違い

細菌は周囲の栄養素を利用し、細胞分裂で増殖。  
ウイルスは生きている細胞内で、細胞成分を利用して増殖。

### 細菌



### ウイルス

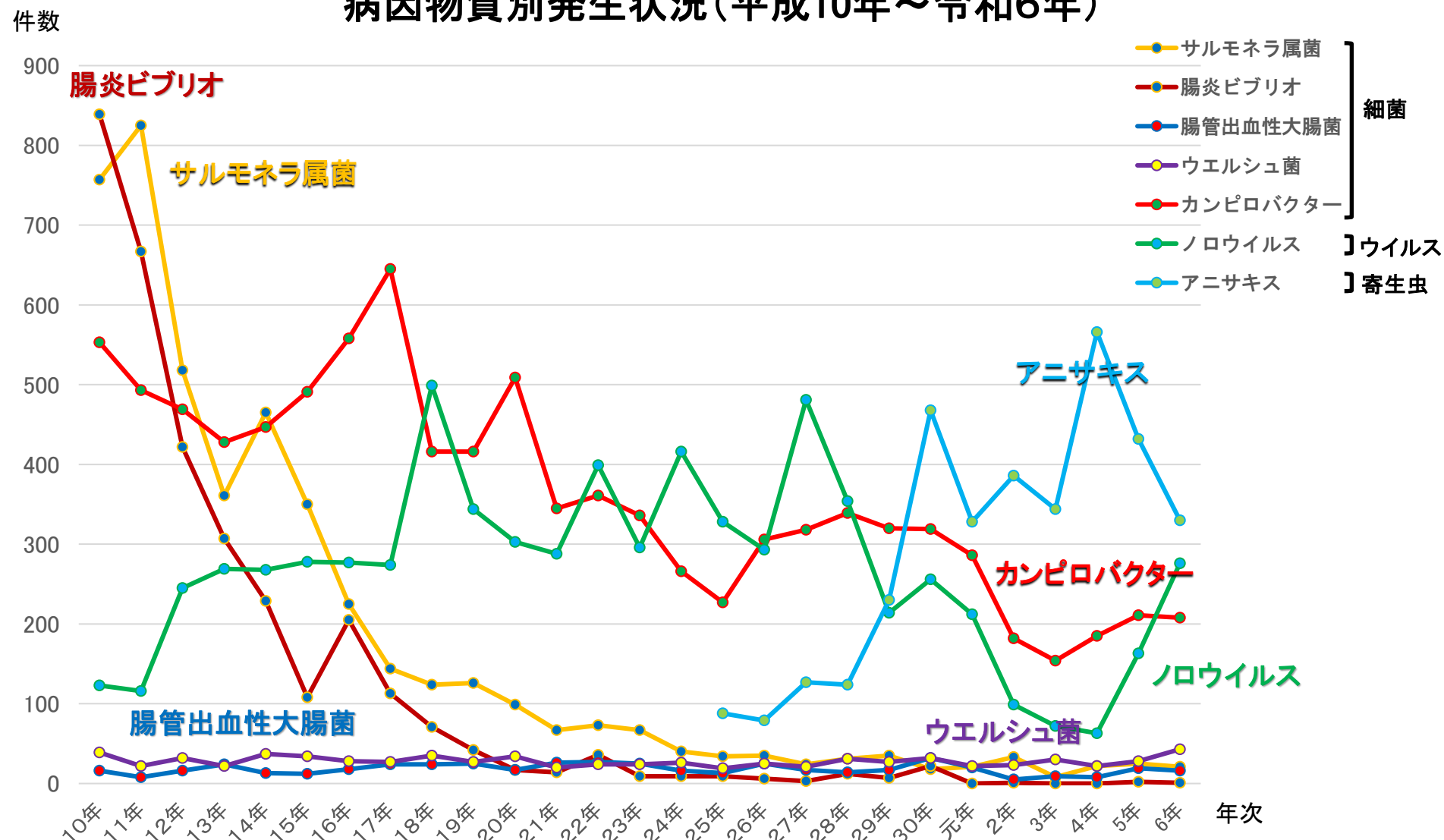


# 食中毒を起こす主な微生物

微生物とは  
-食中毒事件数

食中毒の原因物質の上位を占めるのはアニサキス（寄生虫）、カンピロバクター（細菌）、ノロウイルス（ウイルス）。

病因物質別発生状況（平成10年～令和6年）



厚生労働省：年次別食中毒発生状況資料より引用、作成

# 腸管出血性大腸菌O157による食中毒について

## 腸管出血性大腸菌O157の電子顕微鏡画像



[https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku\\_kenbikyuu.html](https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyuu.html)

### 特徴

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染。わずかな菌数で発病することがある。毒力の強いベロ毒素を産生する。

### 症状

潜伏期間は1～10日間。初期の感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられる。乳幼児や高齢者を中心に溶血性尿毒症症候群（HUS）※を併発し、意識障害に至る等、重症になることがある。

※溶血性貧血、血小板減少、急性腎不全を3主徴とする症候群

### 過去の 原因食品

井戸水、焼肉、牛レバー、野菜の浅漬け等。

※※海外では生鮮野菜を食べて感染した事例も発生。

### 対策

食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)。野菜は流水でよく洗う。

# 主な集団感染事例

- O157(1980年代から日本で報告され始めた)

井戸水: 患者数319、死者数2 (埼玉県、1990)

学校給食: 患者数数千、死者数3 (大阪府、1996)

牛たたき・ローストビーフ: 患者数195、死者数0 (千葉県他、2001)

浅漬け: 患者数169、死者数8 (北海道 高齢者施設、2012)

冷やしキュウリ: 患者数510 (静岡市 安倍川花火大会、2014)

きゅうりのゆかり和え: 患者数84、死者数10

(千葉県及び東京都 高齢者施設2016)

＜その他の原因食品＞

角切りステーキ、ユッケ、生レバー、メロン、いくら、キムチ、レタス、サラダ

海外でも果実(冷凍を含む)、野菜、肉類等

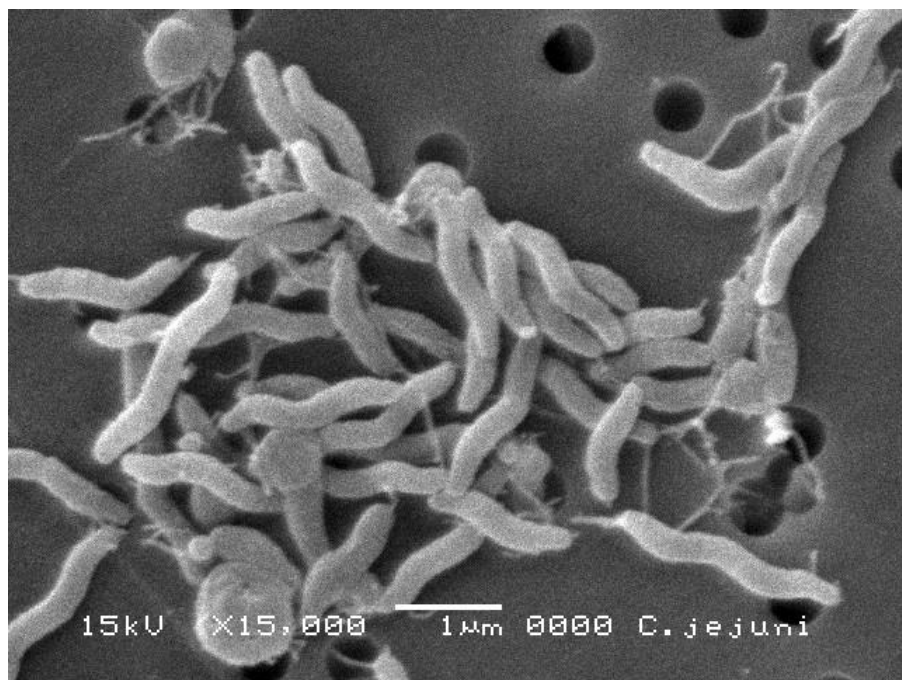
- O111+O157

飲食店ユッケ: 患者数181、死者数5 (富山県他、2011)

13/50

# カンピロバクターによる食中毒について

## カンピロバクター の電子顕微鏡画像



[https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku\\_kenbikyou.html](https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html)

### 特徴

鶏肉で最も注意が必要な食中毒微生物は、カンピロバクター。主に鶏の腸管内で増殖。鶏に感染しても症状を示さない。

### 症状

潜伏期間は、最短1日～最長7日、平均3日。臨床症状は、下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感、嘔吐や血便など。合併症として敗血症、肝炎、胆管炎、髄膜炎、関節炎、ギラン・バレー症候群、フィッシャー症候群などを起こすことがある。

### 過去の 原因食品

不明の場合が多い。原因食品が判明したものは、焼き肉（焼き鳥）、とりわさ、レバー、鳥刺し、とりたたき等が関連しており、生の状態及び加熱不足の鶏肉、調理中の取扱い不備による二次汚染等が示唆されている。

### 対策

食肉は中心部までよく加熱する。  
(75℃、1分以上)

# カンピロバクターについて

詳しい情報は  
こちら！

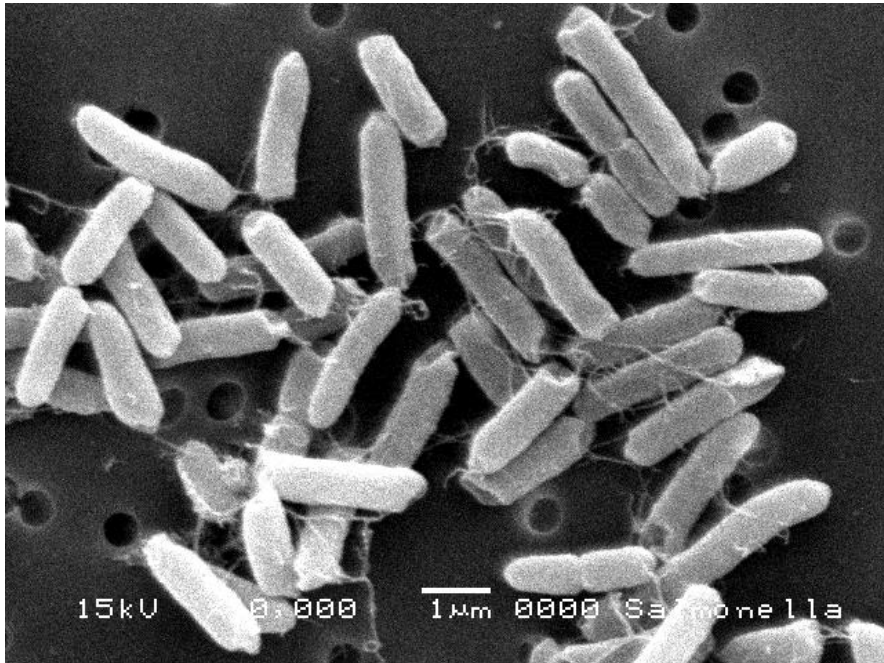


リスクプロファイル  
(カンピロバクター)

- 細菌による食中毒では第 1 位
- 国内では、年間300件前後（令和 6 年は208件）  
患者数2,000人程度で推移（同上、1,199人）
- 食品摂取後 1 ～ 7 日（平均 3 日）で、主に下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感などの症状となるが、多くは自然治癒し、予後も良好で特別な治療を要しない場合が多い
- 国内では、食中毒統計上の死者はいないが、合併症としてギラン・バレー症候群等を引き起こすことがある。海外では、幼児、高齢者又は免疫の低下した者で致死となった例がある。
- 食肉は中心部まで十分に加熱する。二次汚染に注意。

# サルモネラによる食中毒について

## サルモネラの 電子顕微鏡画像



[https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku\\_kenbikyuu.html](https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyuu.html)

### 特徴

動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。

### 症状

潜伏期は6～72時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。

### 過去の 原因食品

卵、またはその加工品、食肉（レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子など。二次汚染による各種食品。

### 対策

肉・卵は十分に加熱（75℃ 以上、1分以上）する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。二次汚染にも注意。

# ウエルシュ菌による食中毒について

## ウエルシュ菌の電子顕微鏡画像



[https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku\\_kenbikyou.html](https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html)

### 特徴

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息。酸素のないところで増殖し、芽胞を形成する。ヒトの腸管内で増殖し、芽胞を形成する際に産生されるエンテロトキシン（腸管毒）によって食中毒が起こる。

易熱性芽胞：100℃数分で死滅

耐熱性芽胞：100℃、1～6時間の加熱でも生残

### 症状

潜伏期間は6～12時間。

主症状は下痢と腹痛。おう吐や発熱はまれ。

### 過去の原因食品

煮込み料理（カレー、煮魚）、麺のつけ汁、いなりずし、野菜煮付け等。

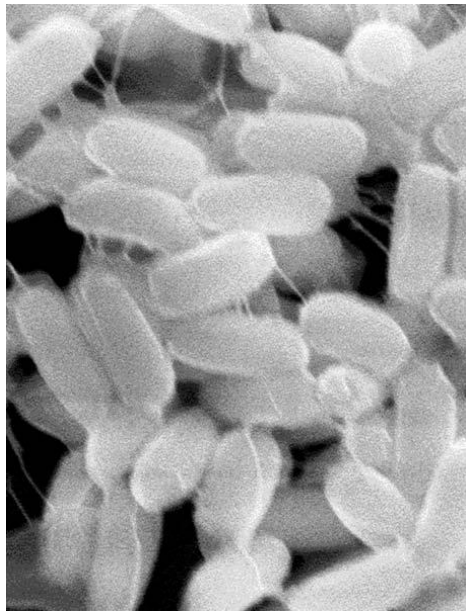
### 対策

清潔な調理を心がけ、調理後速やかに食べる。菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。保存する場合は10℃以下か55℃以上を保つ。再加熱する場合は、十分に加熱して早めに食べる。

※スライド39では芽胞形成菌について説明します！

# セレウス菌による食中毒について

セレウス菌の  
電子顕微鏡画像

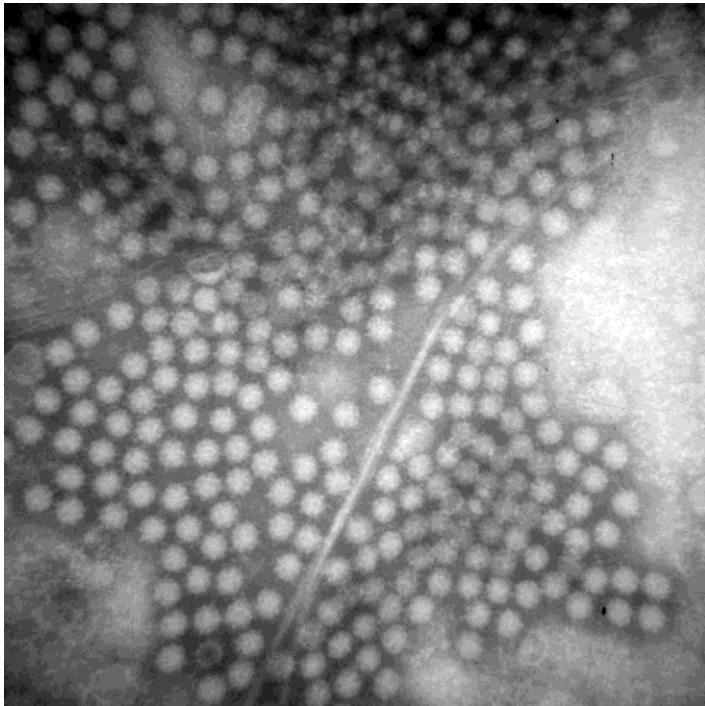


<b>特徴</b>	土壌などの自然界に広く生息し、毒素を生成する。芽胞は100℃、30分の加熱でも死滅せず、アルコール等の消毒薬も無効。
<b>症状</b>	おう吐型：潜伏期間は30分～6時間。主症状は吐き気、おう吐。 下痢型：潜伏期間は8～16時間。主症状は下痢、腹痛。
<b>過去の 原因食品</b>	おう吐型：米飯類、麺類。 下痢型：食肉、野菜、スープ、弁当等。
<b>対策</b>	衛生的な調理を心がけ調理後、速やかに食べる。穀類の食品は室内に放置せずに、加熱調理食品を速やかに冷却し、10℃以下で保存。

画像出典: 国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイトホームページ  
(<https://id-info.jih.go.jp/diseases/sa/cereus/010/cereus-intro.html>)

# ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルスの  
電子顕微鏡画像



埼玉県衛生研究所 提供

## 特徴

ヒトの腸で増殖し、手指や食品等を介して感染する。冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を起こす。食中毒事例では、1件当たりの患者数が多い。

## 症状

潜伏期間は24～48時間。おう吐、下痢、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

## 過去の 原因食品

糞便（ウイルス）で汚染された食品全般。食品を介さない感染（ヒト→ヒト感染）も報告あり。

## 対策

手洗いを徹底する。調理する人の健康管理。調理器具は洗浄後、消毒。食品は中心部まで十分に加熱する（85～90℃、90秒間以上）。

# ノロウイルスについて

詳しい情報は  
こちら！



リスクプロファイル  
(ノロウイルス)

お勧め動画！！  
＜精講＞をご覧ください



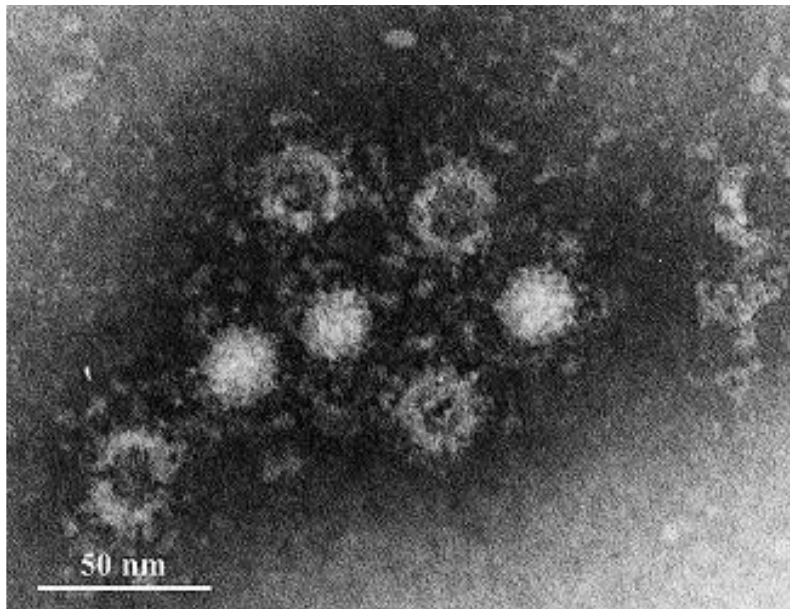
精講  
(ノロウイルス)

- ウイルスによる食中毒では発生件数及び患者数が第1位
- 国内では、年間200～500件前後（令和6年は276件）  
患者数3,000～1万人程度で推移（同上、8,656人）
- 食品摂取後24～48時間で、主に下痢、おう吐、発熱、おう気及び腹痛等の症状を示す。  
特におう吐は突然、急激に強く起こる。その他に頭痛、咽頭痛、食欲不振、筋肉痛などを伴うことがある。多くは数日の経過で自然に回復する。
- 低年齢児では、合併症として、代謝性アシドーシス、低血糖及びけいれん等が見られる  
ことがあり、高齢者、免疫不全等の抵抗力の弱い者では重症となることがある。また、  
高齢者などでの吐物による窒息は、死亡の間接的な原因となり得ると考えられる。
- 対策：調理従事者の健康管理、手洗いの徹底、調理器具の洗浄・消毒（次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの不活化に有効な薬剤として最も常用されている。）、食品の十分な加熱（85～90℃、90秒間以上）

20/50

# E型肝炎ウイルスによる食中毒について

## E型肝炎ウイルス の電子顕微鏡画像



<b>特徴</b>	食品や井戸水を介して、経口的に感染。 海外では大規模な感染例が報告されている。
<b>症状</b>	潜伏期間は2～9週間。発熱、下痢、腹痛、 けん怠感等の症状がみられる。
<b>過去の 原因食品</b>	生又は加熱不十分の鹿肉や猪肉、加熱不十分 な豚のレバー等。
<b>対策</b>	加熱により感染性を失うことから、猪、鹿、 豚等の獣肉及び内臓については中心部までに 十分に加熱調理を行う。

画像出典: 国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイトホームページ  
(<https://id-info.jihs.go.jp/diseases/alphabet/hepatitis-e/detail/index.html>)

# アニサキス（寄生虫）による食中毒について

## アニサキスの 顕微鏡画像



国立医薬品食品衛生研究所  
大西貴弘 博士 提供

<b>特徴</b>	生鮮魚介類を生で喫食することにより感染。
<b>症状</b>	急性胃アニサキス症：食後、数時間～十数時間に、激しい上腹部の痛み、悪心、おう吐。 急性腸アニサキス症：食後、数時間～数日後に、持続する激しい腹痛、差し込むような痛み、吐き気、おう吐等。
<b>過去の 原因食品</b>	日本では、サバ、アジ、イカ、イワシ等の魚介類（寿司や刺身。）
<b>対策</b>	加熱調理（中心部の温度60℃で1分または70℃以上）をするか、十分に冷凍（中心部の温度-20℃以下で24時間以上）してから調理。

# アニサキスについて

詳しい情報  
はこちら！



リスクプロファイル  
(アニサキス)

- 近年の食中毒事件数で上位を占める原因物質
- 国内では、年間300～500件前後（令和6年は事件数330件、患者数337人）  
集団事例は稀で、散発事例が多い。（事件数と患者数がほぼ同数）
- アニサキス症の多くが急性胃アニサキス症。アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生（不十分な、冷凍又は加熱のものを含む。）で食べることで、食中毒（アニサキス症）を引き起こす。
- アニサキスが胃壁等に刺入しない場合でも、アニサキスが抗原となり、じんま疹や、アナフィラキシー等のアレルギー一症状を示す場合がある。
- 現在までに、アニサキスによる死亡事例はないとされる。
- 家庭でできる対策：冷凍又は加熱が最も有効。その他として、新鮮なうちに内臓を取り除く、内臓に接する部分の筋肉を除去する等。



オンラインセミナー

人は宿主ではありませんが、アニサキスが寄生した魚介類を生で食べる場合などに、生きたアニサキスが体内に入った場合には、胃や腸に入り込み、アニサキス症を発症することがあります！



☑ 中心部の温度  
-20℃で24時間冷凍



☑ 中心部の温度  
60℃で1分間加熱



# 本日の内容

- 食中毒について
- 微生物を原因とした食中毒
- **微生物による食中毒の防止**
- 食品の安全を守る仕組み

## 食中毒予防の三原則

食中毒の原因となる病原微生物を

1. つけない
2. ふやさない
3. やっつける

## 微生物による食中毒の防止

-病原微生物が健康への悪影響を起こす仕組み

生きた病原微生物や、病原微生物の作る毒素によって、健康に悪影響が出る。  
対策は、食中毒の原因となる微生物を①**つけない**、②**ふやさない**、③**やっつける**。

### 感染型食中毒

- **生きている病原微生物**が人の体内で作用して、健康に悪影響。
- **生きている微生物を摂取しなければ、健康への悪影響は起こらない。**

腸管出血性大腸菌  
サルモネラ属菌  
カンピロバクター  
腸炎ビブリオ  
ノロウイルス

ウエルシュ菌  
(セレウス菌)

### 毒素型食中毒

- 食品中で病原微生物によって産生された**毒素**が作用して、健康に悪影響。
- 生きている微生物を摂取しなくとも、**毒素を摂取すれば健康に悪影響。**

黄色ブドウ球菌  
ボツリヌス菌  
セレウス菌  
真菌（かび毒）

病原微生物の生息場所（汚染源）を知っておくと、「つけない」（汚染を防止する）ための注意点が判る。

主な汚染源	病原微生物の種類
人と動物の糞便	サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌 腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌 ウエルシュ菌
人の糞便	ノロウイルス、赤痢菌、コレラ菌
沿岸海水、海産魚介類	腸炎ビブリオ、コレラ菌
人の化膿創、手指、鼻汁	黄色ブドウ球菌
土壌	ボツリヌス菌、セレウス菌
乳及び肉	エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア属菌

せっけんで2度洗いすると効果的

手洗いの方法	残存ウイルス数 (手洗いなしと比較した残存率)
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで30秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約100個 (0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約10個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみあらい後、 流水で15秒すすぎを2回繰り返す	数個 (約0.0001%)



手洗いの時間・回数による効果（ノロウイルスの代替指標としてネコカリシウイルスを用い、手洗いによるウイルス除去効果を検討）（森功次ら 2006）

病原微生物の増える条件を逆手に取れば、増殖を防ぐことができる。  
ただし、増殖できなくとも生存できる場合がある。

- **栄養素**が必要
- **温度**: 10～45℃、とくに 30～40℃で増殖しやすい  
(ただし、さらに低温で増殖できる菌もある)
- **pH**: 4.4～11.0、最適 pH: 6.0～8.0
- **水分活性** ( $A_w$ ): 0.92以上 (ただし、例外もある)
- **酸素要求性**: **好氣的**条件、**嫌氣的**条件又は無関係に増殖  
(偏性嫌気性菌、微好気性菌、通性嫌気性菌)

温度

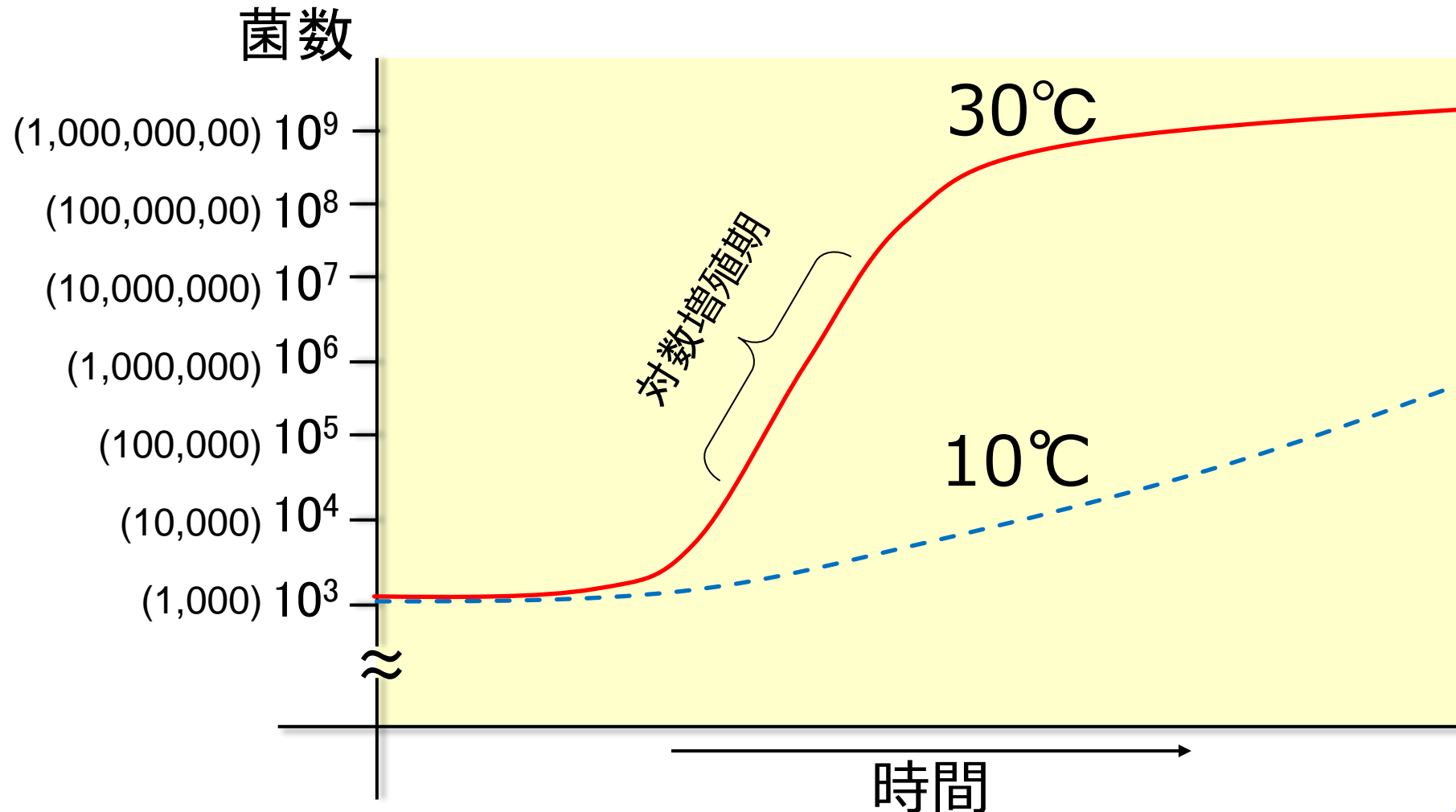
pH

水分活性

微生物による食中毒の防止  
-細菌の増殖曲線（イメージ）

②ふやさない（温度）

細菌は、好適な温度では対数的に増殖する。  
食材を菌が増殖する温度帯に置かないことが重要（加熱・冷却時含む）。



細菌は、10～45℃、特に 30～40 ℃で増殖しやすい。

菌種	至適温度（℃）	分/分裂※
腸管出血性大腸菌	37	18.0
サルモネラ属菌	40	18.0
腸炎ビブリオ	37	9.0
カンピロバクター	42	48.0
黄色ブドウ球菌	37	23.4

※ひとつの菌が1回分裂するために必要な時間

- ・5℃以下で保存する（ただし例外もある）。
- ・調理の加熱・冷却時も増殖温度帯を早く抜けるようにする。

細菌が利用できる食品中の水分活性は0.92以上（例外あり）

増殖しにくい

食品名	Aw値
生鮮野菜・生肉・生魚	0.99～
アジの開き	0.96
塩サケ（辛口）	0.88
イカの塩辛	0.80
干しエビ	0.64
煮干	0.58

水分活性（Aw）：細菌が利用できる食品中の水分量を表す単位（0～1.0の範囲）

同じ種類の食品でも、塩分濃度や乾燥程度の違いなどにより、製品によって異なる

- ・干物や塩蔵は、水分活性を利用して、細菌の増殖を防いでいる。
- ・見た目のみずみずしさと細菌が利用できる水分量は異なる。

「やっつける」の基本は十分な加熱

## 十分な加熱とは？

### <細菌>

腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ属菌、カンピロバクターなど

**中心温度75℃、1分間以上の加熱**

### <ノロウイルス>

**85～90℃、90秒間以上の加熱**



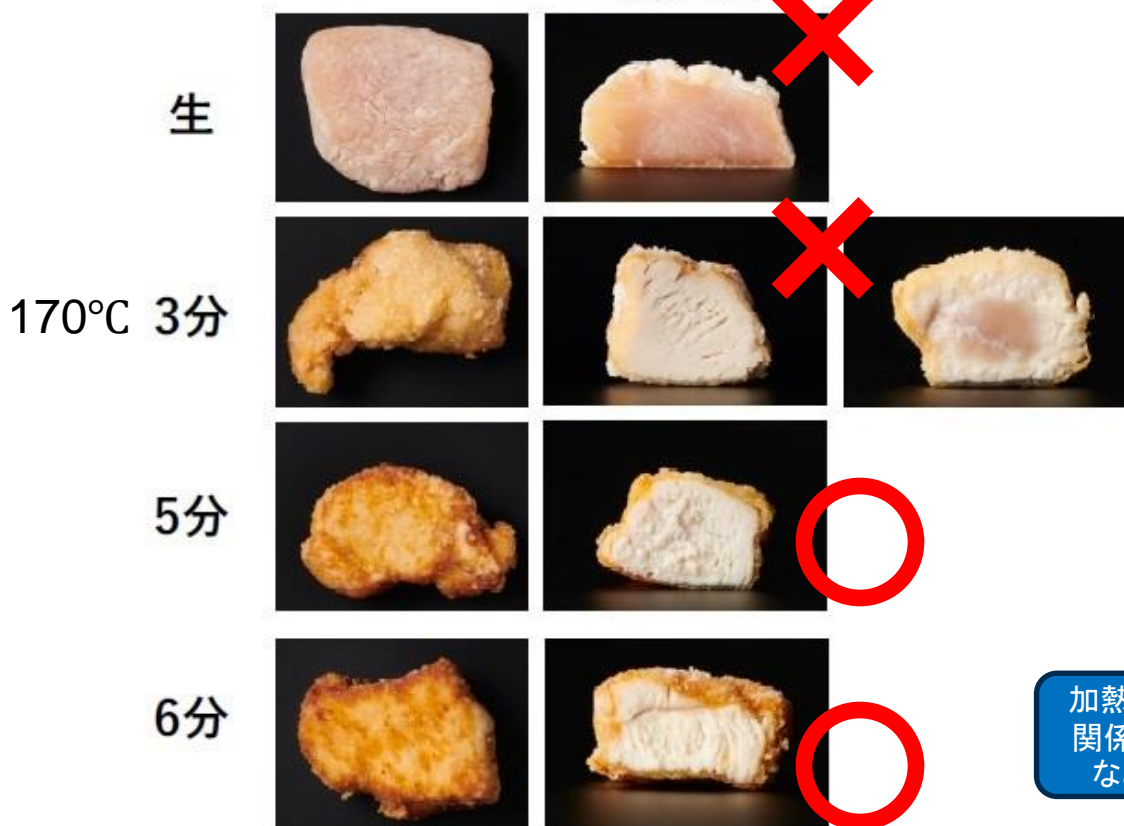
温度と時間で言われてもわからない。  
見た目で判断できる？

微生物による食中毒の防止  
-見た目で判断できる？

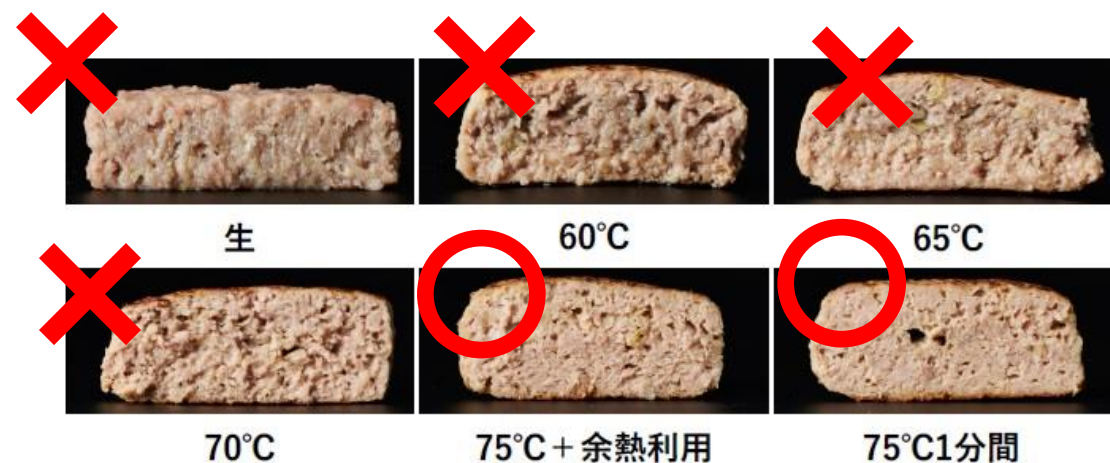
③ やっつける

加熱不十分な状態と衛生基準を満たした状態は見た目では判断できないので、  
芯温計で温度を確認する。

から揚げの断面 皿の上で 加熱直後  
放置後



ハンバーグの断面



加熱条件と加熱状況の  
関係を示した写真素材  
など掲載しています



素材集



動画

お勧め動画！  
<FSCJアーカイブス>  
・加熱と調理  
・鶏肉の低温調理  
・豚肉の低温調理 など

35/50

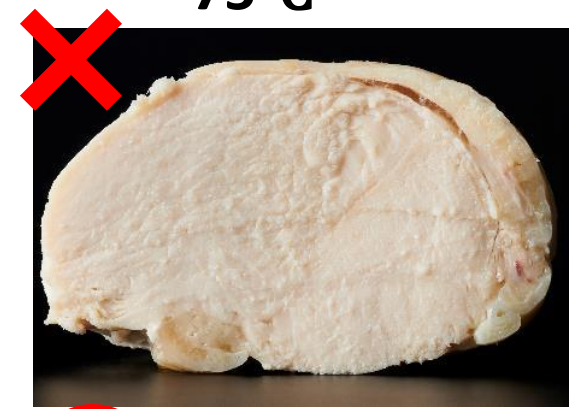
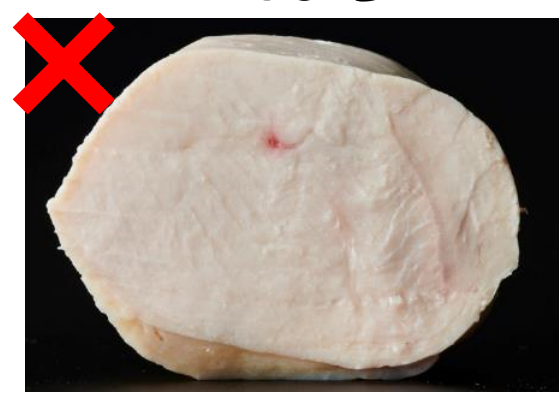
微生物による食中毒の防止  
- 見た目で判断できる？

③ やっつける

加熱不十分な状態と衛生基準を満たした状態は見た目で判断できないので、  
芯温計で温度を確認する。

低温調理した鶏ムネ肉の断面  
63℃ 70℃ 75℃

A. 中心部が水温と  
同じ温度になった時点  
(加熱不十分)



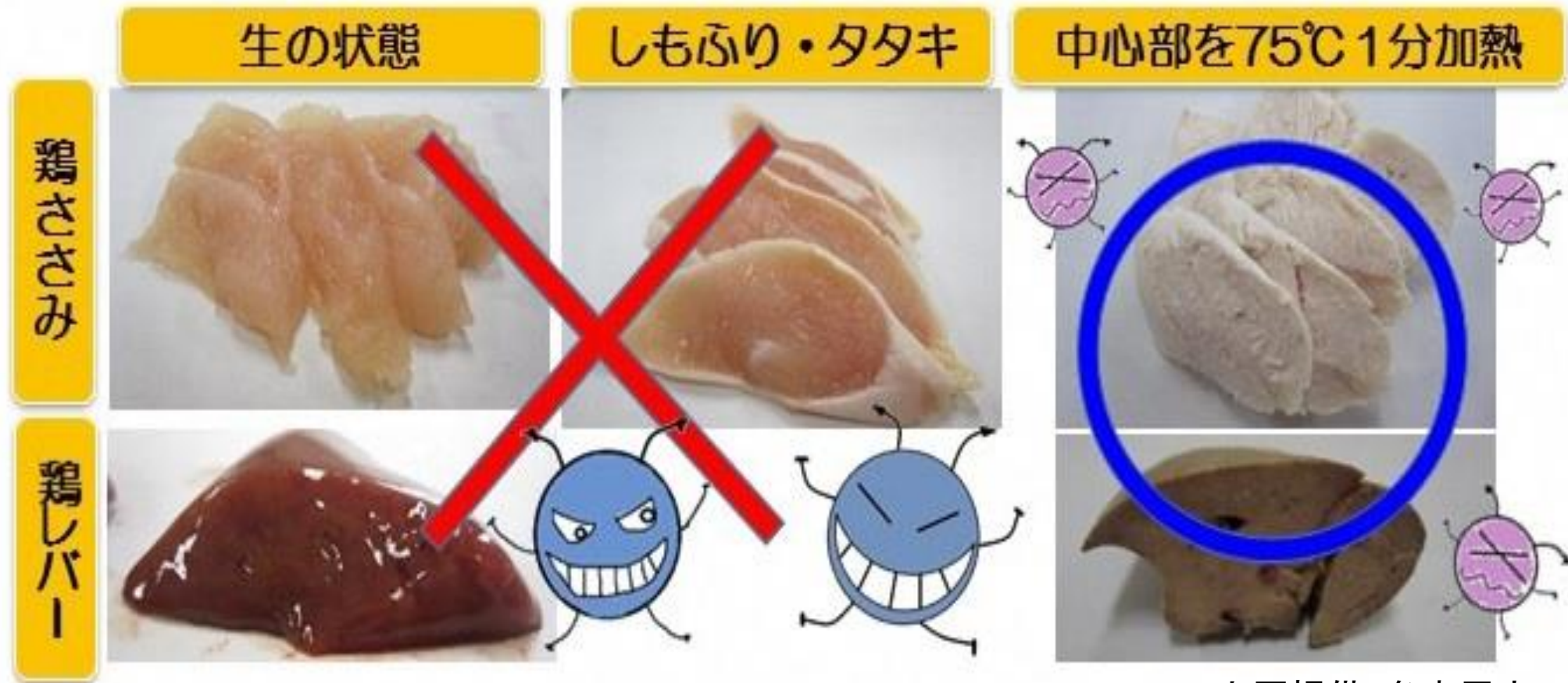
B. 衛生基準\*  
を満たした状態

\*63℃30分間  
70℃3分間  
75℃1分間



# 鶏肉の加熱

③ やっつける



上図提供: 名古屋市

食品中で毒素を産生し、その毒素の摂取によって食中毒をもたらす細菌がいる。

菌種	毒素
ボツリヌス菌	易熱性神経毒
黄色ブドウ球菌	耐熱性エンテロトキシン（嘔吐毒）
セレウス菌	耐熱性嘔吐毒

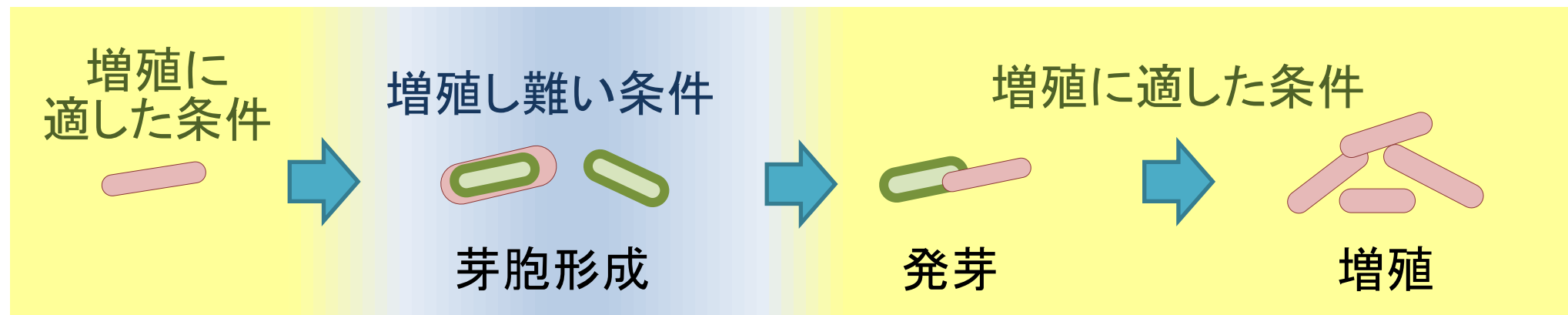
耐熱性の毒素は加熱殺菌した後にも食中毒を引き起こすので  
温度、水分活性、酸素などに注目し、増やさないことが重要！

微生物による食中毒の防止  
-芽胞形成菌

合わせ技  
(加熱後でも増える)

芽胞形成菌（ウエルシュ菌）は加熱後でも増える。カレーなどで頻発。  
つけない、ふやさない、やっつける の合わせ技で対応。

概念図



煮込み料理を安全に食べるために



野菜についた  
**土をよく洗い落とす**。土の中にも熱に強い細菌がいる。



保存するときは**素早く冷やす**。浅い容器に小分けして冷蔵庫へ。熱に強い細菌が残っているかもしれない。



温め直して食べるときは、**かき混ぜながら鍋全体をしっかりと加熱**する。  
残った細菌が増えて  
いるかもしれない。

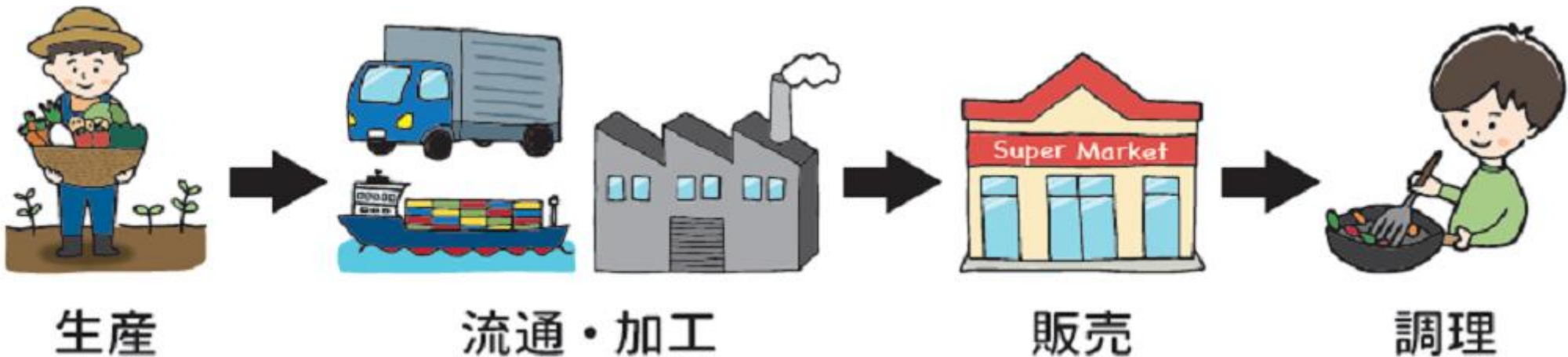
39/50

# 本日の内容

- 食べ物の安全とは
- 微生物とは
- 微生物による食中毒の防止
- **食品の安全を守る仕組み**

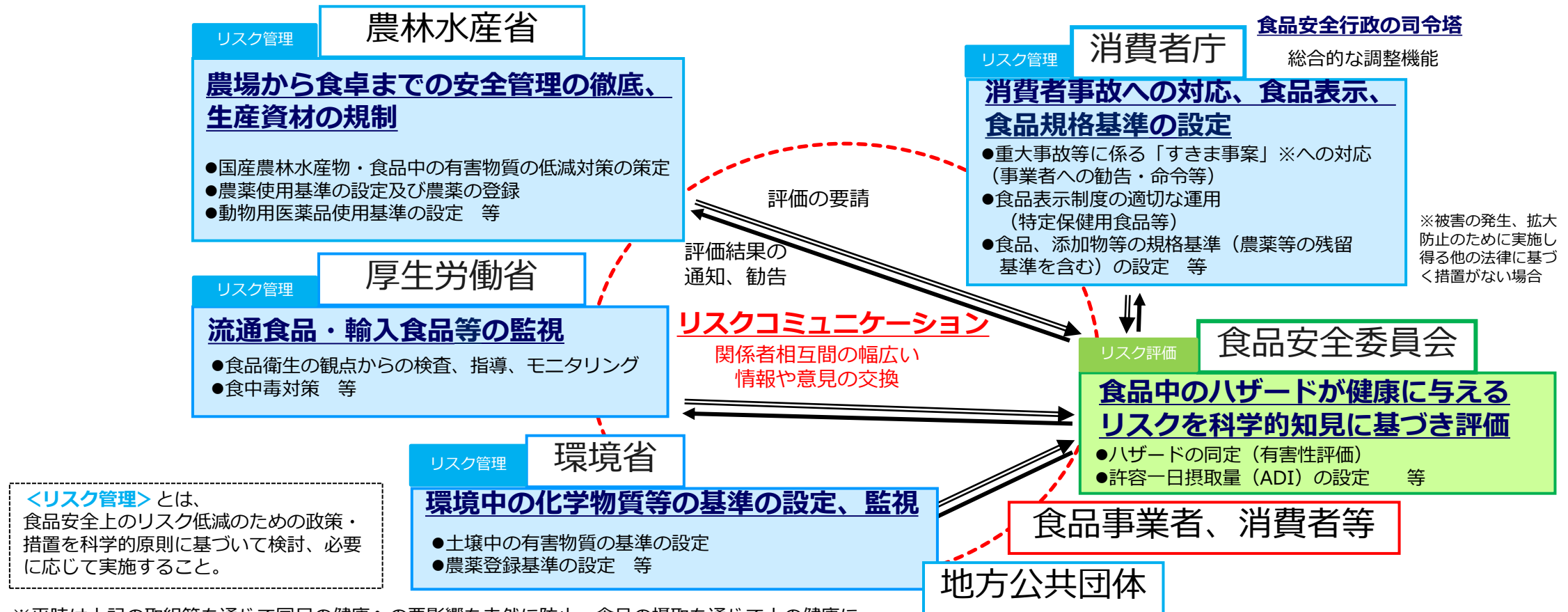
食品の安全を守る仕組み  
-フードチェーンアプローチ

食品を安全に食べる上で、政府、生産者、食品製造事業者、販売・流通事業者、消費者すべての人々が果たす役割があります。  
食料の生産から消費までの全ての過程で、安全のバトンを渡す必要があります。



# 食品の安全を守る仕組み -様々な関係者の役割

農林水産省は生産/製造段階の安全管理、消費者庁は食品の規格基準設定や食品表示、厚生労働省は流通食品の監視等を担っています。



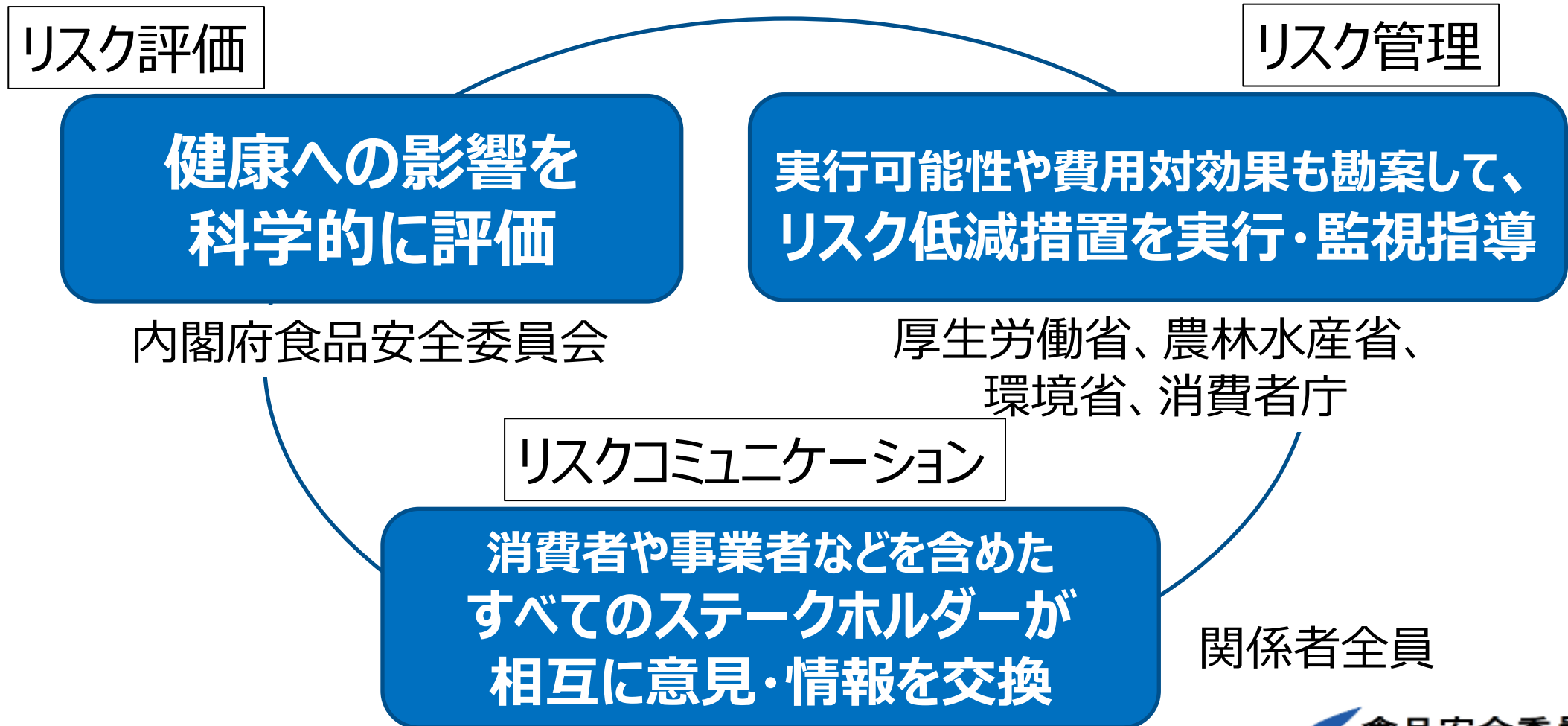
＜リスク管理＞とは、  
食品安全上のリスク低減のための政策・  
措置を科学的原則に基づいて検討、必要  
に応じて実施すること。

※平時は上記の取組等を通じて国民の健康への悪影響を未然に防止。食品の摂取を通じて人の健康に係る重大な被害が生じたり、生じる恐れがある緊急の事態が発生した場合は、必要に応じて消費者庁が司令塔となり、関係省庁等が連携して対応。

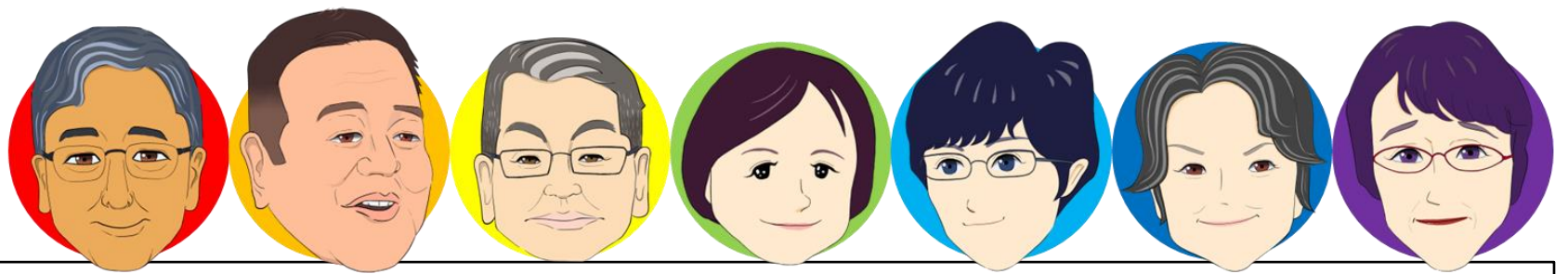
※国と役割分担して食品の安全性の確保に取り組む

## 食品の安全を守る仕組み -リスクアナリシス

食品安全を守る仕組みは3つの構成要素から成り立っている。  
日本の食品安全は、関係府省がそれぞれの役割を担うことで担保されている。



# 食品安全委員会の役割 -食品安全委員会の構成



食品安全委員会は7名の委員、約200名の専門委員からなる専門調査会及びワーキンググループで構成され、科学的な知見を基にリスク評価を行います。

## 食品安全委員会

- 委員長：祖父江 友孝・・・公衆衛生学
- 委員：浅野 哲・・・毒性学
- 委員：頭金 正博・・・化学物質
- 委員：春日 文子・・・微生物学

- 委員：小島 登貴子・・・食品の生産・流通
- 委員：杉山 久仁子・・・消費者意識・消費行動
- 委員：松永 和紀・・・リスクコミュニケーション

## 専門調査会

- 企画等
- 添加物
- 農薬第一
- 農薬第二
- 農薬第三
- 農薬第四
- 農薬第五
- 動物用医薬品
- 器具・容器包装
- 汚染物質等
- 微生物・ウイルス
- プリオン
- かび毒・自然毒等
- 遺伝子組換え食品等
- 新開発食品
- 肥料・飼料等

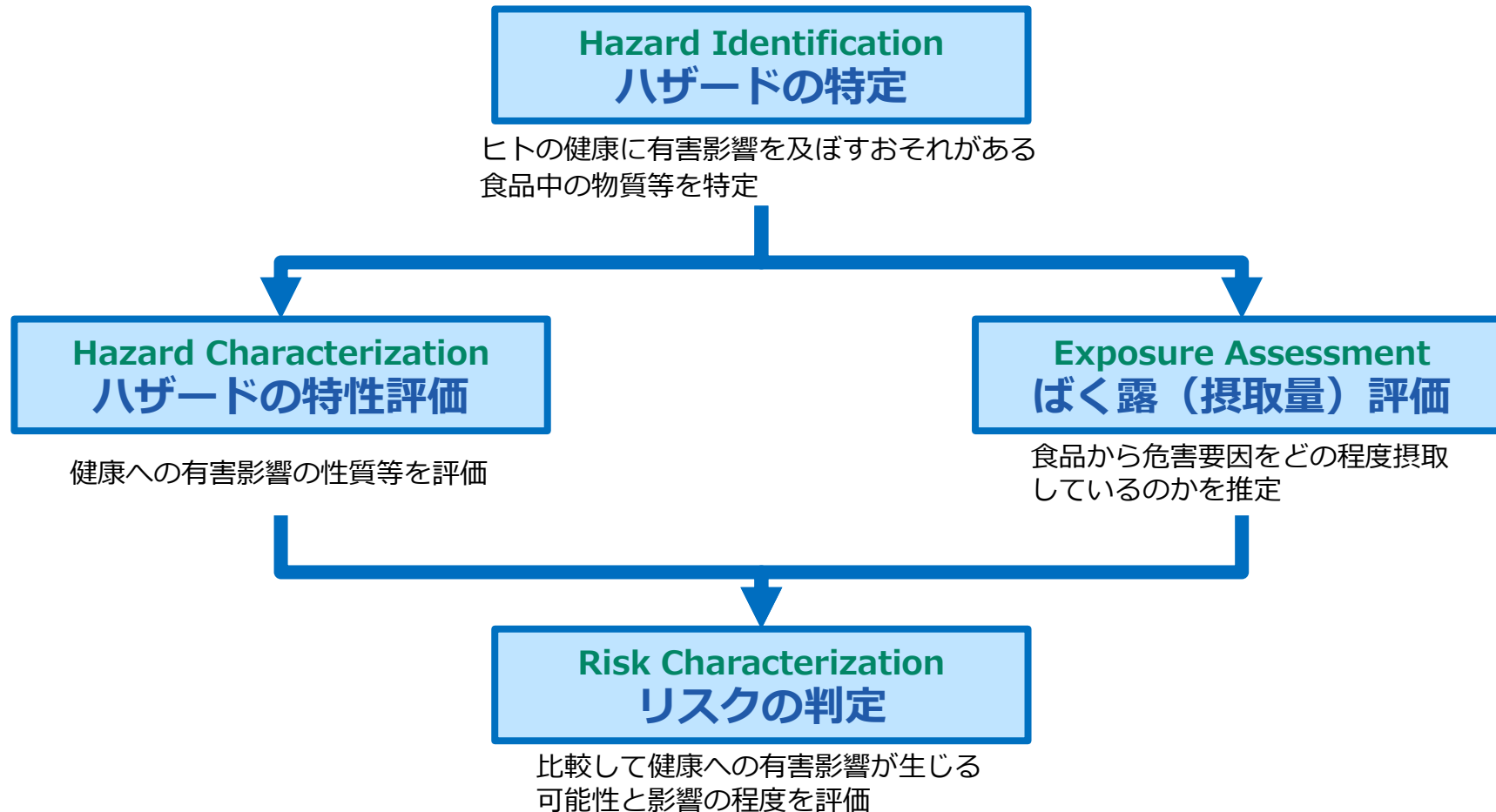
## ワーキンググループ

- 栄養成分関連添加物
- 薬剤耐性菌
- 評価技術企画
- 有機フッ素化合物（PFAS）
- 食事由来の化学物質のばく露評価
- ビスフェノールA

（令和8年1月現在）

# リスク評価（食品健康影響評価）とは

食品中に含まれる有害物質などを摂取することにより、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること



# 食品安全委員会のリスク評価

残留農薬／食品添加物／有機フッ素化合物（PFAS）／  
汚染物質（鉛、カドミウム、かび毒等）……

## 微生物関連のリスク評価について

### 【カンピロバクター】

「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」  
(2009年)



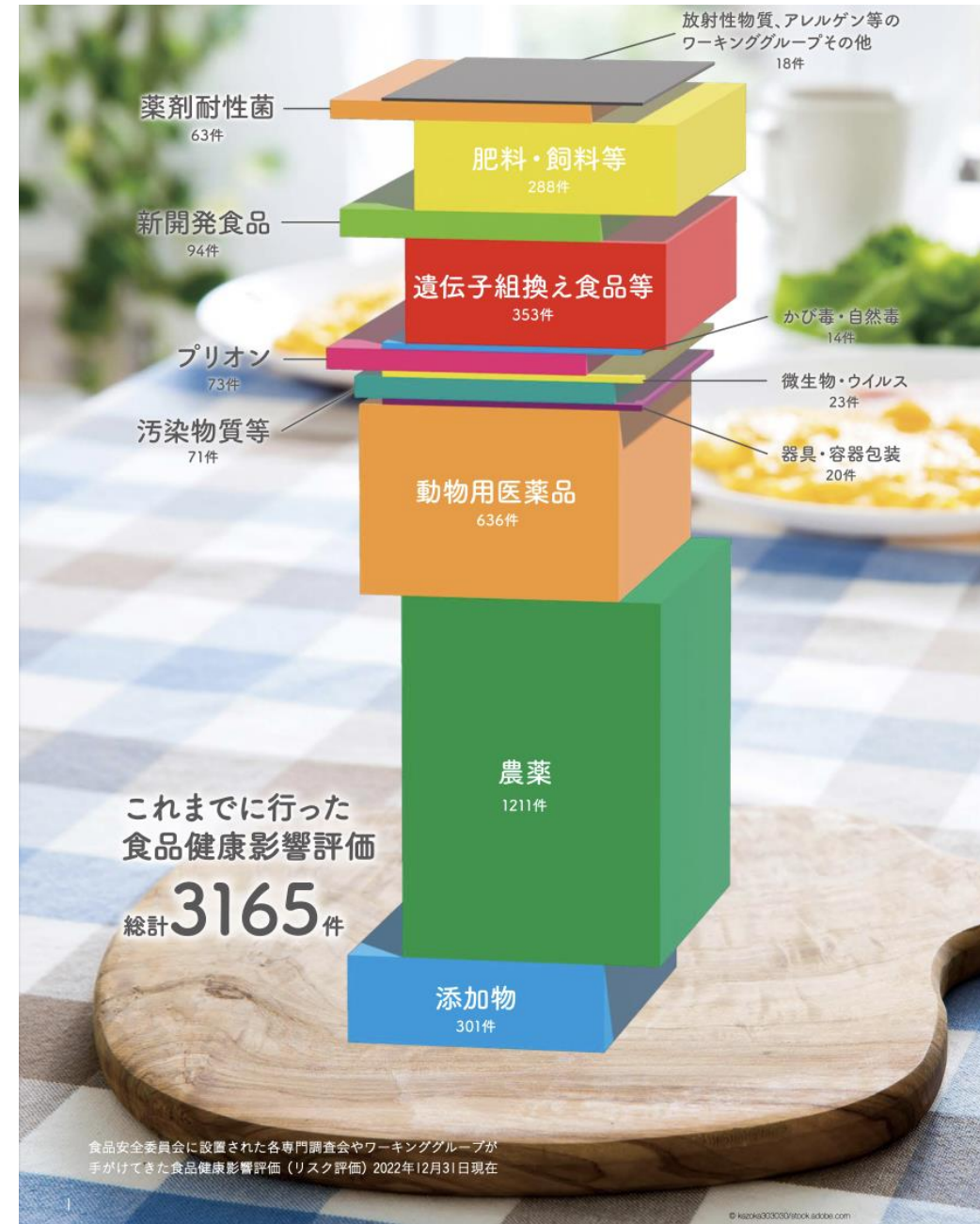
### 【腸管出血性大腸菌、サルモネラ】

「生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」  
(2011年)



### 【E型肝炎】

「豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価  
について」  
(2015年)



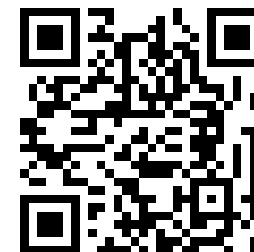
# 食品安全委員会の情報発信（公式ホームページ）

The screenshot shows the official homepage of the Food Safety Commission of Japan. At the top, the logo and name '食品安全委員会' (Food Safety Commission of Japan) are displayed. Below the header, there is a navigation bar with links to '各専門調査会等の情報', '委託研究・調査事業', 'データベース等', and '食品安全モニター'. A row of five icons represents different functions: '食品安全委員会 (FSC) とは', '委員会・調査会等 開催予定・実績', '食品健康影響評価 (リスク評価)', '意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション)', and '消費者の方向け 情報'. The '食品健康影響評価 (リスク評価)' and '消費者の方向け 情報' icons are highlighted with red boxes. Below this, there are several news items and a section titled '採用情報' (Recruitment Information). The 'トピックス及びお役立ち情報' (Topics and Useful Information) section features six articles: '農薬の再評価に係る食品健康影響評価について', 'アレルギーを含む食品（そば、えび・かに）のファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を公開しました', '「有機フッ素化合物（PFAS）」の評価に関する情報を更新しました【2024年6月25日】', '令和8年度食品安全モニターを募集しています【令和8年1月23日まで】', 'アニサキスのリスクプロファイルを掲載しました', and '食中毒予防に向けたパンフレット等にする「食品安全関係素材集」を公開しました'. Each article has a corresponding image and the Food Safety Commission logo.

消費者の方向けの情報を  
収載しています。  
(次頁でさらに紹介)

リスク評価の結果  
(評価書) を  
収載しています。

食品安全委員会  
ホームページ



# 食品安全委員会の情報発信（公式ホームページ）

English

食品安全委員会  
内閣府 Food Safety Commission of Japan

検索

文字の大きさ 標準 大きく

各専門調査会等の情報 委託研究・調査事業 データベース等 食品安全モニター

食品安全委員会 (FSC) とは  
委員会・調査会等 開催予定・実績  
食品健康影響評価 (リスク評価)  
意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション)  
消費者の方向け 情報

ホーム > 消費者の方向け情報

## 消費者の方向け情報

- > [食品の安全性に関する用語集](#)
- > [「世界食品安全の日」について](#)

## ハザード（危害要因）についての解説、食中毒情報

- > [ハザード（危害要因）についての解説等](#)
- > [食中毒に関する情報](#)
- > [食の安全を巡る事案・情報](#)

## 広報資料

- > [広報誌『食品安全』](#)
- > [パンフレット『食品安全委員会』](#)
- > [食品安全委員会20周年記念誌（2023年7月1日発行）](#)

## 小中学生等こども向け及び親子向け情報

- > [どうやって守るの？食べ物の安全性](#)
- > [科学の目で見える食品安全](#)
- > [キッズボックス](#)
- > [お母さんになるあなたと周りの人たちへ](#)



食品安全委員会のこれまでの取組を収載しています。

こどもや親子向けの情報を収載しています。

# 食品安全委員会の情報発信（SNS等）

X：@FSCJ\_PR

Facebook：内閣府 食品安全委員会

YouTube：食品安全委員会



## フォロー、チャンネル登録をお願いします

49/50

# ご清聴ありがとうございました



*Seven experts in food safety*

50/50