

WHO ファクトシート

食品中の自然毒

Natural toxins in food

2018年5月9日

重要な事実

- ・いくつかの自然毒は、植物自身が身を守るために作ったり、毒素を産生するかびが繁殖することにより、あるいは毒素を生み出す微生物を動物が摂取したことによって、食品中に生成されることがある。
- ・自然毒は、様々な健康への悪影響をもたらし、ヒトと家畜の両方に重大な健康上の脅威をもたらすことがある。これらの毒素の中には非常に強力なものがある。
- ・健康への悪影響としての急性中毒には、アレルギー反応から重度な腹痛や下痢、さらには死に至るものまでの可能性がある。
- ・長期的な健康への影響には、免疫系、生殖系、神経系に対する影響や、さらにはがんをもたらすこともある。
- ・WHO と国連食料農業機関（FAO）が共同で開催する科学的専門家委員会（JECFA と呼ばれる）は、食品中の自然毒による健康リスクの評価を行う国際機関である。
- ・特定の食品からの自然毒への暴露を規制するための国際規格と実施規範は、JECFA の評価に基づいてコーデックス委員会によって定められている。

© World Health Organization

この文章は、日本 WHO 協会が WHO のメディアセンターより発信されているファクトシートのキーファクト部分について、2014年3月に WHO 本部より付与された翻訳権に基づき作成したものです。

ファクトシートには、訳出部分以外にも当該案件に関する基本的情報や詳細情報へのリンク先などが示されていますし、また最新事情に合わせて頻繁に見直しが行われますので、更新日時を確認を含め WHO ホームページでの原文をご確認ください。

Natural toxins in food

詳細は [WHO のページ \(英文\) へ](#)