

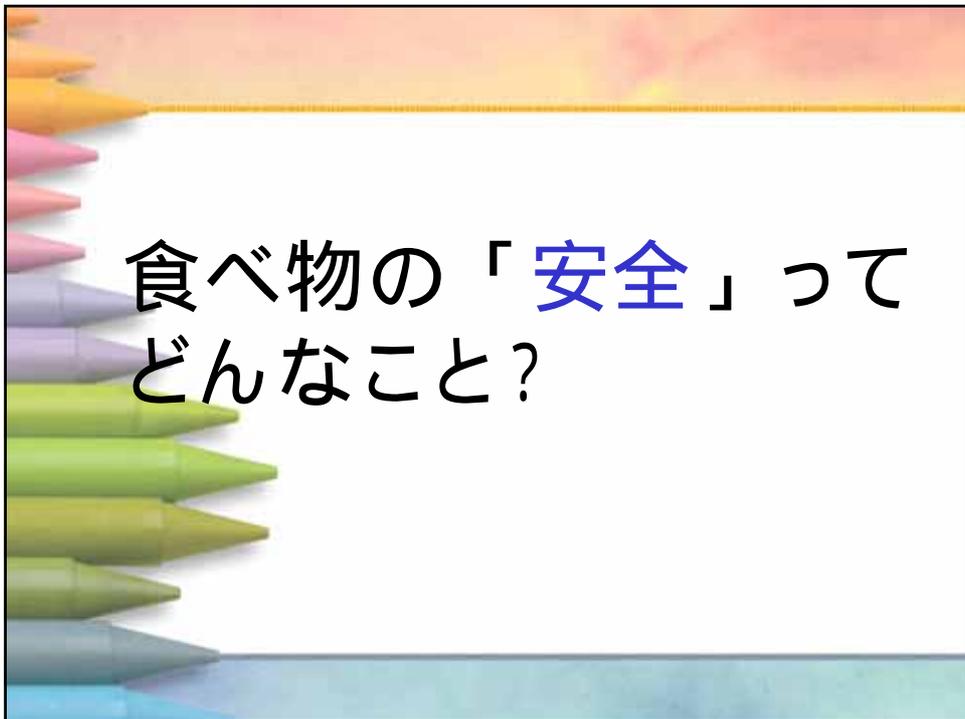
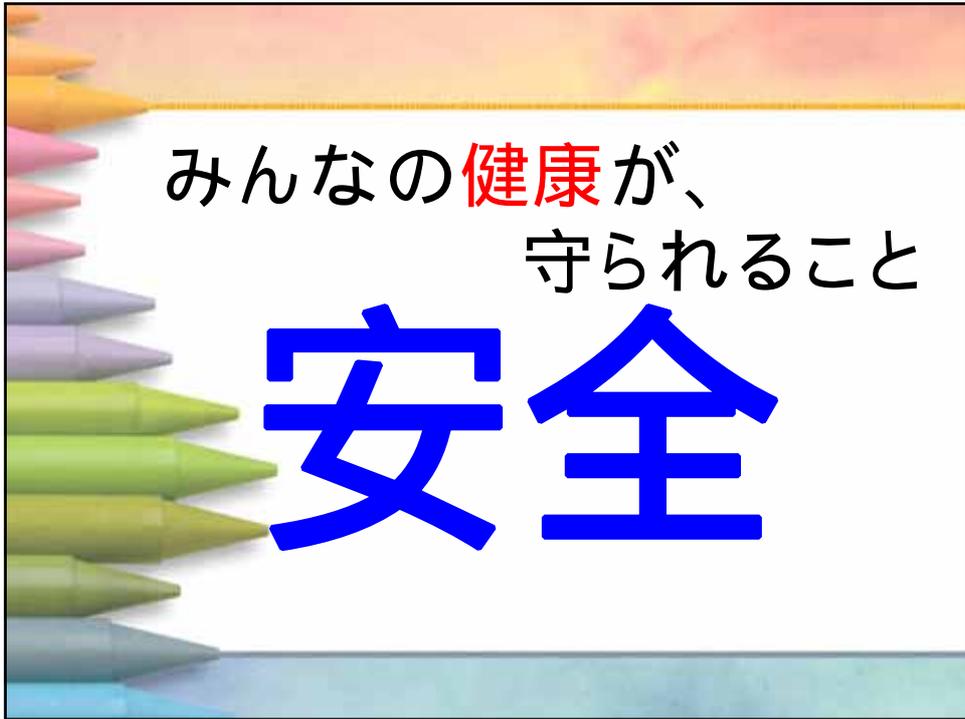
ジュニア食品安全委員会 食品安全教室

しょくひんあんぜん  
食品安全は  
だれが守るの？

平成19年8月22日、23日

一番大切なことって何？

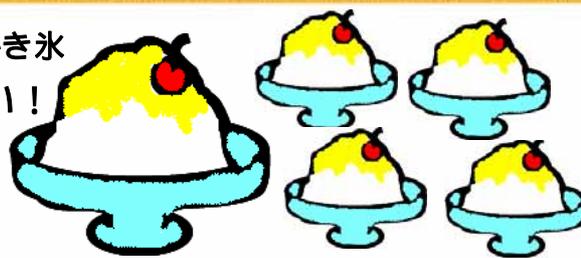
それは、  
みんなの健康けんこうです。



## 食べ物の「安全」ってどんなこと？

食べ物を食べた人が、  
おなかが痛くなったり、  
病気になったりすることがあります。  
食べ物を食べた人が  
病気になつたりしない  
ということが、食べ物の  
「安全」であり、  
理想です。

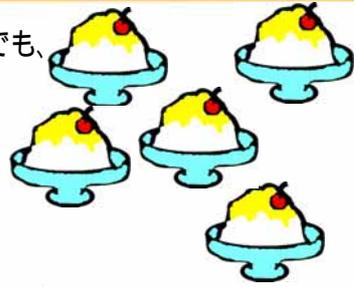
暑い日に、かき氷  
おいしい！



でも、こんな経験がある人はいませんか？  
おいしいからと、たくさん食べすぎて、  
おなかが痛くなった、下痢をした・・・



いつも食べているおいしいかき氷でも、  
食べすぎると、  
おなかが冷えて、痛くなったり、  
下痢ひやになったりします。



アメリカでは、トイレを我慢がまんして、  
たくさん水を飲んだ人に、ゲーム機をプレゼント  
するという大会がありました。

8リットル(大きなペットボトルで4本分)を  
いっぺんに飲み、2位になった女性が、  
「水中毒ちゅうどく」になり、亡なくなっています。

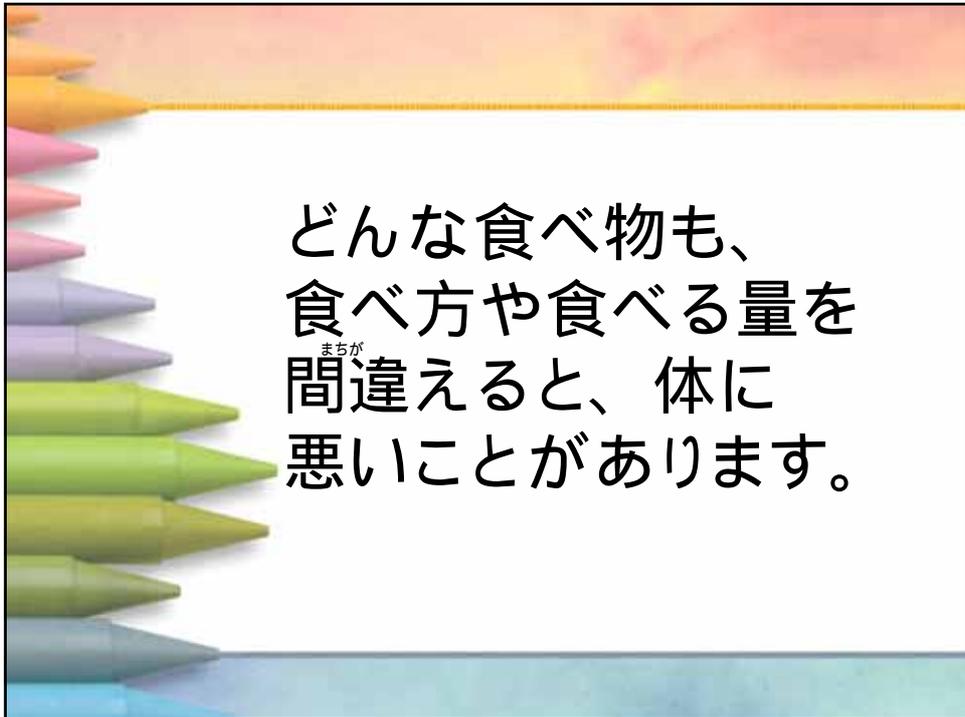
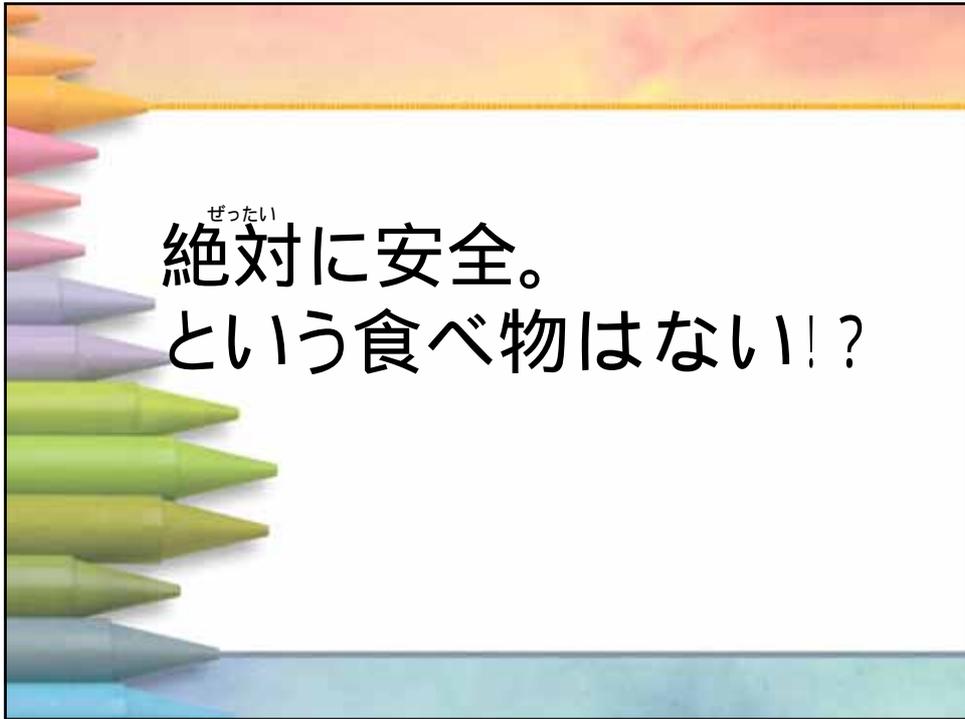
だから水を飲まないと  
死んでしまいます



水を飲むことは  
生きる上で大切

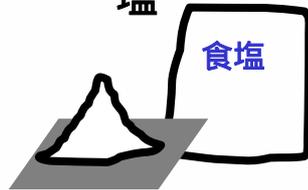
でも、一度に大量たいりょうに飲みすぎても  
死んでしまうことがあります





量によっては害となる可能性があるもの

しお  
塩



さとう  
砂糖



カルシウム  
(Ca)



鉄  
(Fe)



亜鉛  
(Zn)



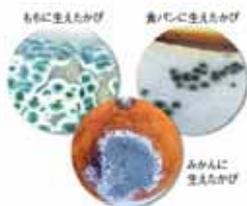
私たちの体によくはない可能性があるもの

さいきん  
細菌



写真は0157

のうやく  
農薬



かび類

みんなで努力して、  
「できるだけ**安全**」な  
食べ物をつくり、  
食べることが  
大切なのです。



### 「安全な食べ物」をつくる努力～例1～



じゃがいもの芽や  
緑色の部分

「**ソラニン**」という中毒を起こすものが  
含まれています。

昔から、この芽や緑色のところはきちんと  
取り除いて、食べるように言われています。

「安全な食べ物」をつくる努力～例2～



冬になるとおいしくなるふぐ

ふぐの内臓ないぞうには、  
猛毒もうどくがあります。

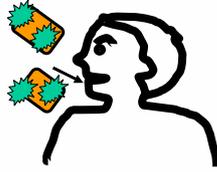
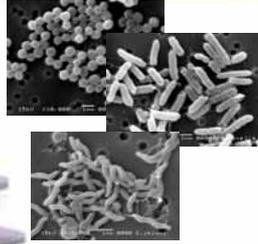
今年1月に長崎市ながさきしで、  
ふぐを自分で調理して、  
食べた人が、ひとり  
毒のために亡くなっ  
ています。

「安全な食べ物」をつくる努力



ふぐを安全に食べるために、  
法律ほりつで、「ふぐ調理師ちようりし」と  
いう資格しかくのある人だけが、  
ふぐを調理してよいと決め、  
猛毒もうどくのある部分を取り除い  
て食べるようにしています。

「安全な食べ物」をつくる努力～例3～



目には見えませんが、食べ物にこういった細菌が付いて、食べ物の中でたくさん増えたり、毒を作ったりすることがあります。

細菌がついたままで食べると、おなかをこわしたり、吐いたり、熱が出たりします。ひどい場合は、死んでしまうこともあります。

「安全な食べ物」をつくる努力～例3～

食中毒細菌を  
つけない!



食中毒細菌を  
やっつける!



食中毒細菌を  
ふやさない!

「安全な食べ物」をつくる努力～例4農薬～



農薬を使わないとどうなるか  
ためしてみた結果です。

農薬を全く使わないで、  
きれいなキャベツを  
一度にたくさん作るのは、  
むずかしいことです。



「安全な食べ物」をつくる努力～例4農薬～

でも農薬って体に  
わるいんじゃない!?

「安全な食べ物」をつくる努力～例4農薬～

⑨ ある農薬が体に入ったら、  
どんな悪いことがおきるのか

⑨ どのくらい体に入ったら、  
何人にひとり、悪くなるのか

食品安全委員会

科学者が集まって、  
専門的に、調べます。



「安全な食べ物」をつくる努力～例4農薬～

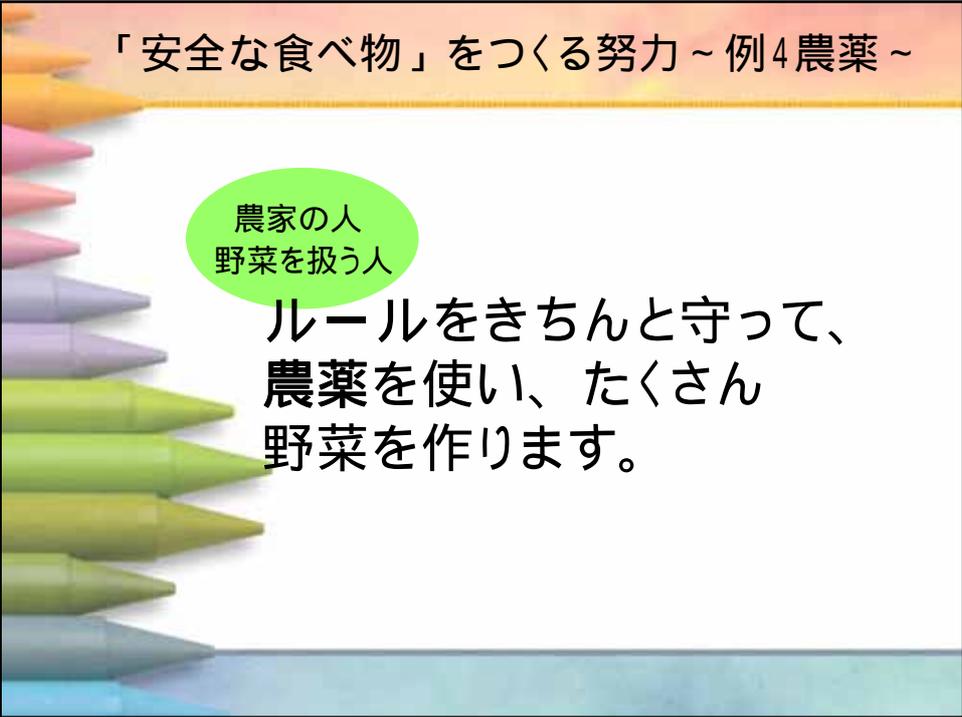
調べた結果もとに、

⑨ この農薬がどのくらい野菜など  
に残ってもいいか

⑨ どのくらいの量をどのように  
使えばいいか

のうりんすいさんしょう  
農林水産省  
こうせいろうどうしょう  
厚生労働省

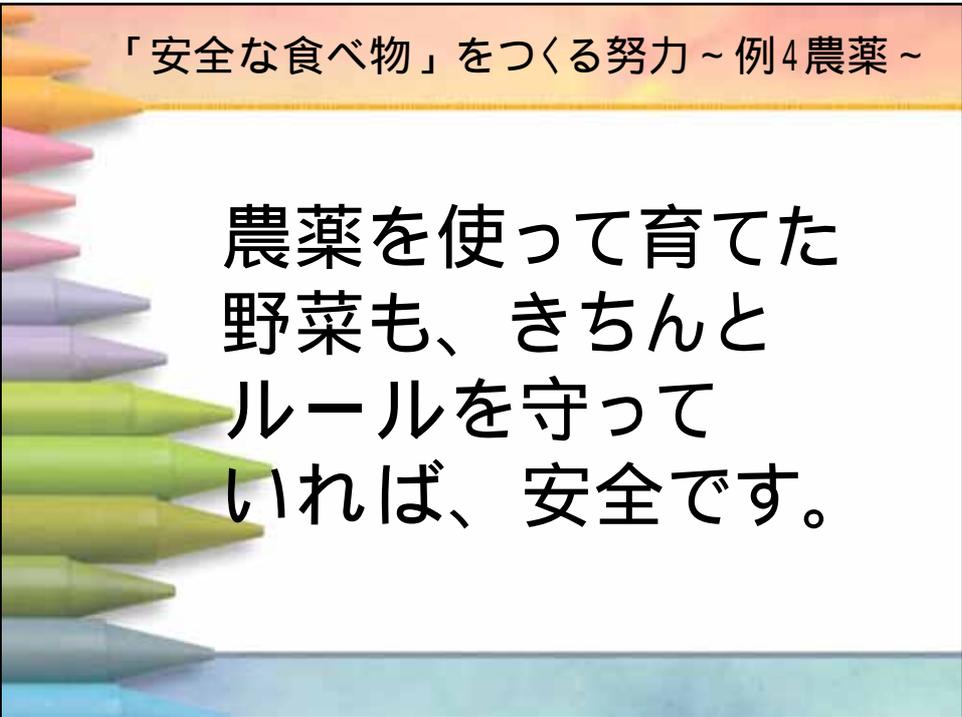
ルールを決めます。



「安全な食べ物」をつくる努力～例4農薬～

農家の人  
野菜を扱う人

ルールをきちんと守って、  
農薬を使い、たくさん  
野菜を作ります。



「安全な食べ物」をつくる努力～例4農薬～

農薬を使って育てた  
野菜も、きちんと  
ルールを守って  
いれば、安全です。

「安全な食べ方」をする努力～例5～

でも、食べるみんなが、  
まちがった食べ方を  
すると、体をこわすことも  
あります。

「安全な食べ方」をする努力～例5～



乾燥<sup>かんそう</sup>した豆は、  
食べるときに、  
水やお湯で戻して  
よく加熱しないと、  
おなかをこわします。



白インゲン豆<sup>じけん</sup>ダイエット事件（平成18年5月）

みんなで努力して、「安全な」食べ物をつくる

食べる人

作る人

ルールを  
決める人

ジュニア食品安全委員会委員会委員  
のみんなにお願いしたいこと

- ⑨ 「絶対安全な食べ物」はない。  
だからこそ、みんなで「できるだけ  
安全」な食べ物を作る努力をする
- ⑨ いろいろな意見を聞き、調べ、  
「本当かな？」とよく考える
- ⑨ 食事の前や、外から帰ったら  
手洗いをきちんとするなど、  
みんなができることをする

もっと知りたいこと、  
聞きたいことがあったら・・・



ホームページ <http://www.fsc.go.jp/>