



ジュニア食品安全委員会

しょくひんあんぜん

**食品安全について
考えてみよう!**



平成20年8月5日

一番大切なことって何?


それは、
みんなの**健康**です。





みんなの**健康**が、
守られること

安全



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
病気になったりしない**というこ
とが、**食べ物の「安全」**であ
り、**理想**です。





ここで問題です

答えと思うものの、
札（赤・青・黄色）を
あげて下さい。



問題

食中毒を起こすアイスクリームは
どのようにみわけますか？

溶けている

野外で売っている

見ただけでは分らない



答え



見ただけ
では
わからない



アイスクリームで、
「大腸菌群」と呼ばれる菌きんによって、
食中毒を起すこともあります。

しかし、大腸菌群だいちょうきんぐんというのは、
とても小さく、目に見えません。
ですから、アイスクリームを見ただけでは、
食中毒になるかどうか、わかりません。



そこで、製造工場せいぞうでは、この「大腸菌群」
が入らないように、そして、増えな
いように気をつけています。家庭でも、
買って来たり、作ったりするときは、衛生的えいせい
にとりあつかうことが必要です。



問題



自然の植物にも中毒を起こす物質が含まれています。正しい組合せはどれですか？

じゃがいもの芽——ソラニン

生の白いんげん豆——インゲルトキシン

あじさいの葉——アジトキシン



答え



じゃがいもの芽
——ソラニン



解説



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、食べるようにしてきました。



インゲン豆には「**レクチン**」
というものがたくさん入って
います。生のままや、しっか
り加熱をしないで食べると、
下痢をしたり、はいたりという
中毒を起します。

白インゲン豆^{じけん}ダイエット事件
(平成18年5月)





あじさいの葉

せいさんはいどうたい

「青酸配糖体」というものが入っています。
もし食べてしまうと、胃の中で、「青酸」に
変わり、中毒を起します。

今年6月に、茨城県や大阪府で、料理の飾り
として使っていたアジサイの葉を食べた人た
ちが吐き気やめまいで苦しみました。



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・・・

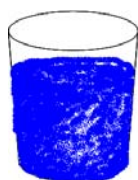


いつも食べているおいしいかき氷でも、
食べすぎると、
おなかが冷えて、痛くなったり、
下痢になったりします。



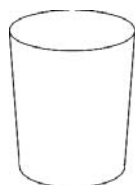
アメリカでは、トイレを我慢して、
たくさん水を飲んだ人に、ゲーム機をプレゼント
するという大会がありました。
8リットル(大きなペットボトルで4本分)を
いっぺんに飲み、2位になった女性が、
「水中毒」になり、亡くなっています。

絶対に安全。 という食べ物はない!?



水を飲むことは
生きる上で大切

だから水を飲まないと
死んでしまいます



でも、一度に大量に飲みすぎても
死んでしまうことがあります



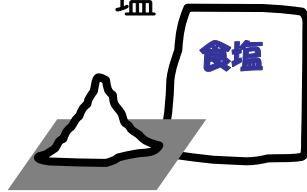
どんな食べ物も、
食べ方や食べる量を
間違えると、体に
悪いことがあります。



量によっては害となる可能性があるもの



しお
塩



食塩

さとう
砂糖



カルシウム
(Ca)



鉄
(Fe)



亜鉛
(Zn)



私たちの体によくない可能性があるもの



さいきん
細菌



※写真はO157

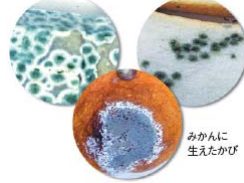
のうやく
農薬



もちに生えたかび

食パンに生えたかび

かび類



みかんに
生えたかび



ないぞう
ふぐの内臓には、
もうどく
猛毒があります。

猛毒：テトロドトキシン



問題



猛毒もうどくのあるふぐを安全あんぜんに食べるために
法律ほうりつで決められているルールがあり
ます。それは、どんなルールでしょうか？

家では食べてはいけない

ふぐ調理師ちようりし資格しかくの人以外いがいは
調理ちようりできない

20歳さい以下いかは食べてはいけない



答え



ふぐ調理師ちようりし
資格しかくの人以外いがい
は調理ちようりできない



ふぐを安全に食べるために、
法律で、「ふぐ調理師」と
いう資格のある人だけが、
ふぐを調理してよいと決め、
猛毒のある部分を取り除い
て食べるようにしています



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。



問題



家でできる「食中毒^{しょくちゆうどくよぼう}予防」として、
正しくないものはどれでしょうか？

ばい菌^{きん}を増^ふやささない

ばい菌^{きん}を加熱^{かねつ}しない

ばい菌^{きん}をつけない



答え



ばい菌^{きん}を
加熱^{かねつ}しない










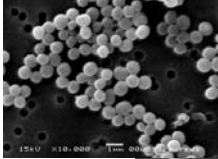


**食中毒細菌を
つけない!**

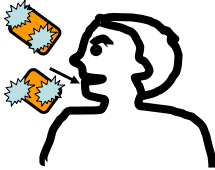
**食中毒細菌を
ふやさない!**


**食中毒細菌を
加熱して
やっつける!**







黄色ブドウ球菌








カンピロバクター

**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
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。**



去年（平成19年）
日本国内で、
食中毒になった人数

33,477人

（7人死亡）

去年（平成19年）
日本で
起こった食中毒事件数

1,289件

（1件あたりの患者数平均26人）

どこで起きたのかわかったうち、
12.8%は、家庭でおきている！

生ものや、料理は早く食べきる。
保存するときは、冷蔵庫や冷凍庫に
すぐにしまう。



カドミウム（鎘）を知っていますか

●発見年：1817年

●比重：8.65

（重金属のひとつです）

●主な用途：電池



問題



カドミウムが最も人に害を**与えない**のは
どれですか？

さわる

と
溶かしてのむ

ふく
カドミウムを含む食品を食べる

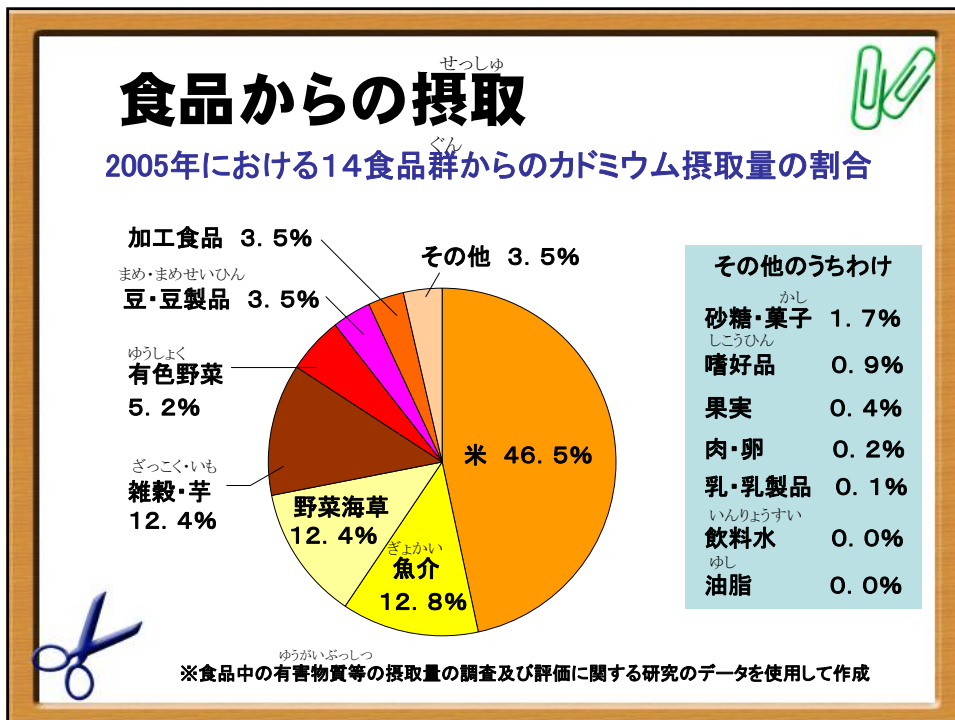
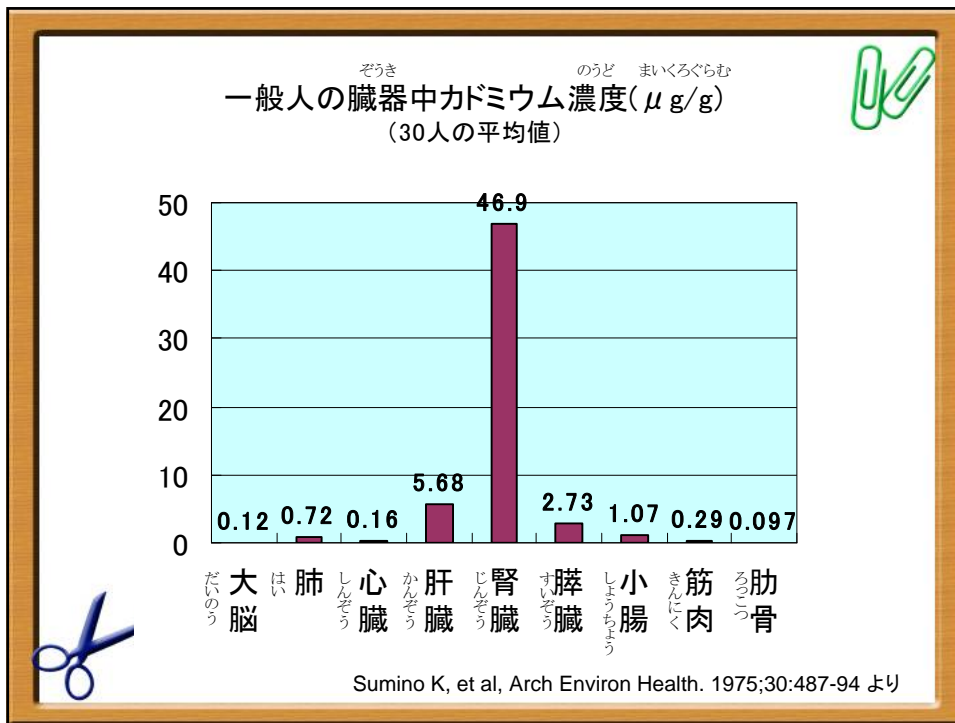


答え



さわる

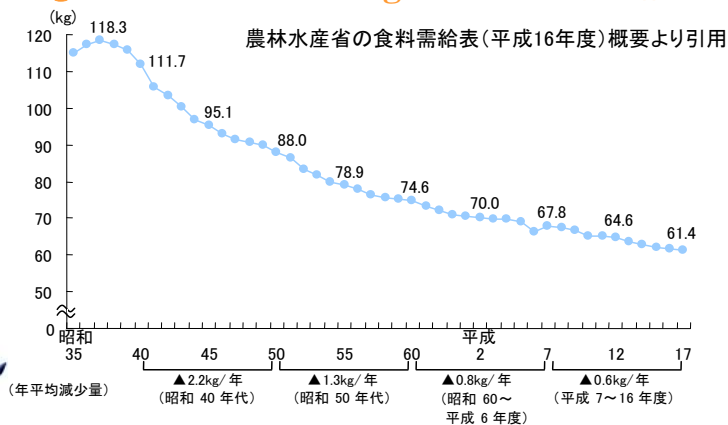




食品からの摂取量の減少

日本人一人当たりの米消費量の推移

118kg/年(1962)から61.5kg/年(2004)へ大幅に減少



現状からみた安全性

カドミウムは、環境中の汚染もほとんどなくなっているので、普通の食事から自然に入ってしまう量では健康に問題はありません。

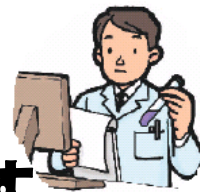
食品安全委員会の役目



- ⑨ 食べたら、どんな害があるのか
- ⑨ どのくらいまでなら、
食べても大丈夫なのか



科学者が集まって、
せんもん専門的に、調べます。



調べた結果をもとに、

- ⑨ 食べ物の安全性を守るために、
どんなルールが必要か
- ⑨ ルールをどのように守ってもらうか

農林水産省や
厚生労働省などが決めます。

