

ジュニア食品安全委員会 まとめのお話

しよくひんあんぜん
**食品安全は
だれが守るの？**

平成20年8月26日


どく
毒にはいろいろあります。

ユーカリの葉 コアラには毒ではない




フグの毒 フグには毒ではない





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



みんなで^{どりよく}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

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
- 科学的に、調べて、評価します。

↓

⑨ リスク評価

「安全な食べ物」をつくる努力

調べた結果や評価について、

- ⑨ 食品を食べる人や作る人など
いろいろな立場の人同士で
話し合います。



⑨ リスクコミュニケーション

「安全な食べ物」をつくる努力

調べた結果や評価をもとに、

農林水産省

厚生労働省

- ⑨ 安全な食品を食べるために、必要なルールが決められます。食品を作る人はみな、ルールを守らなくては いけません。



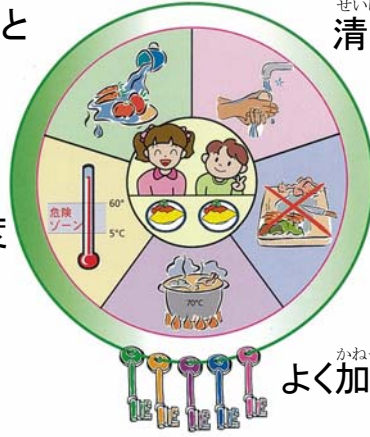
ジュニア食品安全委員会委員会委員 のみんなにお願いしたいこと

- 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

食中毒予防の5つの鍵

安全な水と
原材料を
使う

せいけつ たも
清潔に保つ



生の食品と
加熱済食品
とを分ける

安全な温度
に保つ

よく加熱する

WHO(世界保健機関)2001発表「食中毒予防のための5つの鍵」日本語版
(国立保健医療科学院発行)より一部改変

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/>

