



ジュニア食品安全委員会

食品の安全は
だれがまもるの？

平成22年8月20日

食品安全委員会
Food Safety Commission

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、
守られるためには

安全
が大切です。

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。



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で
死んでしまいます

でも、一度に大量に飲みすぎて
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

塩 砂糖 カルシウム (Ca) 鉄 (Fe)

私たちの体によくない可能性があるもの

細菌 農薬 かび類

※写真10157

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
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。

リスク評価



問題

じゃがいもには、食べるとおなかが
いたくなったり、はいたりしてしま
うものが入っています。その名前
は何というのでしょうか？

- ウミニン
- ソラニン
- ポテニン

答え

ソラニン

解説



じゃがいもの芽や
緑色の部分

「ソラニン」や「チャコニン」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。

問題

「トマチン」という名前のものを
食べると、おなかがいたくなったり、
はいたりしてしまいます。さて、
これは何に入っているのでしょうか？

- トマト
- トウモロコシ
- トウガラシ

答え

トマト

解説

大昔のトマトや野生で自然にできるトマトは「**トマチン**」という中毒を起こすものをたくさん持っています。



南米からメキシコに渡り、長い時間をかけて、よりおいしく、中毒の成分が少ないトマトが育てられるようになり、世界中にひろがりました。

食べ物の安全をまもる努力じゃ！



問題

科学者の人たちが、毒の強さを調べました。この中で、どれが一番強い毒でしょうか？

たばこの毒(ニコチン)

魚のふぐにある毒

コーヒーの中のカフェイン

答え

魚のふぐにある毒
テトロドトキシン
(ふぐの内臓)



マフグの歯

ふぐの学名はテトラオドンと言い、四つの歯を持つと言う意味からきています。テトラは四つの意味です。オドンは歯の意味です。

テトロドトキシンはテトラオドンのもつトキシン(毒)という意味からきています。

解説

毒の強い順は...

テトロドトキシン

ニコチン

カフェイン

ふぐの内臓(肝臓、卵巣、精巣など)や皮には、テトロドトキシンという猛毒があります。ふぐはこの毒が体にあっても平気ですが、人間がこの毒を食べてしまうと、口の周りがしびれ、呼吸が出来なくなり、死んでしまうことがあります。

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。

※東京都、神奈川県、埼玉県では「ふぐ調理師」、千葉県「ふぐ処理師」という資格の名前になっています。こういう資格のある人だけがふぐを調理してよいことになっています。

食べ物の安全をまもる努力じゃ！

問題

この細菌の名前は「カンピロバクター」と言います。この菌は次のあるものに弱いですが、それは何でしょうか？

氷（こおり）

湿気（しっけ）

加熱（かねつ）

答え

加熱（かねつ）

解説

電子けんびきょうという機械を使ってやっと見えるのが細菌です。ぐにゃぐにゃとまがった形をしているので、ギリシャ語の「カーブした」という意味と「棒」の意味の言葉から名付けられています。

牛や豚、鶏などの家畜の腸の中にすんでいます。

動物たちはこの菌がいてもなんでもありませんが、人がこの菌のついた食べ物を食べると、下痢をしたり、吐いたり、熱が出たりします。

去年（平成21年）日本で一番多く起こった食中毒が、このカンピロバクターによる食中毒です。

この菌は乾燥にとっても弱く、熱にも弱いのです。

鶏肉で食中毒が起きることがとても多いので、食品安全委員会でも、どのくらい食中毒にかかるかを調べました。すると、生の鶏肉を食べる人は、食べない人よりもおよそ10倍かかりやすいことがわかりました。

このように、カンピロバクターは熱に弱いので、たとえこの菌がついた鶏肉でも生や半生（生焼け）で食べなければ食中毒の心配はありません。

食べ物の安全をまもる努力じゃ！

問題

家でできる「食中毒予防」として、「食品を清潔なお皿に盛る」と「食品を加熱する」と、あとひとつは何でしょうか？

食べものを冷蔵庫に入れる

食べものを細かくする

食べものに砂糖をかける

答え

食べ物を
冷蔵庫に
入れる

食中毒細菌を

つけない! ふやさない! やっつける!



給食を作ってくれる人たちが、マスクをしたり帽子をかぶったりしているのも、みんなが給食を配るときに帽子やマスクをつけるのも、食べ物の安全をまもる努力じゃ!



「アンゼンキング」に挑戦してくれたみんなに
お願いしたいこと

9 食事の前や、外から帰ったら グッド~!
手洗いをきちんとし、
菌をつけない・持ちこまない



手あらい前



せっけんで
あらかったあと



消毒まですると

※大人の方へ：特に調理前などは時計や指輪もはずして、手洗いを
してください。