



ジュニア食品安全委員会



**食品の安全は
だれが守るの？**

平成27年7月30日
食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan



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
害をあたえることがあります。**

量によっては害となる



塩 食塩

ビタミンAやビタミンE


私たちの体に害を与える可能性があるもの

細菌 サプリメント かび類

※写真10157

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



食べ物の安全を守る努力

食べると体に
よくないものを
取りのぞく

問題

食べ物には、食べるとおなかがいたくなったり、はいたり、下痢をしたりしてしまうもの（成分）が入っていることがあります。食べ物と成分の組み合わせの中で、「正しい」ものはどれでしょうか？

トマト	トマチン
ジャガイモ	クモニン
白インゲン豆	ゲンチン

答え

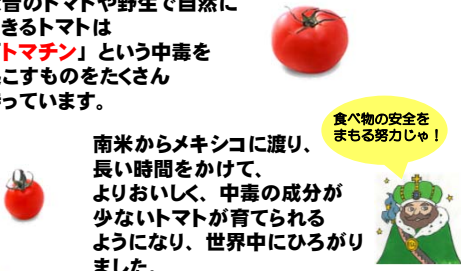
トマト トマチン

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、中毒の成分が少なくて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！




じゃがいもには「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。

じゃがいもの芽や緑色の部分

食べ物の安全をまもる努力じゃ！

昔から、この芽や緑色のところはきちんと取りのぞいて、食べるようにしてきました。目で確かめて、気を付けよう！





白インゲン豆は和菓子のあんなどによく使われます。生のままで食べると「**レクチン**」というタンパク質が原因ではいたり、下痢をしたりします。水やお湯でもどして、やわらかくなるまでよく加熱すれば、大丈夫です。

食べ物の安全をまもる努力じゃ！

乾燥した豆はよく加熱して食べよう！

食べ物の安全を守る努力

ルールを作り、ルールを守って、農薬や食品添加物を使う

問題

食品に色をつけたり、細菌がふえるのを防いだりするために使うものを食品添加物といいます。日本で、使ってもいいと決められている食品添加物の数はいくつでしょうか？

8007

812

87

答え

812

解説

食品に色をつける（着色料）

食品に味をつける（調味料、酸味料）

食品にかおりをつける（香料）

食品を作る手助けをする（凝固剤、消泡剤、乳化剤、安定剤...）

細菌がふえたりするのをふせぎ、長持ちさせる（保存料）

食品添加物


食品添加物には天然のものや合成のものがあります。どちらが良いということではなく、天然のものも合成のものも同じように、人が食べ続けても安全かどうか調べる。どのくらいまで食べても大丈夫か調べる。

ひとつ、ひとつ、安全な量や使い方のルールを決める。

ルールを守って使う

食べ物の安全をまもる努力じゃ！

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、
 専門的・科学的に、調べます。**



↓

リスク評価

食品安全委員会の仕事

「安全な食べ物」をつくる努力
 科学的に、調べた結果などを考えて
 ⑨ 例えば農業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


↓

⑨ **ルールを決めます**

↓

リスク管理

農林水産省、厚生労働省、各都道府県等



問題

食品安全委員会で、安全かどうかを調べたり、話し合いをしているものはどれでしょうか？

食品の賞味期限

食品を入れる容器（ペットボトルなど）の安全性

原子力施設の安全性


答え

食品を入れる容器（ペットボトルなど）の安全性


解説

食品を入れる容器（ペットボトルなど）の安全性や農業や食品添加物、食品に入っている化学物質についても食品安全委員会で科学者の人たちが、調べたり、話し合ったりしています。

農薬や食品添加物 ヒ素、カドミウム



食品の容器 家畜が食べるエサや薬



食べ物の安全を守る努力

加熱や手あらいで食中毒にならないようにする

問題

このグラフは、ある食中毒の去年1年間の患者数です。このようなグラフの形になるのは、次の菌・ウイルスのうちどれでしょう？

カンピロバクター
ノロウイルス
腸管出血性大腸菌O157

答え

ノロウイルス

問題

ノロウイルスの姿をうつした写真は次のうちどれでしょう？

答え

解説

毎年たくさんの方が、食中毒にかかっています。ノロウイルスや腸管出血性大腸菌、サルモネラなども亡くなる方もいます。ノロウイルスは、冬にかかる人がたくさんいます。

原因菌・ウイルス別平成26年（去年）の全国の患者数

細菌やウイルスは非常に小さいので、電子顕微鏡という特別な機器を使うことで、やっと見ることができます。

腸管出血性大腸菌O157
カンピロバクター

目に見えなくても、食中毒をおこす菌やウイルスが手や食品についているかもしれません。

問題

生で食べてはいけないのはどれでしょうか？

アジ

きゅうり

豚肉

答え

ぶたにく

豚肉

解説

豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスで肝臓が悪くなることがあります。他にも細菌が体に入って、食中毒になることもあります。**調理するときは、しっかり加熱して！**

食中毒細菌を
つけない! ふやさない! やっつける!

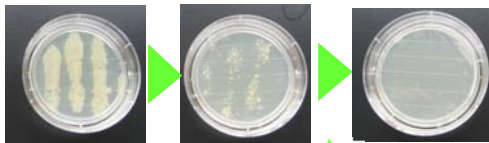


給食を作ってくれる人たちが、マスクをしたりぼうしをかぶったりしているのも、みんなが給食を配るときにぼうしやマスクをつけるのも、食べ物の安全を守る努力じゃ!



「アンゼンキング」に挑戦してくれた
みなさんにお願したいこと

⑨ 食事の前や、外から帰ったら手あらいを
きちんとし、菌をつけない・持ちこまない



生のとり肉を
さわった後

水だけであらうと

せっけんで
あらったあと

※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。



グッド〜!

消毒まですると