


**食品安全委員会**  
 Food Safety Commission

こんにちは  
 徳島県阿南市立阿南第二中学校の皆さん



科学の目で考えよう、食品安全

平成22年11月8日

**食品安全ファイブリーグ第1問**

リスクが全くないことを  
 表す言葉、カタカナ  
 5文字を答えよ！

**ゼロリスク**

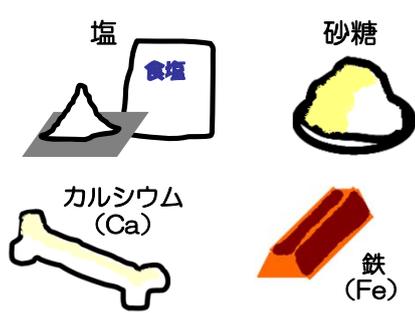


**ゼロリスクはない!?**

人の健康に悪影響を及ぼす  
 「食品の状態」や「食品中の物質」

**ハザード（危害要因）**

量によっては害となる可能性があるもの



塩 食塩  
 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**

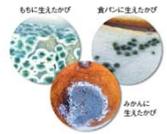
**細菌**



**農薬**



**かび類**



もちにごえのかび  
 食ひひにごえのかび  
 みずかんに  
 生えたのかび

人の健康に悪影響を及ぼす  
 「食品の状態」や「食品中の物質」

**ハザード（危害要因）**





ハザードを食べたとき、私たちの健康に悪い影響が出る可能性とその度合い

**リスク**

## 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  
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



## 食品安全ファイブリーグ第2問

ある化学物質を、人が一生にわたって  
毎日摂取し続けても健康上問題が生じ  
ないとされる量ADIの日本語訳は、  
「一日■■■■■」。漢字5文字で答  
えよ!

摂取許容量



「量」について、  
考えよう

## 食品の安全性を考える上で重要なこと

“全ての物質は  
毒であり、薬である。  
量が毒か薬かを  
区別する“



パラケルスス  
(スイスの医学者、錬金術師、1493-1541)

例えば、医薬品は  
適量を守れば“良薬”、適量を過ぎれば“毒薬”  
大事なことは毒性の限界値の見きわめ!

小

大

毒性



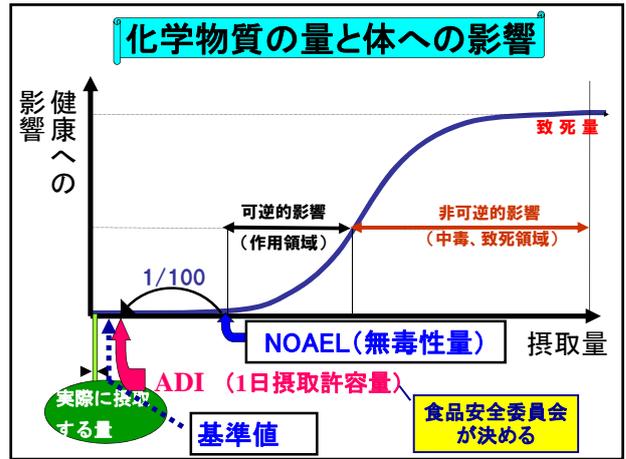
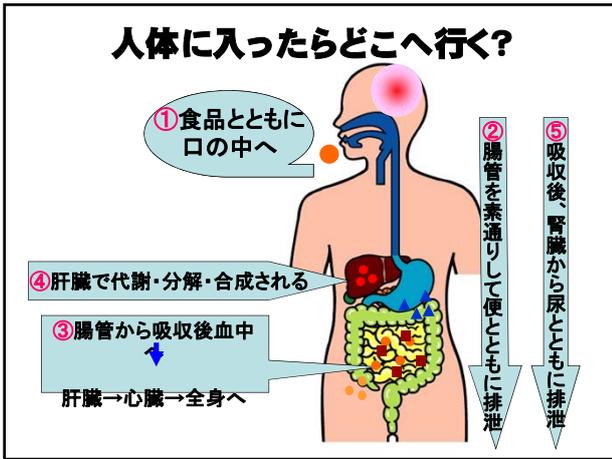
摂取量



大

小

一般的には毒性の低いものは沢山食べても  
大丈夫



ある化学物質を、人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康上の問題が生じないとされる量

## ADI

Acceptable Daily Intake  
1日摂取許容量

### 食品安全ファイブリーグ第3問

食べても安全かどうか、科学的に調べて決めることを「リスク評価」といいます。日本で「リスク評価」をしているのは、「食品■■■■■」。漢字5文字で答えよ!

# 安全委員会



### 食品安全委員会は、まだ7歳

平成15年(2003年)7月1日  
食品安全委員会の設置

国民の健康保護を最優先に考え、リスク分析手法に基づき、食品のリスクを科学的に評価する独立・中立機関として設置

多くの国民が、「食品の安全性に不安だ」「何を信じていいかわからない」等思うようになった原因のひとつに、行政が、消費者のことを考えないで、食品を作る側の利益を守るばかり考えているのではないかと不安を感じる

評価をする人と、管理をする人を分けることが大切となった

## 食品安全委員会の仲間は、世界各国に



## 食品安全委員会の役割

### リスク評価

食品を食べることで、どのくらいの確率でどの程度、健康に影響が起るかを科学的データを基に評価します。

### 緊急時対応

食中毒などの食品に関する緊急事態の場合、情報を集め、国民に知らせます。



### リスクコミュニケーション

食品のリスクについて、産や食品を扱う人、食べる人それぞれの立場で話し合います。

## 食品安全委員会の構成

食品安全委員会は7人の委員と多くの専門委員から構成されています。その道の専門家が、農薬、添加物、食中毒、BSE、遺伝子組換えなど、食品の安全性を評価しています。

### 14 専門調査会

企画 緊急時対応 リスクコミュニケーション

食品安全  
委員会委員  
7名

化学物質系グループ：農薬、添加物など

生物系グループ：微生物、プリオンなど

新食品グループ：遺伝子組換えなど

専門委員：のべ250名

事務局（職員57名、技術参与33名）

平成22年4月1日現在

## 食品安全委員会の委員

食品安全委員会委員は7名の委員で構成されています。

常勤委員



小泉直子委員長  
【公衆衛生学の分野】



見上彪委員長代理  
【微生物学の分野】



長尾拓委員  
【化学物質(有機化学)の分野】



広瀬強雄委員  
【毒性学の分野】

非常勤委員



野村一正委員  
【情報交流の分野】



畑江敬子委員  
【消費者意識の分野】



村田谷常委員  
【生産・流通システムの分野】

## 食品安全ファイブリーグ第4問

食品を製造するときに、着色や保存などの目的で食品に加えられるもの、漢字5文字で答えよ！

食品添加物



食品添加物や農薬って怖いのか？

人の健康に悪影響を与えないものだけ

# 食品添加物

厚生労働省で使い方や品質を決めているもの

**約810品目**

食品添加物はどんなものからできているのですか？

食品から抽出したものだったり、貝殻などから取り出したり、海水や岩塩から取り出したり、化学物質を組み合わせで合成したり…様々なものがあります。

農作物を害するカビや細菌、雑草、害虫、ネズミなどから農作物を守ったり、生育を調整したりする薬

# 農薬

食品ごとに食品に残っていてもいい量

**残留基準**



販売したときに基準値を超えないように使い方を決めている

農薬の使用量が決まっていると  
思うのになぜ、残留農薬が出るのですか？

食品の残留農薬はどのようにして測るのですか？

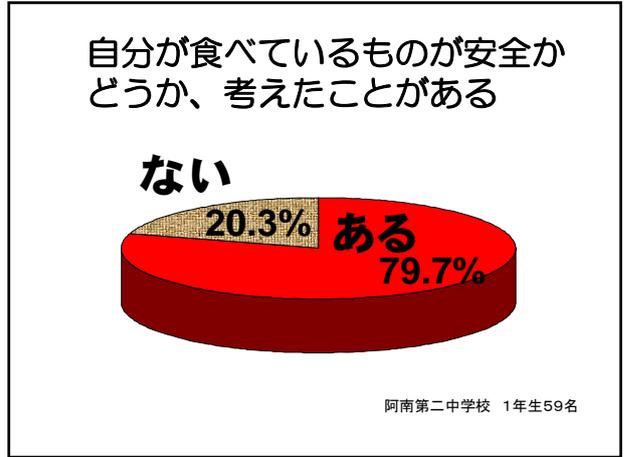
農薬は、効果を発揮した後、だんだんと分解して、なくなっていきます。しかし、収穫までにすべてがなくなるとは限りません。

市場や港・空港の検疫所で抜き取りで農作物等にどのくらい農薬が残っているのかを調べたりします。実際に食べるところを分析します。例えばみかんなら皮をむいて身の部分を調べますが、夏みかんは皮も一緒に調べます。

## 食品安全ファイブリーグ第5問

体が食品のたんぱく質を敵とみなして、じんましんなどの反応を示すことを「■■■■■」反応という。カタカナ5文字で答えよ！

ア レ ル ギ ー



食品アレルギー(食物アレルギー)って  
どんなふうになるのですか？

食品アレルギー(食物アレルギー)  
の人はどんなことに気をつけて  
食品を選べばよいですか？



**食べられないものは  
無理に食べようと  
しない**

**専門医の指導を受けよう**

**アレルギー食品の表示を  
よく確認しよう**

**食品安全ファイブリーグ第6問**

平成21年度、日本で一番多く  
起きた食中毒の原因となった菌  
の名前「カン■■■■■ー」。  
カタカナ5文字で答えよ！

**ピロバクタ**



平成21年（去年）日本国内で、食中毒にかかってしまった人の数（届出のあった人数）は次うち、どれでしょうか？

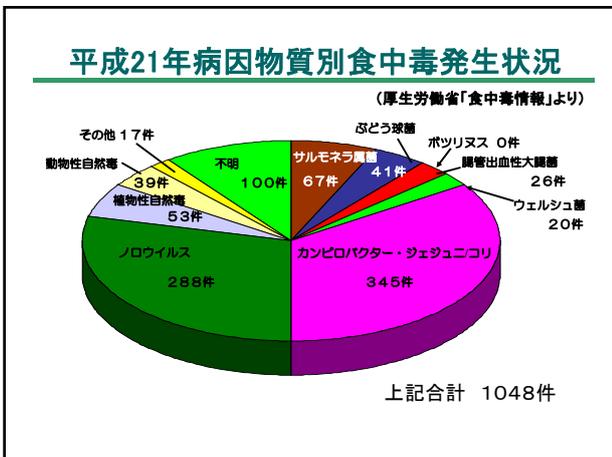
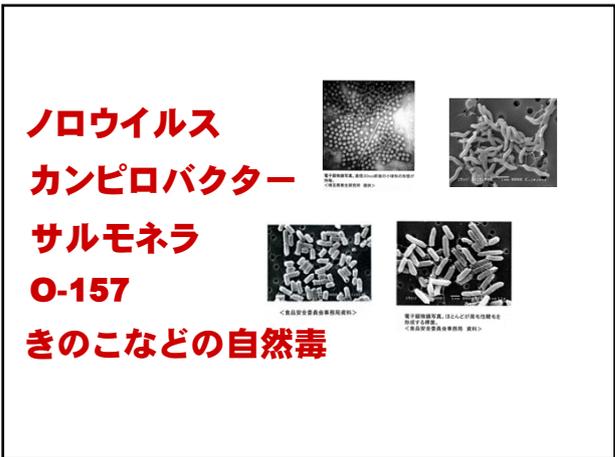
2,182,000人

14,416人

4,000人

答え

14416人



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



※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。

今日はみなさん  
参加してくださって、  
ありがとうございました。  
わからないことなど、何でもどうぞ。

↓ ホームページ： <http://www.fsc.go.jp>

↓ TEL：03-6234-1150（横田直通番号）

↓ FAX：03-3584-7392

↓ 「食の安全ダイヤル」

03-6234-1177

メールでも受け付けます。