


食品安全委員会
 Food Safety Commission

こんにちは
 長崎県時津町立時津中学校の皆さん



科学の目で考えよう、食品安全

平成22年12月13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!?

体にまったく害のない食品が
 あるのか？

絶対に体に害のないものは、
 どんな食材ですか？

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


砂糖

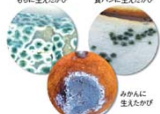

カルシウム
 (Ca)


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


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。



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。 という食べ物は無い!?



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

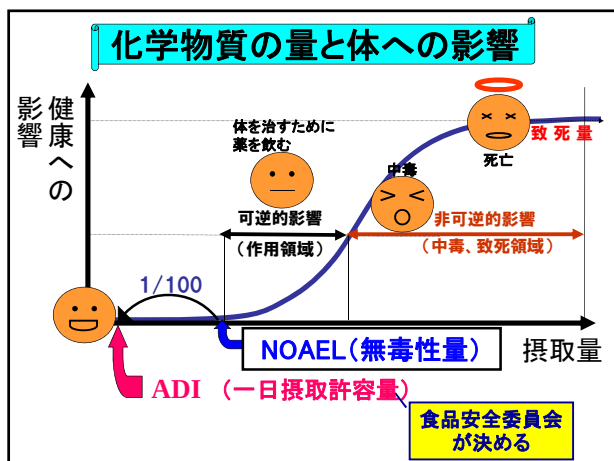
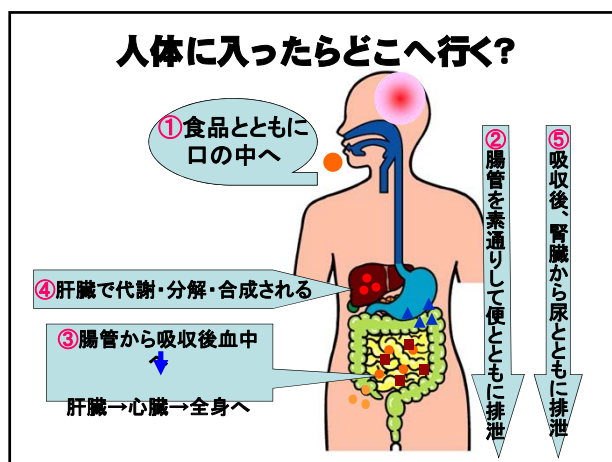
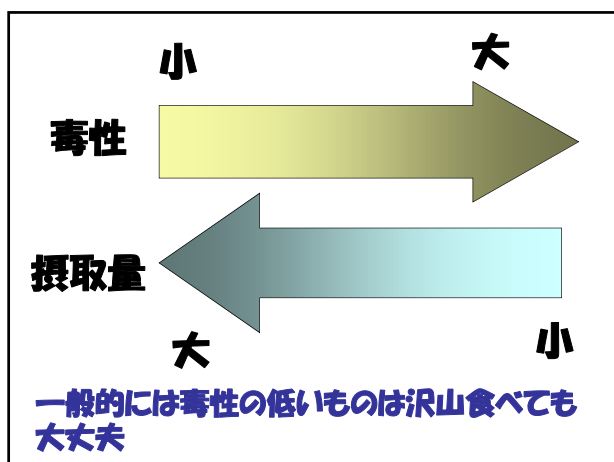
食品の安全性を考える上で重要なこと

“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!



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



食品安全委員会って
何ですか？

食品安全委員会は具体的に
どんな活動をしているのか？

「安全な食べ物」をつくるために…

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、評価することが必要。

⑨ **リスク評価**



食品の「リスク評価」をしている
日本で唯一の組織が食品安全委員会です。

食品安全委員会は、まだ7歳

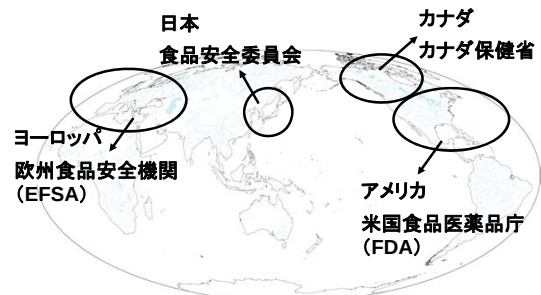
平成15年（2003年）7月1日
食品安全委員会の設置

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、食品を食べる側（消費者）のことを考えないで、
食品を作る側の利益を守ることばかり考えているのではないかという不信感

評価をする人と、管理をする人を分ける

食品安全委員会の仲間は、世界各国に



これ以外にも、各国で同様の機関が設置されています。

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
影響が起きるかを
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、国や食品を扱う人、
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



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】



広瀬雅雄委員
【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】



村田容常委員
【生産・流通システムの分野】

食品安全ファイブリング第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？

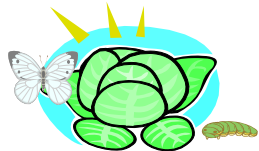
食品から抽出したものだったり、
貝殻などから取り出したり、
海水や岩塩から取り出したり、
化学物質を組み合わせで合成
したり・・・様々なものがあります。

食品添加物や農薬の使用基準とは
何ですか？

残留農薬とは何ですか？

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



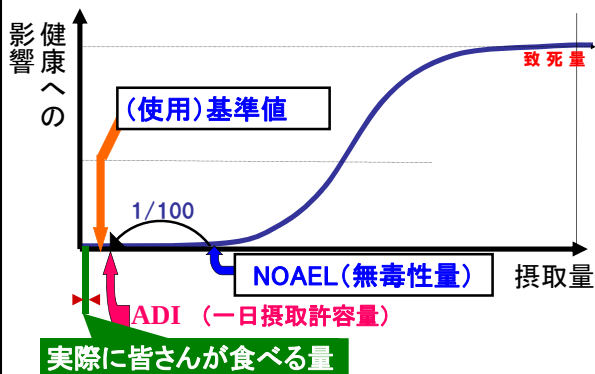
農薬は、効果を発揮した後、だんだんと分解して、なくなっていきます。しかし、収穫までにすべてがなくなるとは限りません。 ➡ **残留農薬**

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

化学物質の量と体への影響



食品安全ファイブリーグ第5問

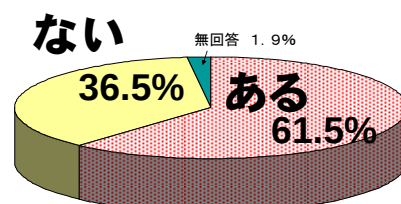
体が食品のたんぱく質を敵とみなして、じんましんなどの反応を示すことを「■■■■■」反応という。カタカナ5文字で答えよ！

ア レ ル ギ ー



君は、食品の表示をじっくり見たことがあるか？

自分が食べているものが安全かどうか、考えたことがある



時津中学校 2年生208名

食物アレルギーというのは
何ですか？



たんぱく質



かゆみ

じんましん

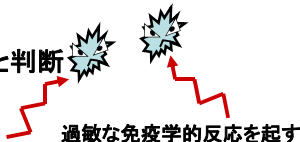
吐き気

せき

呼吸困難

血圧低下

体が敵と判断



過敏な免疫学的反応を起す

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？

**食べられないものは
無理に食べようとするな**

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



身近な問題、食中毒

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）は次のうち、どれでしょうか？

2,182,000人

14,416人

4,000人

答え

14416人

食中毒のしくみが知りたい

食中毒はくさった食べ物を
食べてしまうとなるのですか？

ノロウイルスについて
(知りたい)

食中毒を起こすもととなるものはたくさんある

ノロウイルス

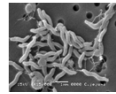
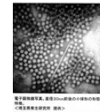
カンピロバクター

サルモネラ

O-157

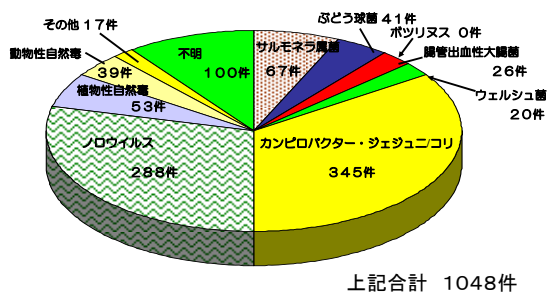
きのこなどの自然毒

洗剤の混入 寄生虫



平成21年病因物質別食中毒発生状況

(厚生労働省「食中毒情報」より)



発症菌量・ウイルス量



少



多

ノロウイルス	ごく少量 (ウイルス数不明)
腸管出血性大腸菌	$10^2 \sim 3$ 個/人
カンピロバクター	$5 \sim 8 \times 10^2$ 個/人
腸炎ビブリオ	1×10^5 以上/人
黄色ブドウ球菌	$10^6 \sim 8$ /g (食品)
エンテロトキシンとして	約100 ng/人
セレウス菌	下痢型 $10^7 \sim 8$ /g (食品)
サルモネラ	平均 $10^8 \sim 9$ 個以上/人
下痢原性大腸菌	$10^8 \sim 10$ 個/人
エルシニア	3.5×10^9 個/人

食品安全委員会 平成21年度調査研究より

**ノロウイルスによる病気を
予防するワクチンはない**

特効薬はない

ノロウイルスの付いた食品を食べる
だけでなく、手指についたウイルス
を口から取り込んで感染することも。

しよくちゅうどくさいきん
食中毒細菌を

つけない! ふやさない! やっつける!



 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（横浜直通番号）

📌 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。