


食品安全委員会
 Food Safety Commission of Japan
 内閣府

こんにちは
 奈良県桜井市立桜井西中学校の皆さん


ゼロ

科学の目で考えよう、食品安全

平成25年12月4日

安全な食品と安全でない食品を
 見分けるにはどうしたらいいですか。

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！

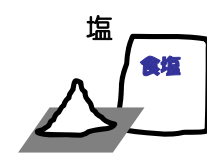
ゼロリスク



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）

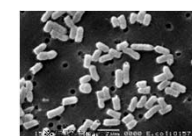
量によっては害となる可能性があるもの

塩

 砂糖

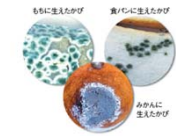

カルシウム (Ca)

 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



「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!

低い

高い

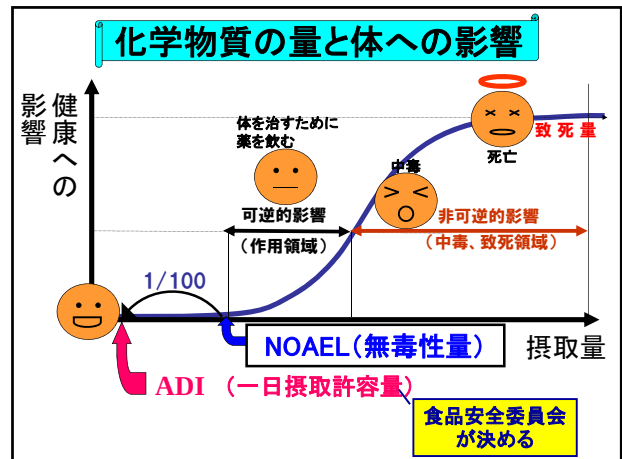
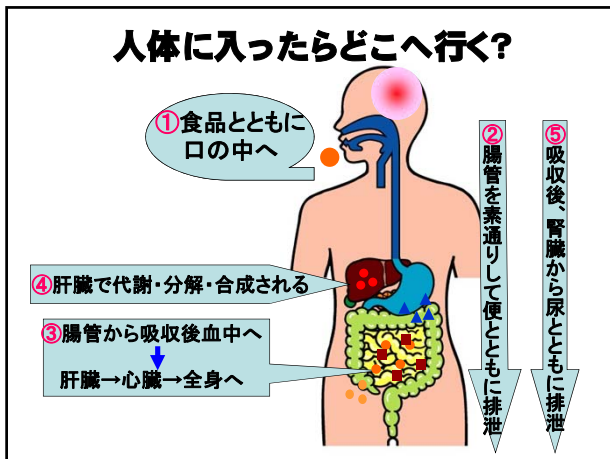
毒性

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
一日摂取許容量

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

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



日頃、委員会は何をしているんですか？

「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

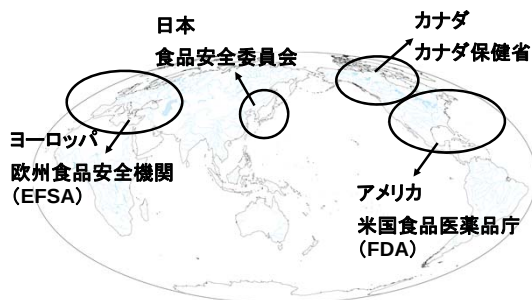
科学的に、調べて、評価することが必要。

⑨ **リスク評価**



食品の「リスク評価」をしている
日本で唯一の機関が食品安全委員会です。

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



熊谷 進 委員長
【微生物学の分野】



佐藤 洋 委員長代理
【公衆衛生学の分野】



山添 康 委員長代理
【化学物質(有機化学)の分野】



三森 国敏 委員長代理
【毒理学の分野】



石井 克枝 委員
【消費者意識の分野】



上安平 潤子 委員
【情報交流の分野】



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？

食品添加物って何ですか？

人の健康に悪影響を与えないものだけが
厚生労働大臣から使用を認められている

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

801品目

(平成25年8月6日現在)

どんなものからできているのか

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。

どんな種類があるのか

長持ちさせるため：保存料

ポリシジン、亜硝酸ナトリウム等

色をつける・鮮やかにするため
：着色料

クチナシの実、亜硝酸ナトリウム等

味をつける：甘味料、調味料

ステビア、アミノ酸等

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

「安全な食べ物」をつくるために...

科学的に、調べた結果などを考えて

🔴 ⑨ 例えば農薬がどのくらい野菜などに残ってもいいか

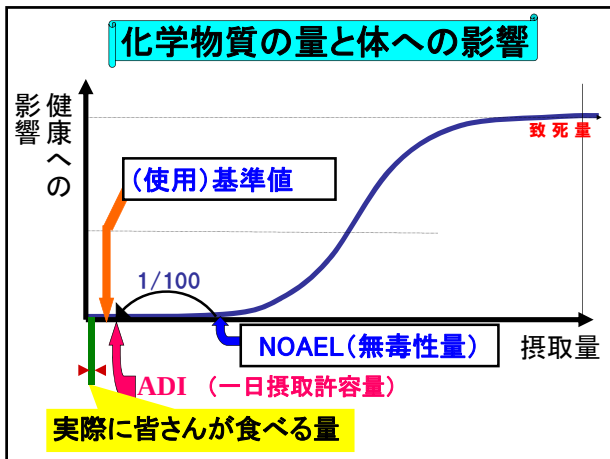
🔴 ⑨ どのくらいの量をどのように使えばいいか

➡ **ルールを決めます。**

リスク管理

農林水産省、厚生労働省、奈良県等





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

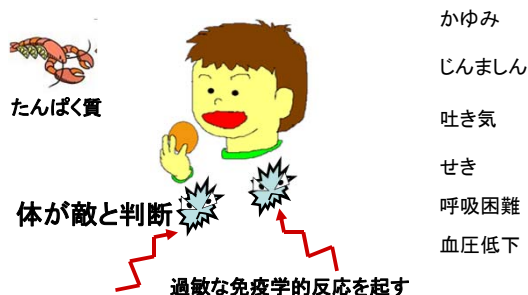


食物アレルギーなどで亡くなっている子供がいますが、食物アレルギーはなぜあらわれるんですか？

食物アレルギーに大人になってから突然なるときはありますか？

疲れている時にたまにアレルギーが出ます。出るときと出ないときがあるのはなぜですか？

アレルギーとは



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ばよいか？

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

必ず表示するもの（７）

小麦 卵 乳 えび かに
そば 落花生

表示をした方が いいもの（２０）

あわび、いか、いくら、オレンジ、
キウイフルーツ、牛肉、くるみ、
さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、
豚肉、まつたけ、もも、やまいも、
リンゴ、ゼラチン、カシューナッツ、
ごま ※赤字は9月20日から
新しく決められたもの



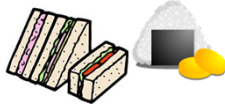
食べ物の賞味期限って
どうやって決めているんですか？

賞味期限が切れた食品はどうしますか？

どんな食品についているの？

消費期限

弁当
サンドイッチ
お惣菜など



賞味期限

スナック菓子
カップめん
缶詰など



誰が決めるの？

食品を作った人
（一番その食品をことを知って
いるから）

どうやって決めるの？

食品を作る（製造する）状況、
流通や保存の仕方などを考えて、
科学的データに基づいてきめる

期限を過ぎても食べられる？

消費期限 期限を過ぎたら食べない方が
よい期間

賞味期限 おいしく食べることができる期間



書かれている「保存方法」を守っ
ているかどうかが重要！

食べる前に、臭いや色等確かめる！

食品安全ファイブリーグ第6問

平成24年1年間に、日本で一番
多く起きた食中毒の原因菌・ウィ
ルスのは「■■■■■ス」。
カタカナ5文字で答えよ！

ノロウイルス



平成24年（去年1年間）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？

297,800人

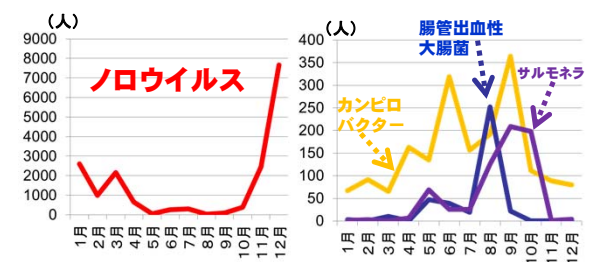
26,699人

4,000人

答え

26,699人

毎年たくさんの方が、食中毒にかかっています。中でもノロウイルスがとて多く、冬にかかる人がたくさんいます。



原因菌・ウイルス別平成24年（去年）の
全国の患者数

食中毒はどうしてできるのですか？

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

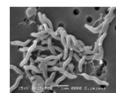
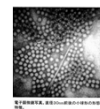
サルモネラ

O-157

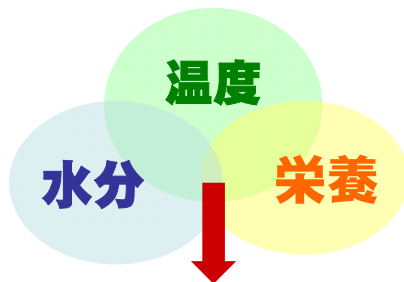
（腸管出血性大腸菌）

きのこなどの自然毒

洗剤の混入 寄生虫



3つの条件が、食中毒を起こす細菌を増やす



細菌の特徴を3条件で見えていくと、増殖を防ぐことができます。

菌にも好きな食べ物がある(栄養)

黄色ブドウ球菌	おにぎり、複合調理食品
カンピロバクター	牛生レバー、鶏肉関連食品
サルモネラ	卵、卵関連食品
腸炎ビブリオ	魚介類(刺身、寿司など)
病原性大腸菌	牛糞に汚染された飲用水や食品
腸管出血性大腸菌	牛レバー、ハンバーグ
ボツリヌス菌	いずし、容器包装詰低酸素性食品(レトルト食品類似食品)、海外ではソーセージが多い

発症菌量・ウイルス量

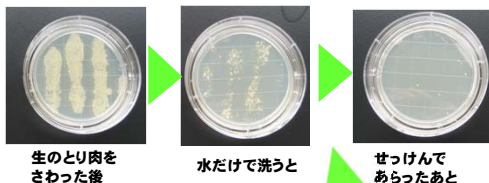
ノロウイルス	ごく少量(ウイルス数不明)
腸管出血性大腸菌	$10^2 \sim 3$ 個/人
カンピロバクター	$5 \sim 8 \times 10^2$ 個/人
腸炎ビブリオ	1×10^5 以上/人
黄色ブドウ球菌	$10^6 \sim 8$ /g(食品) エンテロトキシンとして約100 ng/人
セレウス菌	下痢型 $10^7 \sim 8$ /g(食品)
サルモネラ	平均 $10^8 \sim 9$ 個以上/人
下痢性大腸菌	$10^8 \sim 10$ 個/人
エルシニア	3.5×10^9 個/人

食品安全委員会 平成21年度調査研究より

食中毒細菌を つけない! ふやさない! やっつける!



9 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



生のとり肉をさわった後

水だけで洗うと

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。



消毒まですると

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

奈良県 <http://www.pref.nara.jp>

食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp>

■奈良県 消費・生活安全課食品安全推進係
0742-27-8681

■食の安全ダイヤル(食品安全委員会)
03-6234-1177

メールでも受け付けます。

