

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28年7月27日
食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan
内閣府

一番大切なことって何？

それは、^{けん こう}
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

食べ物の「安全」って
どんなこと？

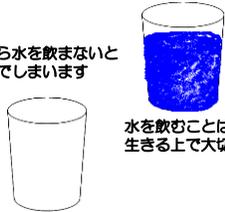
食べ物を食べた人が、
おなかがいなくなったり、
病気になったりすることがあります。

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、
おしっこを我慢して、たくさん
水を飲んだ人に、ゲーム機を
プレゼントする水飲み大会が
ありました。
7. 5リットルを短時間で飲み、
おしくも2位になった女の人が、
「急性水中毒」になり、
亡くなっています。

だから水を飲まない
と死んでしまいます



水を飲むことは
生きる上で大切




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





絶対に安全。
という食べ物はない!?




どんな食べ物も、
食べ方や食べる量を
まちがえると、

体に害を与えることが
あります。




量によっては害となるもの

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



かび類



サプリメント





みんなで努力して、
「できるだけ**安全**」な
食べ物を作り、守り、
食べ続けることが
大切です。



アンゼンキの決定戦



では、食べ物の
安全に関する**問題**を
出します

答えと思うものの、
札（**赤**・**青**・**黄色**）を
あげてください。

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①

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



かいせつ
解説

トマトの野生種

大昔のトマトや野生でできるトマトには「**トマチン**」という中毒を起こすものが含まれていました。

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、トマチンが少ない品種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だよ！




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

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にもよく使われます。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。

乾燥した豆はよく加熱して食べよう！

食べ物の安全をまもる努力だよ！



食べ物にまつわる知識

どんなものかを調べてみよう

問題②

この中で食べられる酸はどれでしょうか？

塩酸

青酸

クエン酸

答え

クエン酸



解説

漢字では「**枸橼酸**」

レモンや梅干しがすっぱいのは、クエン酸によるもの

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③

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？

87

814

8,704

答え

814

解説

- 食品に色をつける（着色料）
- 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...）

解説

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。

食品添加物

ひとつ、ひとつ、安全な量や使い方のルールを決める。

食べ物の安全を
まもる努力だよ！

ルールを守って使う



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

↓

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④

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？

① 食品の賞味期限

② 食品を入れる容器（ペットボトルなど）の安全性

③ 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）の安全性や農薬や食品添加物、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

家畜が食べるエサや薬

ヒ素、カドミウム

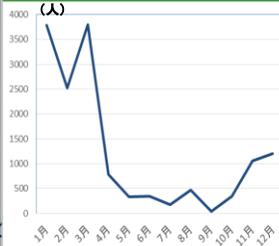
食品の容器

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5

このグラフは、ある食中毒の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

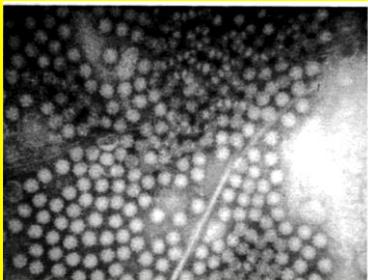
ノロウイルス

問題6

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？

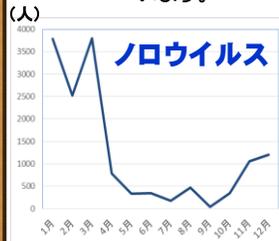


答え



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27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、やっと見ることが出来ます。

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7

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場合があります。

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りたりしているのも、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だよ!

今日のクイズに挑戦してくれたみなさんに

お願いしたいこと

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

※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。

生のとり肉をさわった後

水洗っただけだと ×

消毒まですると

せっけんで洗ったら

ベリー・グッド〜!