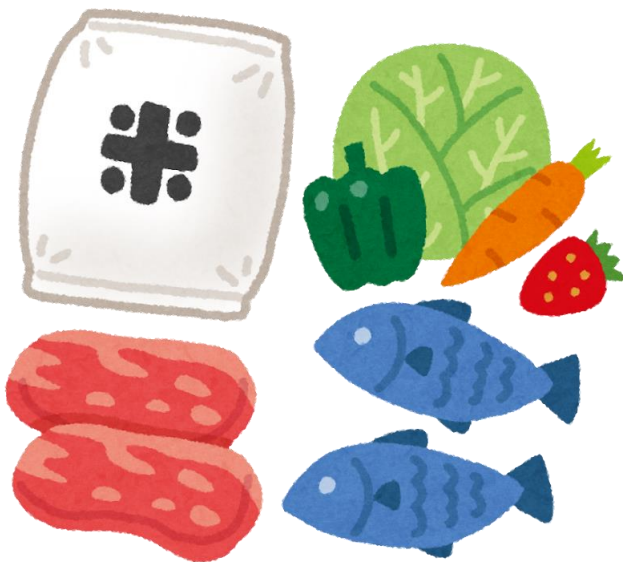




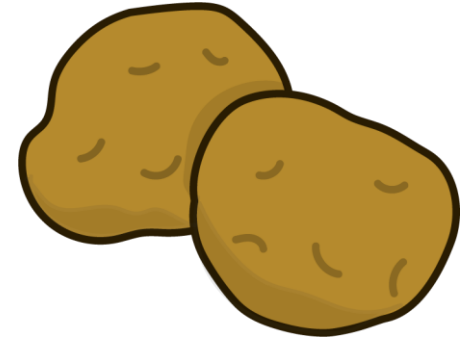
おうちの人と  
いっしょ <sup>ひと</sup> <sup>かんが</sup>  
一緒に考えてみよう！

しょくひんあんぜん

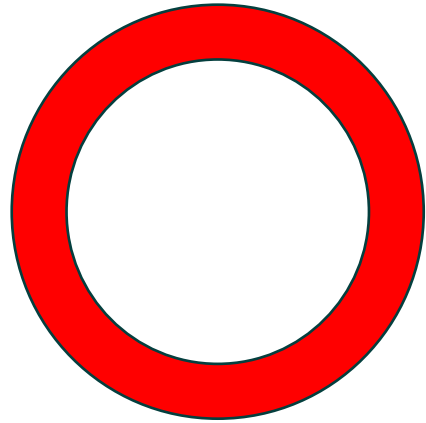
# 食品安全のきほん



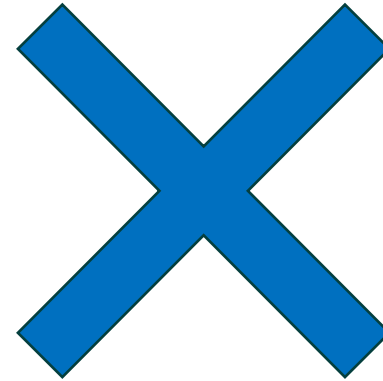
みんながいつも食べているじゃがいも。



からだ よ 体に良くない物質は含まれる？

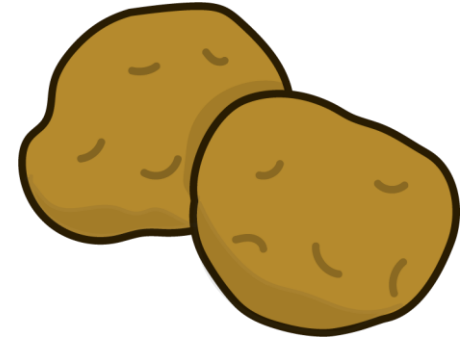


ふく 含まれる



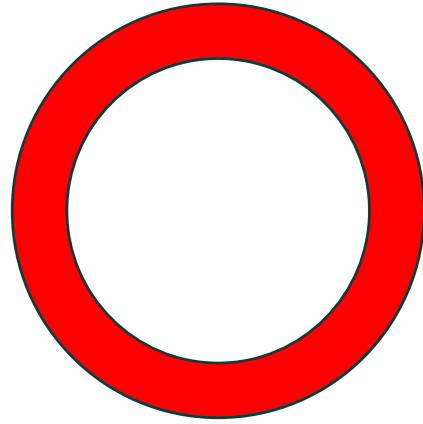
ふく 含まれない

みんながいつも食べているじゃがいも。



からだ 体に良くない物質は含まれる？

せいかい  
正解



じゃがいもにもからだ 体に良くない

物質は含まれる

# じゃがいもにはソラニンやチャコニンという<sup>どく</sup>毒がある

じゃがいもはソラニンやチャコニンという<sup>どく</sup>毒<sup>ふく</sup>を含むよ。特に芽や<sup>とく</sup>緑<sup>め</sup>色<sup>みどりいろ</sup>の皮<sup>かわ</sup>の部分にたくさん<sup>ふく</sup>含まれていて、とりすぎるとお腹<sup>なか</sup>が痛<sup>いた</sup>くなったり、げりをすることがあるよ



<sup>め</sup>芽<sup>で</sup>が出たじゃがいも



<sup>みどりいろ</sup>緑<sup>か</sup>色<sup>ひだり</sup>に変わったじゃがいも（左）と  
<sup>いろ</sup>色<sup>か</sup>の変わっていないじゃがいも（右）<sup>みぎ</sup>

のうりんすいさんしょう  
農林水産省ウェブページより

<sup>た</sup>食べても大丈夫？

<sup>め</sup>芽<sup>かわ</sup>や皮<sup>あんぜん</sup>をしっかりと<sup>た</sup>のぞけば、安全に食べられるよ



<sup>め</sup>芽<sup>みどりいろ</sup>をとって、緑<sup>かわ</sup>色の皮<sup>ふく</sup>をむいたじゃがいもはどうなの??

じゃがいもそのものにもソラニンやチャコニンは含まれているよ  
でも<sup>りょう</sup>量<sup>すく</sup>が少ないから<sup>りょう</sup>ふだん<sup>もんだい</sup>食べている量<sup>ふく</sup>なら問題はないんだ

いつも<sup>た</sup>食べている<sup>た</sup>食<sup>もの</sup>べ物だからといって「<sup>ぜったい</sup>絶対に<sup>あんぜん</sup>安全」とは<sup>い</sup>言えないよ

食<sup>た</sup>べ物<sup>もの</sup>はもともと<sup>あんぜん</sup>安全な<sup>おも</sup>ものと思われがちだけど

どんな<sup>た</sup>食<sup>もの</sup>べ物でもたくさん<sup>た</sup>食べたり、ふだんとちがう<sup>た</sup>食べ方を  
すると<sup>ぐあい</sup>具合が<sup>わる</sup>悪くなるかもしれないよ

それでは<sup>た</sup>食<sup>もの</sup>べ物の<sup>あんぜん</sup>安全について<sup>くわ</sup>詳しく<sup>み</sup>見てみよう！

# 食べ物<sup>た もの</sup>はいろいろな化学物質<sup>かがくぶっしつ</sup>の集まり<sup>あつ</sup>

しよくひん  
食品

えいようそ  
栄養素

たんすいかぶつ ししつ しょう  
炭水化物、脂質、たんばく質、ビタミン、ミネラル など

しよくひん つく  
食品を作るために  
つか  
使うもの

のうやく しよくひんてんかぶつ にゅうさんきん こうほ  
農薬、食品添加物、乳酸菌、酵母 など

しぜんかい  
自然界にある  
ゆうがい  
有害なもの

どく どく どく どく ほうしゃせいぶっしつ  
毒きのこの毒、ふぐ毒、かび毒、放射性物質、  
カンピロバクター、ノロウイルス など

かこう りゅうつう ちょうり  
加工・流通・調理  
でできるもの

アクリルアミド、ヒスタミン など

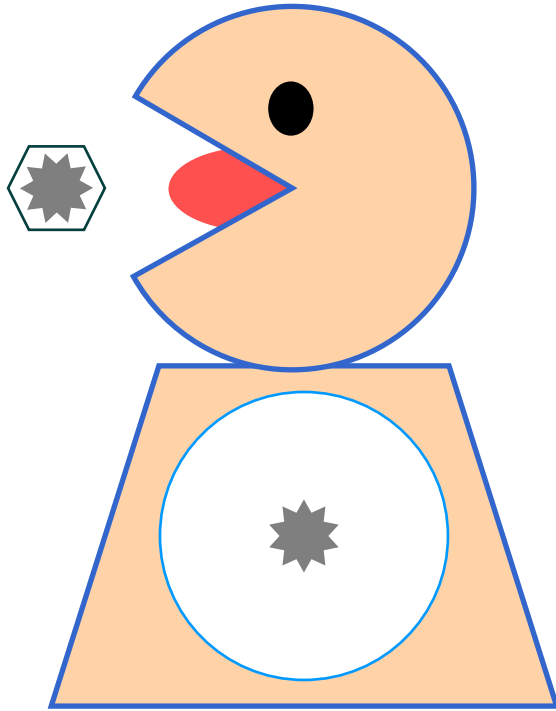
しんぱい たべ  
心配で食べられないな・・・

## ぜったい あんぜん しよくひん なぜ絶対に安全な食品はないの??

しよくひん かがくぶっしつ からだ ひつよう じつ  
食品はすべて化学物質からできていて、体に必要なもの、そうでないものと実にさまざま。な  
かにはたくさんとるとみんなの具合<sup>ぐあい</sup>を悪く<sup>わる</sup>するものもあるんだよ。  
そして、これらをひっくるめて食品<sup>しよくひん</sup>として食<sup>た</sup>べているからなんだ。

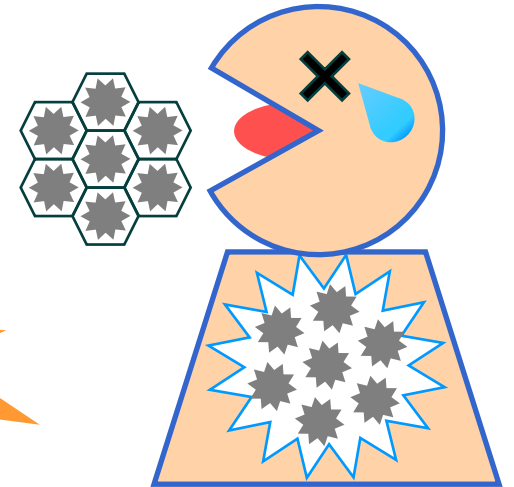
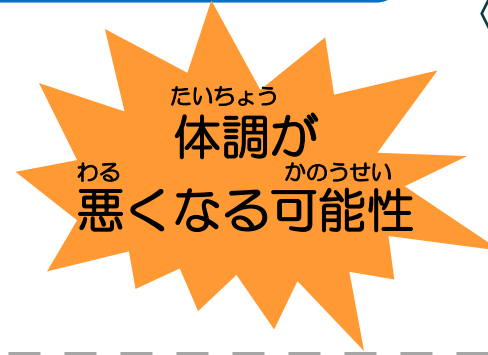
ぐあい わる 具合が悪くなるかどうかは食べる 量 によって決まるよ

りょう  
ふだんの量なら



たいちょう  
体調は  
かわ  
変わらない

ただし、  
いってい りょう こ  
一定の量を超えると



どくせい あんぜん まちが  
✓ 「毒性がある＝安全でない」は間違い！

せいぶん す しょうせいかつ ところ  
✓ ひとつの成分をとり過ぎないためにもバランスのよい食生活を心がけよう

のうやく    しょくひんてんかぶつ

# 農薬、食品添加物ってなあに？

のうやく  
**農薬**

やさい    くだもの    むし    た  
野菜や果物が虫に食べられない  
よう<sup>つか</sup>にするために使うよ  
ただ<sup>つか</sup>使うとたくさん<sup>しゅうかく</sup>収穫で  
きるよ

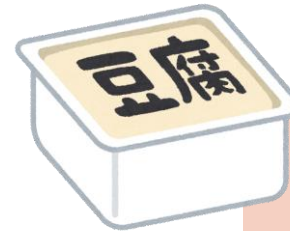


むし    あと  
虫をやっつけた後、  
のうやく    しゅうかく    やさい    くだもの    のこ  
農薬が収<sup>しゅうかく</sup>穫された野菜や果物に残る

わたし    くち  
私たちの口へ

てんかぶつ  
**添加物**

た    かこう  
食べものを加工したり、  
くさ    つか  
腐りにくくするために使うよ



てんかぶつ    つく    た  
添加物が造られた食べものの  
なか    のこ  
中<sup>なか</sup>に残る

わたし    くち  
私たちの口へ

のうやく　しょくひんてんかぶつ　た　あんぜん　き  
農薬と食品添加物は食べても安全なようにルールを決めて、  
みんなで守っている

のうやく　しょくひんてんかぶつ　あんぜん  
農薬や食品添加物は安全なの？

た  
食べものにもともとふくまれる成分と同じように、  
ぜったい　あんぜん  
絶対に安全なものではなく、たくさんとりすぎると  
ぐあい　わる  
具合が悪くなることもあるよ。

だからくに　た　だいじょうぶ　りょう  
だから国が食べても大丈夫な量をしっかり調べて、  
そのけっか　つか　かた　る　る　き  
その結果をもとに使い方やルールを決めているよ。  
のう　か　しょくひんがいしゃ　まも　あんぜん　まも  
農家や食品会社がこれを守ること、安全が守られて  
いるんだ。

# しょくひんあんぜんいいんかい      やくわり 食 品 安 全 委 員 会 の 役 割

- た 食べても大丈夫な だいじょうぶ りょう 量を 科学的に かがくてき しっかり しら 調べること  
(リスク 評価 ひょうか といいます。)
- しら 調べた結果などを けっか 情報 しょうほうはっしん 発信したり、いけんこうかん 意見交換すること  
(リスクコミュニケーションといいます。)

# しょうひしゃちょう こうせいろうどうしょう のうりんすいさんしょう かくとどうふけんとう やくわり 消費者庁、厚生労働省、農林水産省、各都道府県等の役割

かがくてき しら けっか かんが  
科学的に、調べた結果などを考えて

- たと のうやく やさい のこ  
• 例えば農薬がどのくらい野菜などに残ってもいいか
- りょう つか  
• どのくらいの量をどのように使えばいいか

き  
→ルールを決めます

かんり  
(リスク管理といいます。)

- しら けっか じょうほうはっしん いけんこうかん  
• 調べた結果などを情報発信したり、意見交換すること  
(リスクコミュニケーションといいます。)