

ジュニア食品安全委員会

しょくひん あんぜん

食品の安全は だれがまもるの？

平成24年8月8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、
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

が大切です。

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!?

だから水を飲まないで
死んでしまいます

でも、一度に大量に飲みすぎて
死んでしまうことがあります

水を飲むことは
生きる上で大切

どんな食べ物も、 食べ方や食べる量を間違えると、体に 害をあたえることがあります。

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)

私たちの体に害を与える可能性があるもの

細菌 農薬 かび類

※写真はO157

みんなで^{どりよく}努力して、
「できるだけ^{かんぜん}安全」な
食べ物をつくり、
食べることが
大切なのです。



「安全な食べ物」をつくる努力

食品安全委員会の役目

- 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、評価します。

⑨ リスク評価



「安全な食べ物」をつくる努力

科学的に、調べて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

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

白インゲン豆

ゲンチン

ジャガイモ

ポテニン

答え

トマト トマチン

解説

大昔のトマトや野生で自然にできるトマトは「トマチン」という中毒を起こすものをたくさん持っています。



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、中毒の成分が少ないトマト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
まもる努力じゃ！



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。



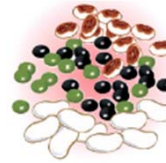
じゃがいもの芽や
緑色の部分



太陽

食べ物の安全を
まもる努力じゃ！

昔から、この芽や緑色のところはきちんと
とりのぞいて、食べるようにしてきました。



白インゲン豆は和菓子のあんなど
によく使われます。
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吐いたり、
下痢をしたりします。
水やお湯で戻して、やわらかくなる
までよく加熱すれば、大丈夫です。

食べ物の安全を
まもる努力じゃ！

乾燥した豆はよく加熱して食べ
よう！

問題

ニュースでも聞くことがある
「ベクレル」。この「ベクレル」は
次の何に関係した言葉でしょうか？

農薬に関係した言葉

放射能に関係した言葉

細菌に関係した言葉

答え

放射能に関係
した言葉

解説

フランスの科学者、アンリ・
ベクレル（1852～1908年）が、「ウラン」に
放射線を出す力があることを発見。そこから、
ある物質がどれだけ放射線を出す力を持っているかを
表す単位の名前に、「ベクレル」が使われるように
なりました。

放射線（放射能）の性質

①体の外からと中からの
被ばくがある



②人から人にうつることはない

③体内の放射性物質は徐々に
排せつされる

たくさん放射線を体に浴びたり、
放射性物質を体に取り込んでしまうと...

ガンや白血病など、
健康に影響が出る可能性が
わかっています



問題

「宇宙」「地面」「食べ物」のうち、
放射線が出ているものは、いくつで
しょうか？

ひとつだけ出ている

ふたつだけ出ている

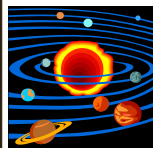
全部出ている

答え

全部
出ている

解説

放射線は身の回りにある



宇宙から

空気から



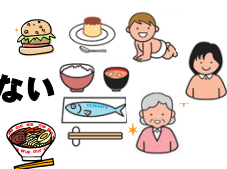
地面から

食べ物から



健康への影響が出ないように、

決められた量以上の
放射性物質が入った
食べ物や水は出回らない
ように制限されて
います。



食べ物の中の放射性物質の量を知る



写真：厚生労働省資料より

食べ物を作るところから減らしていく



表土の削り取り



粗皮削り

写真：農林水産省資料より

問題

平成23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？

297,800人

21,616人

4,000人

答え

21,616人

問題

この写真は、目に見え
ない食中毒をおこす菌
の姿を特別なカメラで
撮影したものです。この
菌の名前は次のうち
どれでしょうか？



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

腸管出血性大腸菌
O157

解説

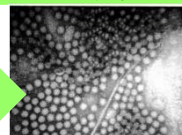
電子顕微鏡という機械を使ってやっと見えるのが
細菌です。

腸管出血性大腸菌O157

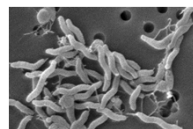


カンピロバクター

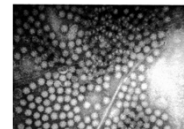
ノロウイルス



毎年たくさんの方が、これらの食中毒菌によって
食中毒にかかっています。



カンピロバクター



ノロウイルス

平成23年4月には、富山県の焼肉店でユッケを
食べた人たちが、腸管出血性大腸菌がつくる毒素
によって、食中毒になり、亡くなった方もいます。

菌にも好きな食べ物がある

カンピロバクター 牛生レバー、鶏肉関連食品

腸管出血性大腸菌 牛レバー、ハンバーグ

黄色ブドウ球菌

おにぎり、複合調理食品

腸炎ビブリオ

魚介類（刺身、寿司など）

サルモネラ

卵、卵関連食品

食中毒の菌がついていても

食べ物の見た目は変わらない
味やにおいもほとんど変わらない
変な味やにおいがしなくても、
食中毒はおきる！



特に、生の肉を食べることで、
食中毒になってしまうかも
しれない確率が高くなります。

加熱をしっかりとしたり、
生で肉を出す場合には、
菌をやっつけたり、
つかないように方法で調理を
する等、きびしいルールが
新しくできました。



食中毒を予防するために つけない! ふやさない! やっつける!

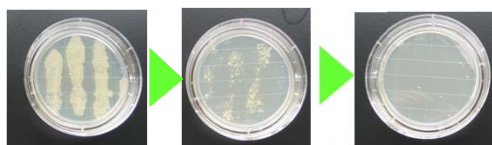


給食を作ってくれる人たちが、
マスクをしたり帽子をかぶっ
たりしているのも、みんなが
給食を配るときに帽子やマス
クをつけるのも、食べ物の安
全をまもる努力じゃ！



「アンゼンキング」に挑戦してくれたみんなに お願いしたいこと

⑨ 食事の前や、外から帰ったら手洗いを
きちんとし、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。



グッド～!
消毒まですると