

ジュニア食品安全委員会

食品の安全は
だれがまもるの？

平成25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
病気になつ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

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

塩 砂糖 ビタミンA

私たちの体に害を与える可能性があるもの

細菌 サプリメント かび類

※写真はO157

みんなで努力して、
「できるだけ安全」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まく
なったり、はいたり、下痢をしたりしま
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、「ま
ちがっている」ものはどれでしょうか？

トマト	トマチン
ジャガイモ	ソラニン
白インゲン豆	ゲンチン

答え

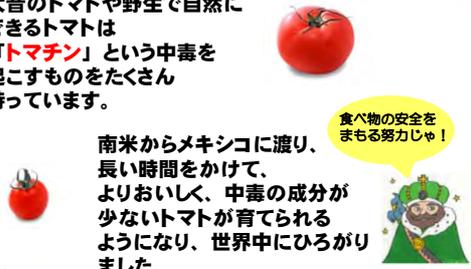
白インゲン豆
ーゲンチン

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。

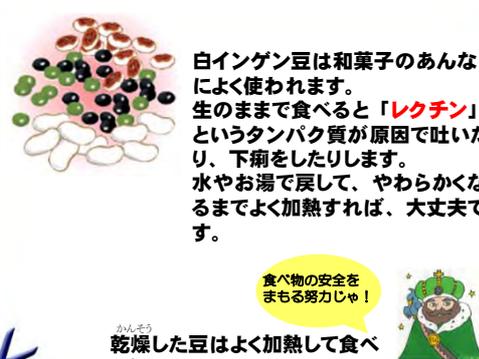


じゃがいもの芽や緑色の部分

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

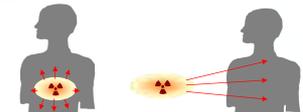
放射能に関係した言葉

解説

「ベクレル」は放射線の量をあらわす単位です。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

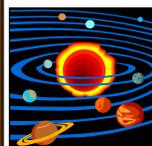
放射線は昔から、身の回りにある

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測る

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

食べ物の安全をまもる努力じゃ！





問題

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？

807

8007

87

答え

807

解説

食品に色をつける（着色料）

細菌が増えたりするのを防ぎ、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...）

しょくひんてんかぶつ

食品
添加物

食品添加物には天然のものや合成のものがあります。どちらが良いということではなく、天然のものも合成のものも同じように、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。

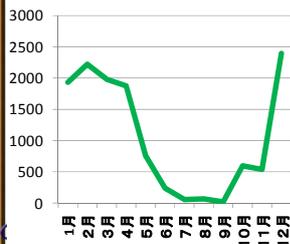
ひとつ、ひとつ、安全な量や使い方のルールを決める。

ルールを守って使う

食べ物の安全を
まもる努力じゃ！

問題

このグラフは、ある食中毒の去年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

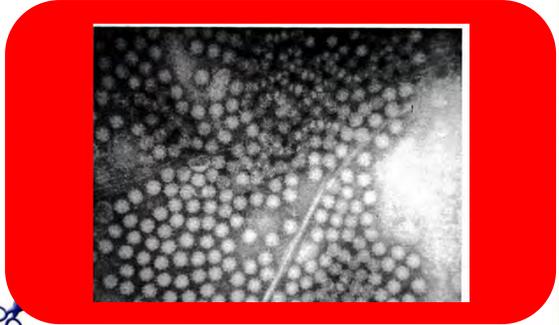
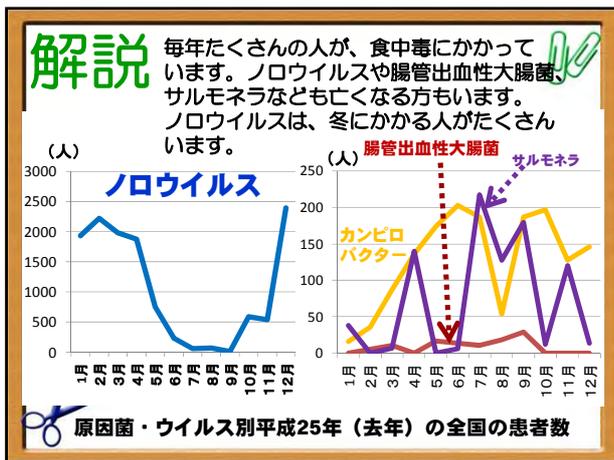
ノロウイルス

問題

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

細菌やウイルスは非常に小さいので、電子けんびきょうという特別な機器を使うことで、やっと見ることができます。



腸管出血性大腸菌O157
カンピロバクター
サルモネラ菌

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。

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!

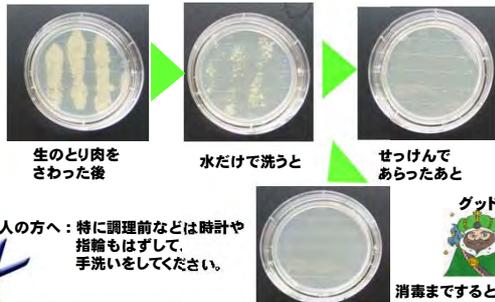


給食を作ってくれる人たちが、マスクをしたり帽子をかぶりたりしているのも、みんなが給食を配るときに帽子やマスクをつけるのも、食べ物の安全をまもる努力じゃ!

「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