

こんにちは
長崎県佐世保市立光海中学校の皆さん



平成24年11月19日

食品安全ファイブリング第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

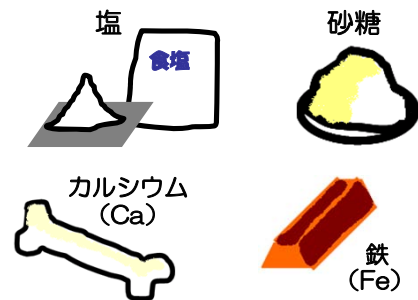


ゼロリスクはない!?

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



私たちの体によくない可能性があるもの

細菌



農薬



もちに生えたかび



食パンに生えたかび



みかんに生えたかび



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で
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



食品安全ファイブリング第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



「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



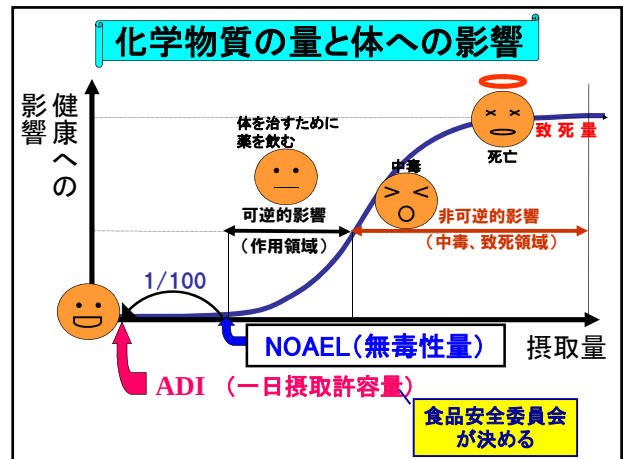
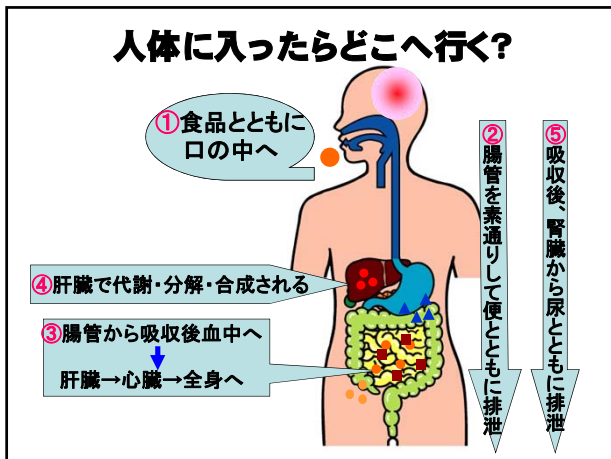
摂取量



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ング第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



「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。

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。

「安全な食べ物」をつくるために…
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、長崎県等



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？

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

786品目

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



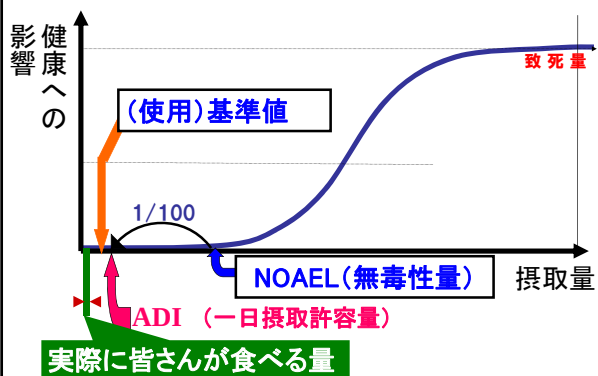
農薬は、効果を発揮した後、だんだんと分解して、なくなっていきます。しかし、収穫までにすべてがなくなるとは限りません。 ➡ **残留農薬**

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

化学物質の量と体への影響



食品安全ファイブリーグ第5問

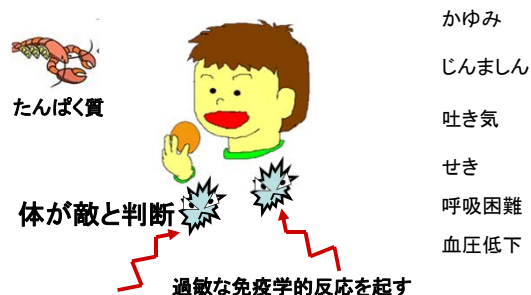
体が食品のたんぱく質を敵とみなして、じんましんなどの反応を示すことを「■■■■■」反応という。カタカナ5文字で答えよ！

ア レ ル ギ ー



君は、食品の表示をじっくり見たことがあるか？

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
食品を選べばよいか？

**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（１８）

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



誰が決めるの？

食品を作った人
（一番その食品のことを知って
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

加熱が不十分なとり肉などを食べ
ることで起きやすい食中毒の原因
の菌の名前「カン■■■■■ー」。
カタカナ5文字で答えよ！

ピロバクタ



身近な問題、食中毒

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

食中毒を起こすもの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

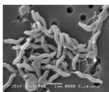
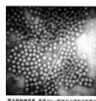
サルモネラ

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



菌にも好きな食べ物がある

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
下痢原性大腸菌	$10^8 \sim 10$ 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

どうしてユッケは
食べられなくなったんですか？

生レバーが
どうしても食べたいのですが...

レバー（肝臓）の内部からも腸管出血性大腸菌が検出されたことが報告されています。
腸管出血性大腸菌は、少数の菌だけでも、食中毒を引き起こします。
一般に牛レバーを含む食肉を生で食べると、食中毒のリスクがあります。
「新鮮」かどうかは、関係ありません。

（厚生労働省HP）

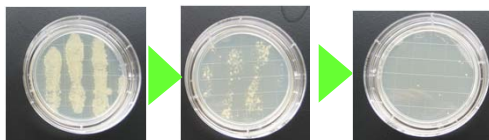
しよくちゅうどくさいきん

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

長崎県 <http://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/index.php>

食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp>

■長崎県食品安全・消費生活課 095-895-2366

■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。