

こんにちは
長崎県雲仙市立吾妻中学校の皆さん



平成25年12月6日

食品安全ファイブリーグ第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



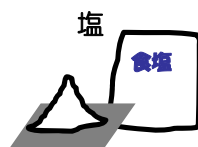
ゼロリスクはない!?

体にまったく害のない食品はあるのか
知りたい

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

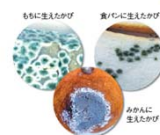


私たちの体によくない可能性があるもの

細菌



農薬



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とい
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



「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

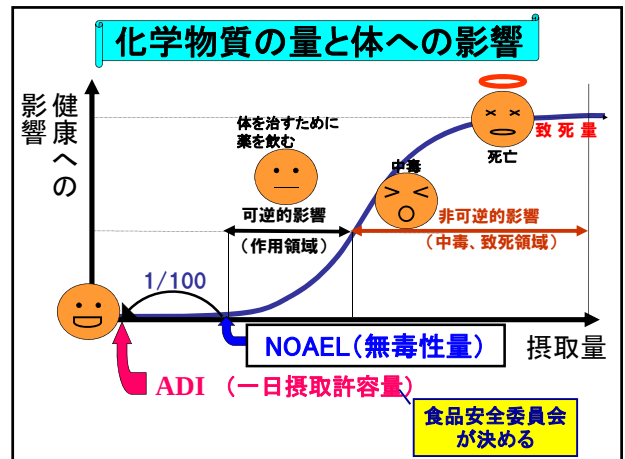
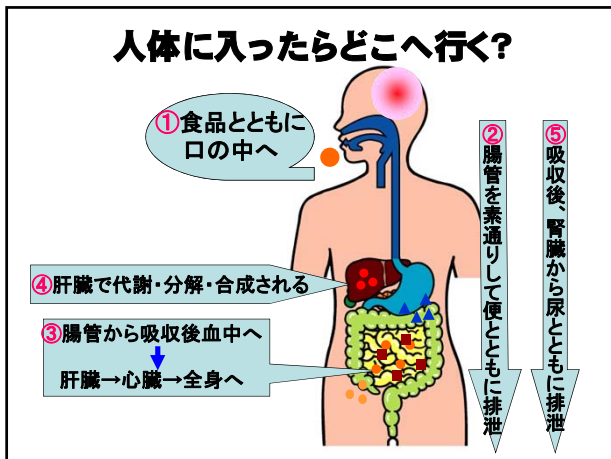
摂取量



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ーグ第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

食品安全ファイブリーグ第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。

⑨ **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ーグ第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？

食品添加物って何ですか？

食品添加物の使用基準とは？

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

801品目

(平成25年8月6日現在)

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

ポリシジン、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

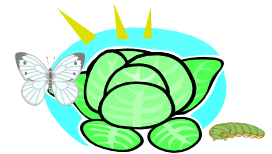
残留農薬って何ですか？

なぜ、農薬は生み出されたんですか

農薬は使わなくても育つんですか

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

「安全な食べ物」をつくるために...

科学的に、調べた結果などを考えて

🔴 ① 例えば農薬がどのくらい野菜などに残ってもいいか

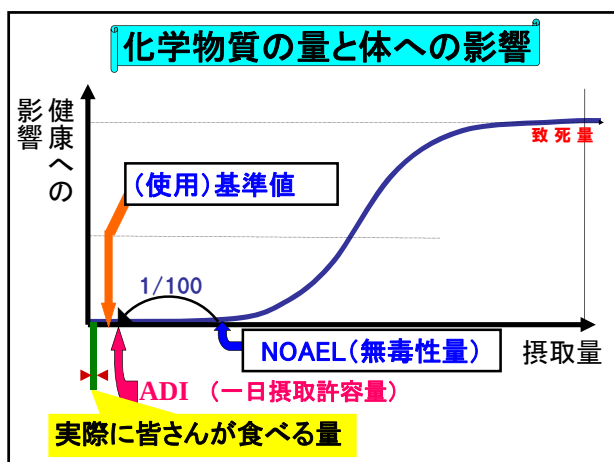
🔴 ② どのくらいの量をどのように使えばいいか

🔴 **ルールを決めます。**

リスク管理

農林水産省、厚生労働省、
下関市保健所、山口県等





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



食物アレルギーとは何か？

アレルギーとは



かゆみ
じんましん
吐き気
せき
呼吸困難
血圧低下

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（20）

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、カシューナッツ、
ごま ※赤字は9月20日から
新しく決められたもの



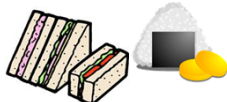
食品の賞味期限はどうやって決めて
いるんですか？

消費期限や賞味期限が過ぎたら
どうなるんですか？
食べたらどうなるんですか？

どんな食品についているの？

消費期限

弁当
サンドイッチ
お惣菜など



賞味期限

スナック菓子
カップめん
缶詰など



誰が決めるの？

食品を作った人
（一番その食品をことを知って
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

平成24年1年間に、日本で一番
多く起きた食中毒の原因菌・ウィ
ルスのは「■■■■ス」。
カタカナ5文字で答えよ！

ノロウイルス



平成24年（去年1年間）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

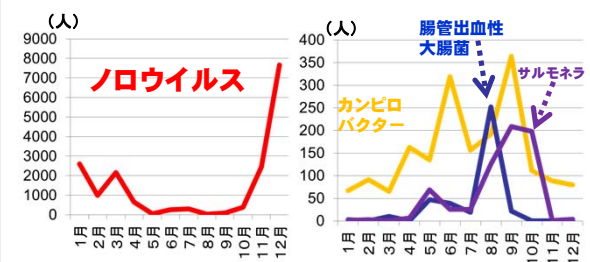
26,699人

4,000人

答え

26,699人

毎年たくさんの方が、食中毒にかかっています。中でもノロウイルスがとて多く、冬にかかる人がたくさんいます。



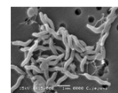
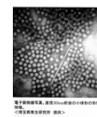
原因菌・ウイルス別平成24年（去年）の
全国の患者数

食中毒はどんなものを食べたら
なりやすいのか

食中毒にならないようにするためには
何をすれば良いですか？

食中毒を起こすもと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



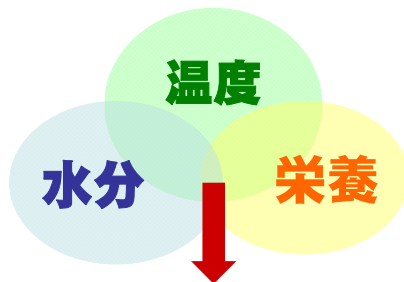
サルモネラ



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

3つの条件が、食中毒を起こす細菌を増やす



細菌の特徴を3条件で見えていくと、増殖を防ぐことができます。

菌にも好きな食べ物がある(栄養)

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、容器包装詰低酸素性食品（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

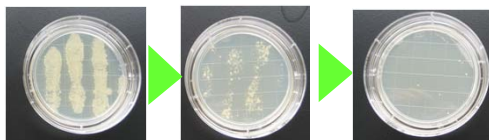
少	ノロウイルス	ごく少量（ウイルス数不明）
	腸管出血性大腸菌	$10^2 \sim 3$ 個/人
	カンピロバクター	$5 \sim 8 \times 10^2$ 個/人
	腸炎ビブリオ	1×10^5 以上/人
	黄色ブドウ球菌	$10^6 \sim 8$ /g（食品） エンテロトキシンとして約100 ng/人
	セレウス菌	下痢型 $10^7 \sim 8$ /g（食品）
	サルモネラ	平均 $10^8 \sim 9$ 個以上/人
	下痢病原性大腸菌	$10^8 \sim 10$ 個/人
多	エルシニア	3.5×10^9 個/人

食品安全委員会 平成21年度調査研究より

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。

