

こんにちは
長崎県 長崎市立野母崎中学校の皆さん

長崎県ジュニア食品安全検定

平成27年2月24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

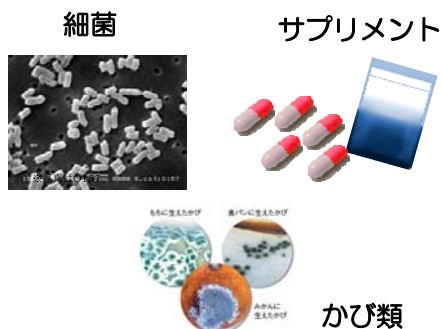


人の健康に悪影響を及ぼす
「食品の状態」や「食品中の物質」 **ハザード（危害要因）**

量によっては害となる可能性があるもの



私たちの体に害を与える可能性があるもの



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



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。



食品の安全はどこで決められて、
これはだめ、これはいいと決めている
人は誰ですか？

誰が気を付ければ
食品は安全になるの？

どのようにして、
食品安全は守られているの？

「安全な食べ物」をつくる努力



「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

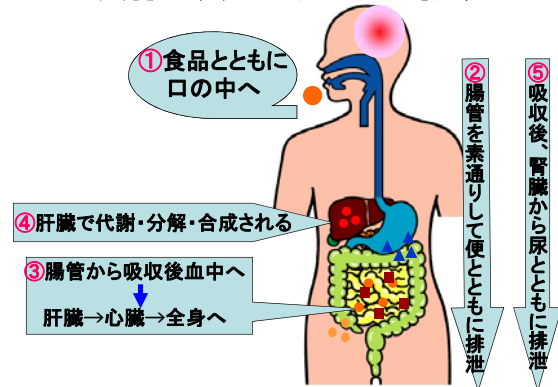


大

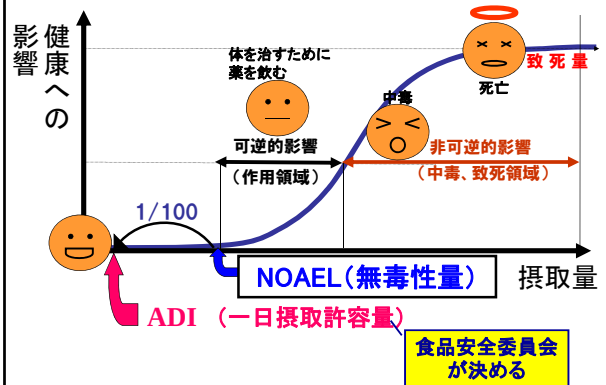
小

一般的には毒性の低いものは沢山食べても
大丈夫

人体に入ったらどこへ行く？



化学物質の量と体への影響



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



食品の安全を守るしくみ

「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

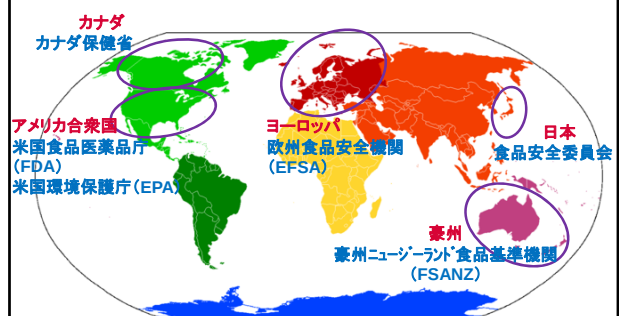
科学的に、調べて、評価することが必要。

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。

食品安全委員会の仲間は、世界各国に



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？

あまり食べない方がよい添加物ってあるんですか？

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

807品目 (平成26年6月18日現在)

どんなものからできているのか



食品



貝殻



海水
岩など



化学物質を
組み合わせる

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

農薬などが残っている問題について気になります。

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

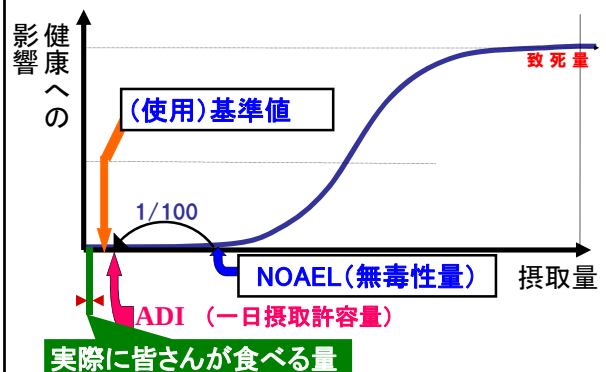


農薬は、効果を発揮した後、だんだんと分解して、なくなっていきます。しかし、収穫までにすべてがなくなるとは限りません。 → **残留農薬**

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



「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？

アレルギーのある食べ物について知りたい
食物アレルギー対策を教えてください。



体が敵と判断

過敏な免疫学的反応を起す

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
食品を選べばよい？

**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 ※下線は平成25年9月20日
から新しく決められたもの



食品で、賞味期限や消費期限は、
直接食の安全に関わっているのか？

賞味期限と消費期限のちがい

どんな食品についているの？

消費期限

賞味期限

弁当
サンドイッチ
お惣菜など



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

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

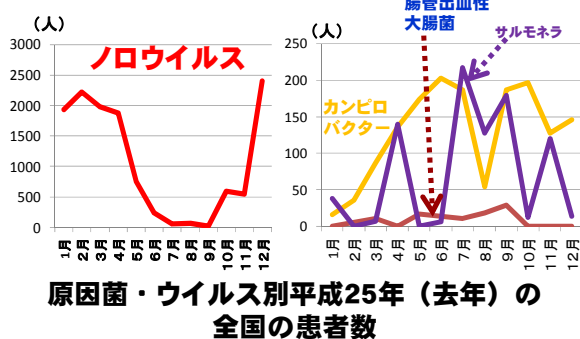
平成25年(おとし)1年間に、
日本で一番多く起きた食中毒の
原因菌・ウイルスの名前は
「■■■■■ス」。
カタカナ5文字で答えよ！

ノロウイルス



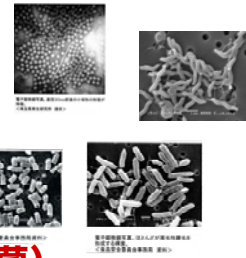
身近な問題、食中毒

毎年たくさんの方が、食中毒にかかっています。
ノロウイルスや腸管出血性大腸菌、サルモネラなども亡くなる方もいます。ノロウイルスは、冬にかかる人がたくさんいます。



食中毒を起こすもととなるものはたくさんある

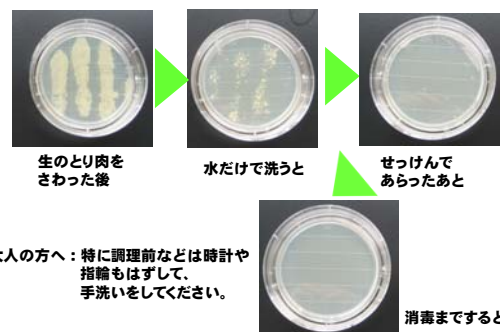
ノロウイルス
カンピロバクター
サルモネラ
O-157
(腸管出血性大腸菌)
きのこなどの自然毒
洗剤の混入 寄生虫



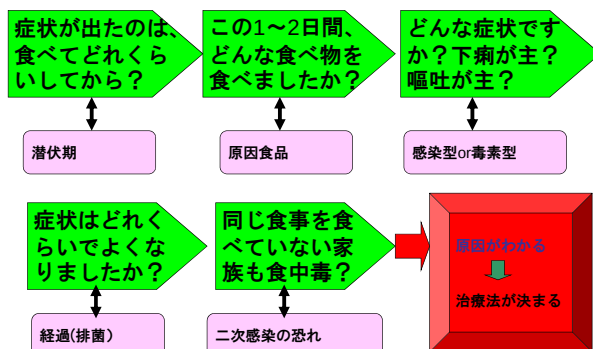
食品の食中毒を防ぐには、どうすればいいか？
食中毒にかからないためには？
食中毒の対処法



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



食中毒だと感じたら、注意しておくこと



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。

