

長崎県ジュニア食品安全講座

in 川棚中学校

平成27年9月15日

食品安全ファイブリーグ第1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！

--	--	--	--	--

食品安全ファイブリーグ

冊子「科学の目で見る食品安全」に関連した言葉を出題する「ファイブリーグ」を行います。

食品添加物

県内の中学生からの質問です。

Q: カップラーメンやコンビニ弁当ばかりを食べ続けたら、体に悪いですか？

なぜ、そう思いますか？

食品添加物、何のために使うのか

味をつける: 甘味料、酸味料、調味料

色をつける・鮮やかに見せる
: 着色料、発色剤

香りをつける: 香料

腐敗を抑える: 保存料、酸化防止剤

など



一日 摂取許容量

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

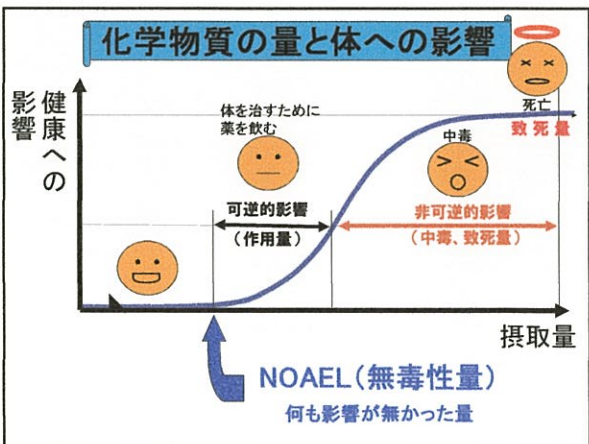


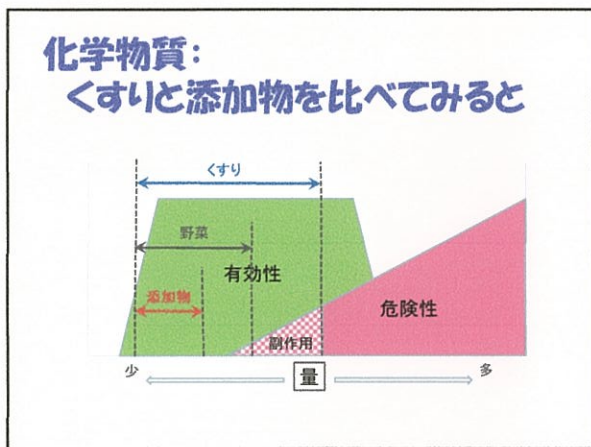
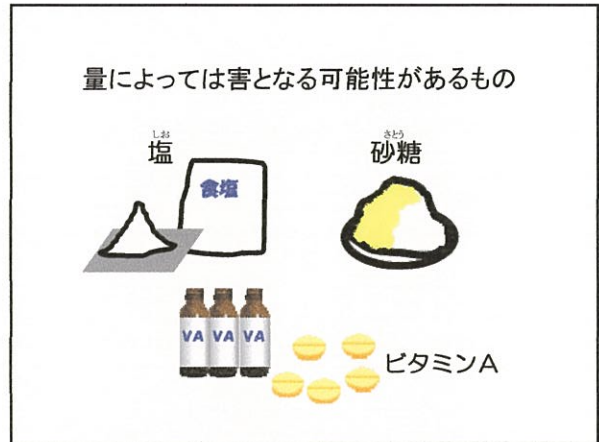
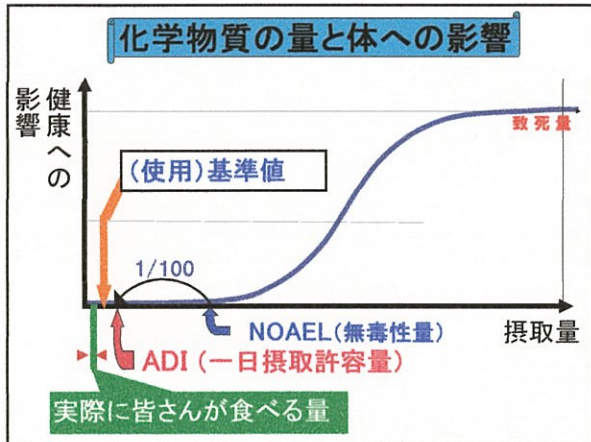
食品安全ファイブリーグ第2問

ADIの日本語訳は、

「一日■■■■■」

漢字5文字で答えよ！





皆さんからの質問です。

Q: 基準を超えて、食品添加物が使われたり、農薬が残留した食品を食べたらどうなりますか？

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)

医薬品であっても、適量を守れば“良薬”だけど、適量を過ぎれば“毒薬”になる。

大事ななのは量の問題！



「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。

食品添加物の使用の基準や農薬の残留基準って国ごとに違うの!?

その国の人の食べる量 **その国の気候や栽培方法** など



基準は、様々な条件を考慮して、決められます

「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

- 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



「安全な食べ物」をつくる努力

農場から食卓まで

農畜水産物を作る、獲る → 農畜水産物を使って加工する → 売る → 食べる



すべてのところで、協力して安全な食べ物を作る

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、収穫する時にまだ残っている可能性があります。➡ **残留農薬**

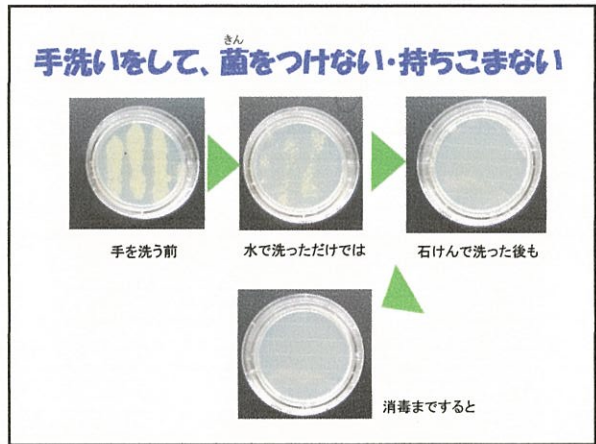
食品ごとに食品に残っていてもいい量 **残留基準**



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

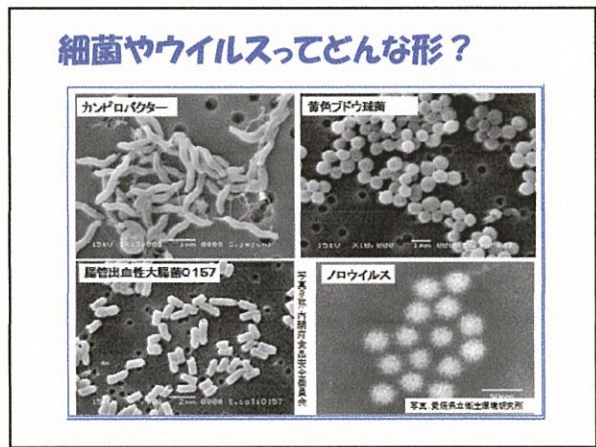
何の件数、人数でしょう?

平成10年	3,010件(9人)	平成18年	1,491件(6人)
平成11年	2,697件(7人)	平成19年	1,289件(7人)
平成12年	2,247件(4人)	平成20年	1,369件(0人)
平成13年	1,924件(4人)	平成21年	1,048件(0人)
平成14年	1,850件(18人)	平成22年	1,254件(0人)
平成15年	1,585件(6人)	平成23年	1,062件(11人)
平成16年	1,666件(5人)	平成24年	1,100件(11人)
平成17年	1,545件(7人)	平成25年	931件(1人)

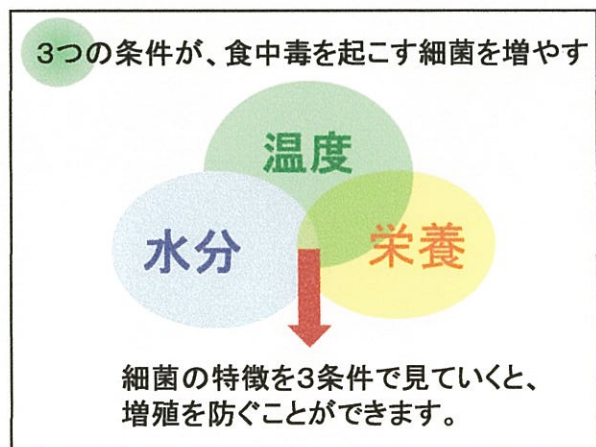


食品安全ファイブリーグ第3問
食中毒予防の3原則
細菌を「つけない」
「■■■■■」
「やっつける」
ひらがな5文字で答えよ！

□ □ □ □ □



ふ や さ な い

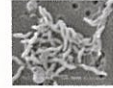
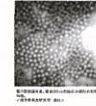


細菌やウイルスの弱点は？

- ・低温では増えない、でも死なない
- ・加熱すると死ぬ
- ・乾燥に弱い
- ・紫外線に当たると死ぬ
- ・消毒薬で多くの菌が死ぬ

食中毒の原因なるものはたくさんある

サルモネラ
カンピロバクター



O-157
(腸管出血性大腸菌)



腸炎ビブリオ



寄生虫

フグ毒などの自然毒

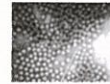
ノロウイルス

食中毒細菌を

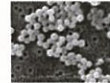
つけない！ ふやさない！ やっつける！



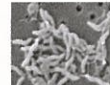
症状や発症するまでの時間も菌の種類、その時の体調、食べた量などで異なる



ノロウイルス 24～48時間
嘔吐、下痢、発熱



黄色ブドウ球菌 平均3時間
嘔吐



カンピロバクター 2～7日
下痢、発熱

皆さんからの質問です。

- Q: 肉以外にも食中毒になる食べ物はありますか？
野菜でも食中毒になることがあるんですか？
生魚や貝でお腹を壊すことがあるのはなぜですか？



食品の表示、
見たことある？



たんぱく質

体が敵と判断

過敏な免疫反応を起す体質

かゆみ
じんましん
吐き気
せき
呼吸困難
血圧低下

食品安全ファイブリーグ第4問

本品の原材料には下表の内、枠内
が、 で塗られた ○○○○○
物質が含まれています。
カタカナ5文字で答えよ!

--	--	--	--	--

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

アレルギー

この食品には、賞味期限と消費期限、どちらが
ついているでしょうか?

コンビニで
売っている
サンドイッチ

賞味期限

消費期限

答え

消費期限

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



この食品には、賞味期限と消費期限、どちらがついているでしょうか？



スナック菓子

賞味期限

消費期限

皆さんからの質問です。

Q: 消費期限や賞味期限が過ぎた食品を食べると体にどんな影響があるのか？

答え

賞味期限

この食品には、賞味期限と消費期限、どちらがついているでしょうか？



スーパーで
売られている卵

賞味期限

消費期限

答え

賞味期限

食品安全ファイブリーグ第5問

リスクが全くないことを
表す英語の言葉、
カタカナ5文字を答えよ！

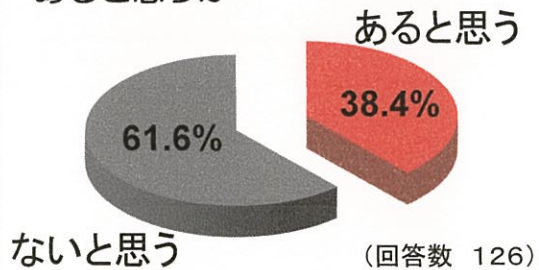
--	--	--	--	--

皆さんからの質問です。

Q: 体に全く害のない食品って
あるんですか？

ゼロリスク

体にまったく害のない食品は
あると思うか



川棚中学校1年生 アンケート



答え

リスクのない食品はない！

まとめ

★ 食品が安全かどうかは、
その食品にリスクがあるかないかではなく、
その食品に含まれるリスクの量で決まる

◆ 食品のリスク =
食品の中の悪影響を及ぼす要因の重大さ × 量・回数

安全と思っているものでも量を超えると安全ではなくなる



大量に食べると安全とはいえないものでも、少しなら影響がない