

夏休み☆^{しょくひん あんぜん たんけん}食品安全探検ツアー

^{あんぜん}「食の安全」って何だろう？



食べ物を食べた人が
病気になるたりしない

ということが、食べ物の

「安全」であり、理想(りそう)です。



そのために大切なのは

みんなで協力して、できるだけ「安全な」
食べ物をつくり、「安全に」食べることです。

「みんな」っていうのは、食品を作っている人はもちろん、それを買って料理を作る人、それから食べる人、つまり、みんなのことも含まれているよ。

食べ物の「安全」ってどんなこと？

じゃあ、^{ほんたい}反対に「あぶない」
食べ物って何かな？

- どく
・毒が入っている食べ物
- ・クギなど、とがった物が入っている食べ物
- ・くさっている食べ物
- ・おなかが痛くなる食べ物
- ・気持ち悪くなる食べ物



今日の体験の目的は

- ① **みんなのために、食品を作っている事業者さんの取り組みを見てみよう！**
⇒イオンさんのバックヤード見学
- ② **食品を作ってる人に指導したり、手助けしたりする「食品衛生監視員」の仕事を学ぼう！使う機械を見てみよう！**
⇒水の塩素測定、お皿の洗い残り検査の実演
食の安全クイズに挑戦！
- ③ **みんながどんなことに気を付けたらよいか考えてみよう。**
⇒食の安全クイズに挑戦！
ルミテスターで汚れを測定してみよう！
手洗いについて学んでみよう！

食あん ぜんの安全クイズに挑戦ちょう せん！！

- テーマその1 しょくひん えい せい かんし いん 食品衛生監視員ってなに？
- テーマその2 しょくちゅうどく 「食中毒」ってなに？
- テーマその3 もん だい みんなは何に気を付ければよいの？

ルール

- ・テーマごとにそれぞれ3問の問題を出します。
- ・正解せい かいだと思おもうものに手を上げてね。
- ・正解者せい かい しゃにはシールを渡します。カードにはってくださいね。
- ・考える時間はあまりありません。
- ・思ったとおりに答えてください。

食あん ぜんの安全クイズに挑戦ちょう せん！！

テーマその1

しょくひん えい せい かんし いん

食品衛生監視員って何？？？

テーマその1 食品衛生監視員

【問題1】

しょくひん えい せい かん し いん

食品衛生監視員のお仕事は、次のうち、どれでしょう。

- ① かん し スーパーなどの監視をして、あん ぜん 安全な食品を作るように指導、助言する。
- ② あん ぜん 安全な食品についての法律ほうりつを作る。
- ③ しょくひんひょうじ 食品表示をごまかした人たい ほを逮捕する。
- ④ じ ぎょうしゃ その事業者の食品がよく売れるようせん でん 宣伝する。

答え

①

じ ぎょうしゃ えい せい かん り

事業者の衛生管理に関するとりくみが、

ただ 正しく行われているかをチェックけん さします。

ひつよう おう 必要に応じて、食品をもらって検査したりもします。

しょくちゅうどく うたがい それ以外にも、食中毒の疑いがある場合に調査ちょう さしたり、しょうひしゃ あんぜん ひつよう じぎょうしゃ 消費者の食の安全を守るために必要な場合には、事業者かいしゅう えいぎょう ていしに食品を回収させたり、営業を停止したりもします。

【問題2】

しょくひんえいせいかん し いん

食品衛生監視員は、使用する水が安全である
かを確認するため、専用の機械を使って、ある
ものを測定します。それは、何でしょう。

あんぜん

① 温度

② 塩素の濃度

③ 水が出る勢い

④ 味



答え

②

えんそ しょうどく

日本の水道水は塩素で消毒しています。
じゃ口から出てくる水の塩素の濃度が決められて
いるんだよ。

えんそ のうど

塩素の濃度：0.1mg/L以上

(遊離残留塩素濃度)

「水道水」と「ミネラルウォーター」を比べて
みよう！

プールのにおいて知ってる？

夏になると、みんなが入るプールも、塩素を入れて、
水を消毒しているんだよ。みんなが病気にならない
ようにね。

塩素のにおいが
ぷんぷんして
るよ～
～！！



【問題3】

しょくひんえいせいかん し いん

食品衛生監視員は、お皿がきれいになって
いるかどうかを確認します。どんな液を使う？

① ヨウ素液

② くろみつ

③ かき氷のシロップ

④ メチレンブルー



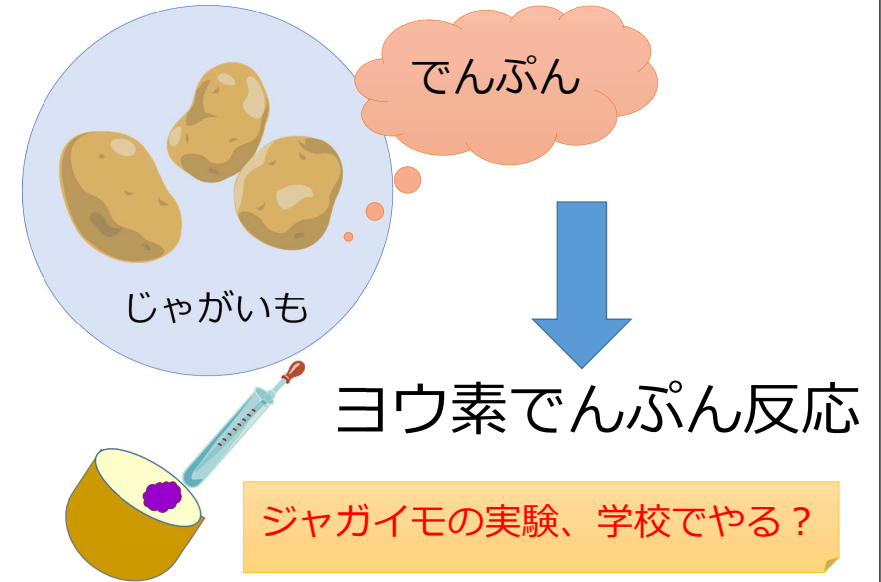
答え

①

お皿にうまく洗えていない部分（でんぷんが残っている部分）があると、それに反応して、青～紫色の色がつくよ。
これを「ヨウ素でんぷん反応」と言います。

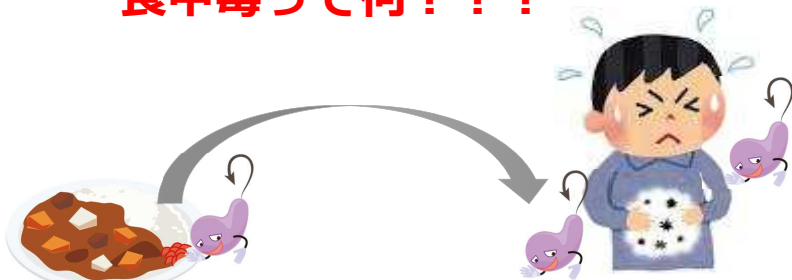


なんで洗い残しに色がつくの？



食の安全クイズに挑戦！！

テーマその2 食中毒って何???



テーマその2 食中毒

【問題4】

食中毒の原因となる食中毒菌はどこにいるのでしょうか。

- ①肉と魚だけにいる。
- ②土の中だけにいる。
- ③どこにでもいて、人の体の中にいることもある。
- ④トイレが自宅であり、夜になると帰っていく。

答え

③

しよくちゆうどくきん

食中毒菌はどこにでもいて、人や動物の体内に
いることもあります。種類によって、好みの食品が
ちがいます。

- ・サルモネラ・・・たまご、とり肉など
- ・腸炎ビブリオ・・・魚介類など
- ・カンピロバクター・・・とり肉など
- ・黄色ブドウ球菌・・・おにぎりなど
- ・セレウス菌・・・チャーハンなど米飯類

テーマその2 食中毒

【問題5】

しよくちゆうどく

食中毒を引き起こす「ソラニン」という
毒をもっているのはどれかな？

① トウモロコシ

② ニンジン

③ キュウリ

④ ジャガイモ

答え

④

ジャガイモは、芽の部分や光に当たって緑になった
皮の部分、未成熟な小さいものにソラニンという有毒
な化学物質を含みます。



緑色に変わったジャガイモ(左)と
色が変わっていないジャガイモ(右)



芽が出たジャガイモ

りょうり

料理する時にはしっかりととりのぞきましょう！

テーマその2 食中毒

【問題6】

しよくちゆうどくきん

食中毒菌が付いているかどうか、どうし
たらわかる??

① においをかいでたしかめる

② なめて味を確認してたしかめる

③ 微生物学的な検査をする

④ 糸を引くかどうかたしかめる

答え

③

しよくちゆうどく きん

食中毒菌は、小さくて目には見えません。

びせいぶつがくてき けんさ さいきんけんさ きん けんしゆつ
微生物学的検査（細菌検査）をして、菌を検出する

ことにより判断します。

もんだい しよくちゆうどく
見た目やにおいに関しても、食中毒を引き起こすことがあります。注意しましょう。

ちようせん
食の安全クイズに挑戦！！

テーマその3
みんなは、食中毒を予防するために、
どんなことに気を付けたらよいか？

テーマその3 気を付けること

【問題7】

しよくちゆうどく きん

食中毒菌をやっつけるには、どうしたら
良いと思う？

れいそう こ
①冷蔵庫で冷やす

おんど かねつ
②高い温度で加熱する

ほうちよう
③包丁でできるだけ小さく切る

④すりこぎでつぶす

答え

②

しよくちゆうどくよ ぼう ひつよう

食中毒の予防に必要なのは、

「つけない」「ふやさない」「やっつける」

しよくちゆうどくよ ぼう さんげんそく
(食中毒予防の三原則) です。

そのうち、「やっつける」には、十分な加熱や
えんそ さっきんしゆうどく ひつよう
塩素による殺菌消毒が必要となります。

いっばんてき さいきん 一般的な細菌	75℃ 1分間以上
ノロウィルス	85℃～90℃90秒間以上

しょくちゅうどく

食中毒をふせぐために！

食中毒予防の3原則

しょくちゅうどくきん
食中毒菌を

つけない！ ふやさない！ やっつける！



テーマその3 気を付けること

【問題8】

やきにく

焼肉をするとき、正しい行動はどれ？

- ① お肉は生でもおいしいから、片面だけ焼いて食べると良い かためん
- ② 生の肉を扱うハシと焼けた肉を扱うハシは別のものにする あつかう
- ③ 生の肉とサラダはどちらも生だから同じハシを使う あつかう
- ④ 生のまま食べられるのは、新鮮なお肉を使うときだけである しんせん

答え

②

生の肉には食中毒の原因となる細菌やウイルスがあるので、必ず両面、真ん中までよく焼きましょう。

また、生の肉をさわったハシやトングと、焼いた肉やごはんをさわるハシやトングは区別しましょう。

にじおせん
二次汚染を
防ぎましょう！



テーマその3 気を付けること

【問題9】

しょくちゅうどくよぼう

なんもん
難問です！！

家庭でできる食中毒予防として、まちがえているのは、どれかな？

- ① 料理をする前に手を洗う りょうり
- ② 買い物から帰ったら、食品をすぐに冷凍庫や冷蔵庫に保存する れいとうこ れいぞうこ ほそん
- ③ サラダを作るときは、生の肉や魚の調理が終わったあとにする ちょうり
- ④ 冷凍したお肉は一度解凍したら使い切る れいとう かいとう

答え

③

生の肉や魚などを切ったまな板や包丁から、**加熱**
しないで食べるサラダ等へ食中毒菌が付いて食中毒
を引き起こすことがあります。

また、冷凍と解凍をくり返すと、食中毒菌が増える
可能性があるため、一度解凍した食品は使い切り
ましょう！

食の安全クイズ

さて、みんなはいくつ正解できたかな？

全問正解（9問正解）

食のはかせ

5問以上正解

おいしい！はかせの助手

4問以下正解

目指せ！食のはかせ！

家庭でできる！ 食中毒予防の6つのポイント

食品の購入から
残った食品の管理まで

配付資料を見てね。



食品を正しく取り扱って、おいしく楽しく食事が
できますよ～～に！