

ジュニア食品安全委員会

しょくひん

あんぜん

食品の安全は だれがまもるの？



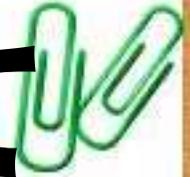
食品安全委員会
Food Safety Commission

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。

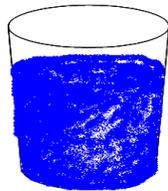




アメリカでは、トイレを我慢して、
 たくさん水を飲んだ人に、ゲーム機を
 プレゼントするという大会がありました。
 8リットル(大きなペットボトルで4本分)を
 いっぺんに飲み、2位になった女性が、
 「水中毒」になり、亡くなっています。

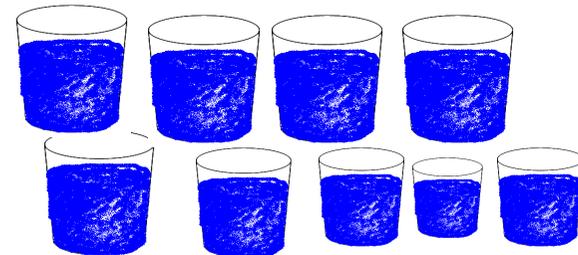
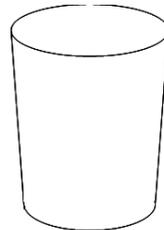


^{ぜったい}
絶対に安全。
という食べ物はない!?



だから水を飲まないと
 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



水を飲むことは
 生きる上で大切

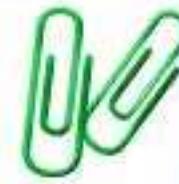




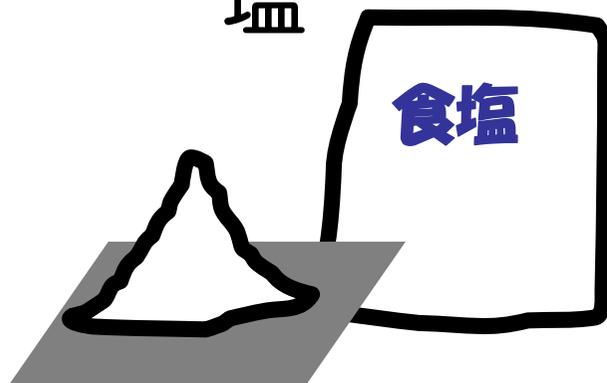
**どんな食べ物も、
食べ方や食べる量を
間違えると、体に
悪いことがあります。**



量によっては害となる可能性があるもの



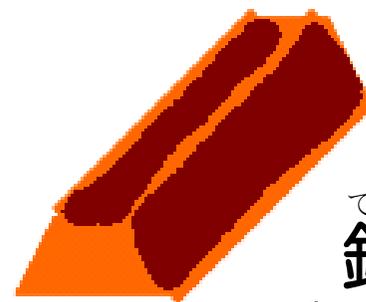
しお
塩



さとう
砂糖



カルシウム
(Ca)



てつ
鉄
(Fe)

私たちの体によくない可能性のあるもの



さいきん
細菌



かのうせい
のうやく
農薬



かび類

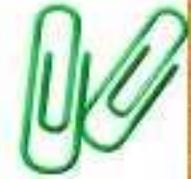




みんなどりよくで努力して、
「できるだけあんぜん安全」な
食べ物をつくり、
食べることが
大切なのです。



「安全な食べ物」をつくる努力



食品安全委員会の役目

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、評価します。



⑨ リスク評価





**それでは、問題を出
します**



問題



じゃがいもには、食べるとおなかが
いたくなったり、はいたりしてしま
うものが^{はい}入っています。その名前
は何というのでしょうか？

ウミニン

ソラニン

ポテニン



答え



ソラニン



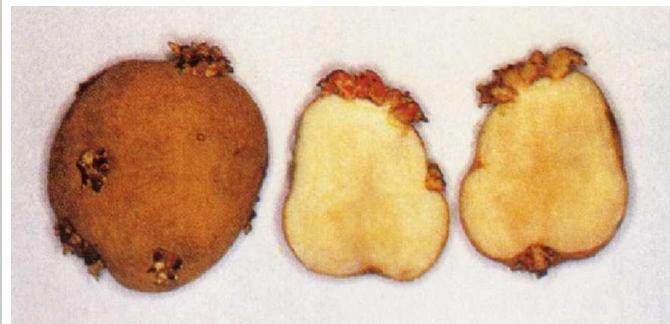
解説



太陽



食べ物の安全を
まもる努力じゃ！



じゃがいもの芽や
緑色の部分

「ソラニン」 や **「チャコニン」** という
中毒を起こすものが含まれています。

昔から、この芽や緑色のところはきちんと
取り除いて、食べるようにしてきました。



ソラニンの食中毒 (H22. 7. 10)

学校でも起きている、ソラニンの食中毒



中日新聞 CHUNICHI Web

【愛知】

ジャガイモ調理、注意を 高浜・高取小で食中毒

2010年7月10日

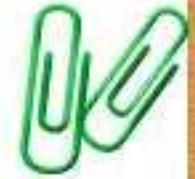
県に入った連絡によると、9日午前10時25分ごろ、高浜市高取小学校で、家庭科の授業中に学校で栽培し収穫したジャガイモを食べた6年3組の児童32人のうち18人が嘔吐(おうと)などの食中毒症状を訴え、うち7人が入院したが、快方に向かっている。県は症状から、ジャガイモの皮や芽に含まれるソラニンによる食中毒とみている。

県によると、ジャガイモは未成熟で小さいものが多く、中には1センチ前後のものもあった。児童は皮付きのままゆでて食べた。2月には、武豊町富貴小でも総合学習の授業中にジャガイモを食べた児童11人が食中毒症状を訴え、うち2人が入院。県教委は同月、「未成熟のジャガイモは食べない」「厚めに皮をむいて食べる」などの注意点を県内小中学校に通知していた。

県教委の担当者は「緊急に再発防止を求める文書を出す」と話している。



問題



「トマチン」という名前のものを
食べると、おなかがいたくなったり、
はいたりしてしまいます。さて、
これは何に入っているものでしょうか？

トマト

トウモロコシ

トウガラシ



答え



トマト



解説

大昔のトマトや野生で自然にできるトマトは「**トマチン**」という中毒を起こすものをたくさん持っています。



トマトの野生種



南米からメキシコに渡り、長い時間をかけて、よりおいしく、中毒の成分が少ないトマトが育てられるようになり、世界中にひろがりました。

食べ物の安全を
まもる努力じゃ！



みんながいつも
食べているもの
でもおなかをい
たくしてしまうようなものが
入っています。



でも、わたしたちは、
それをいろいろ工夫して
食べられるようにしてきました。



問題



科学者の人たちが、^{どく}毒の強さを調べました。この中で、どれが一番強い毒でしょうか？

たばこの毒(ニコチン)

魚のふぐにある毒

コーヒーの中のカフェイン

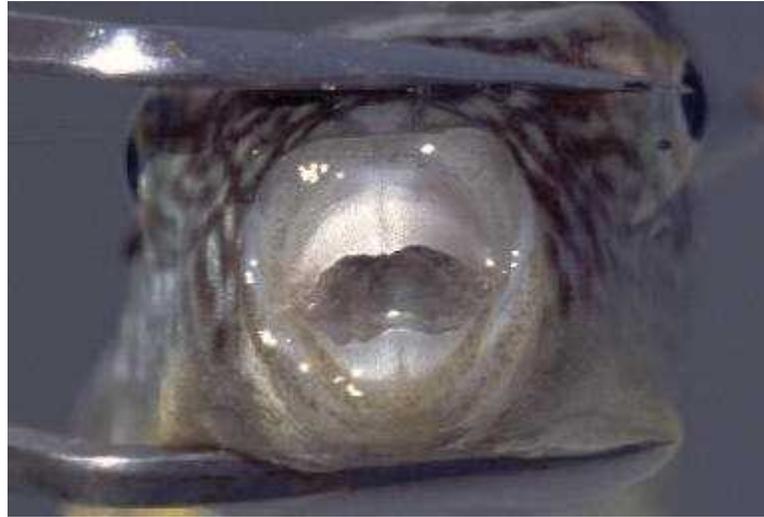


答え



魚のふぐに
ある毒
テトロドトキシ^{ないぞう}ン
(ふぐの内臓)





マフグの歯

ふぐの学名はテトラオドンと言い、四つの歯を持つと言う意味からきています。

テトラは四つの意味です。

オドンは歯の意味です。

テトロドキシンはテトラオドンのもつトキシン(毒)という意味からきています。



解説



毒の強い順は...

テトロドトキシン

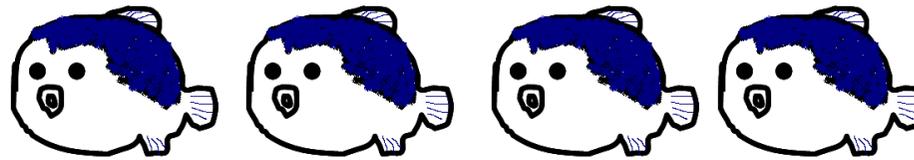
ニコチン

カフェイン

ふぐの内臓ないぞう（肝臓かんぞう、卵巣らんそう、精巣せいそうなど）や皮かわには、テトロドトキシンという猛毒もうどくがあります。ふぐはこの毒が体にあっても平気ですが、この毒を人が食べてしまうと、口の周りまわがしびれ、呼吸こきゅうが出来なくなり、死んでしまうことがあります。



^{あんぜん}
ふぐを安全に食べるために、
^{ほうりつ} 法律で「ふぐ^{ちょうりし}調理師」とい
^{しかく}う資格のある人だけが、ふ
^{ちょうり}ぐを調理してよいと決め、
^{もうどく}猛毒のある部分^{ぶぶん}を取り除い
^{のぞ}て食べるようにして
います。



食べ物の安全を
まもる努力じゃ！

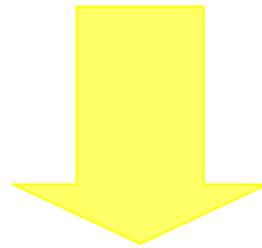


※東京都、神奈川県、埼玉県では「ふぐ調理師」、
千葉県「ふぐ処理師」という資格の名前になっています。
こういう資格のある人だけがふぐを調理してよいことになっています。





細菌という目に見えないものが
食べ物にくっついて、それを
知らずに私たちが、その食べ物を
食べるとおなかをこわしたりします。



しょくちゅうどく

食中毒



問題

この細菌さいきんの名前は
「カンピロバクター」
と言います。この菌は
次のあるものに弱いです。
それは何でしょうか？



氷（こおり）

湿気（しっけ）

加熱（かねつ）



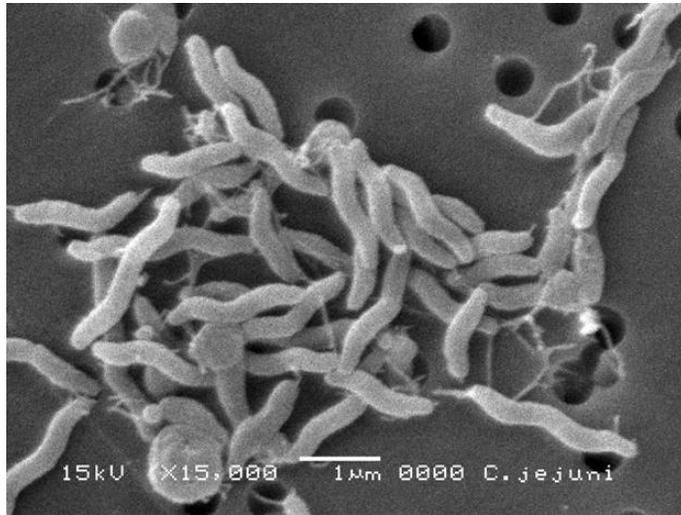
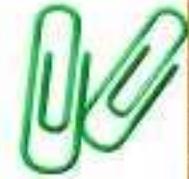
答え



加熱（かねつ）



解説



電子けんびきょうという機械きかいを使ってやっと見えるのが細菌です。

ぐにゃぐにゃとまがった形をしているので、ギリシャ語の「カーブした」という意味と「棒ぼう」の意味の言葉から名付けられています。

牛や豚、鶏などの家畜の腸の中にすんでいます。

動物たちはこの菌がいてもなんでもありませんが、人がこの菌のついた食べ物を食べると、下痢げりをしたり、吐はいたり、熱が出たりします。



^{きよねん}去年（平成22年）日本で一番多く
^お起こった細菌による食中毒が、このカンピロバク
ターによる食中毒です。

この菌は乾燥にととても弱く、
^{ねっ}熱にも弱いのです。

鶏肉で食中毒が起きることが
とても多いので、食品安全委員会でも、どのくらい
食中毒にかかるかを調べました。
すると、生の鶏肉を食べる人は、食べない人より
もおおよそ10倍かかりやすいことがわかりました。



このように、
カンピロバクターは熱に弱いので、
たとえこの菌がついた鶏肉でも
生や半生（生焼け）で食べなければ
食中毒の心配はありません。

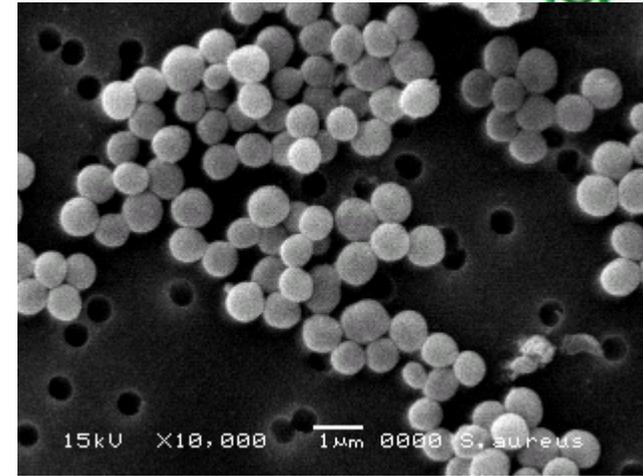


食べ物の安全を
まもる努力じゃ！



問題

この細菌の名前は「黄色○○○球菌」と言います。○にはどんな言葉がはいるかな？



ミカン

ドクン

ブドウ



答え



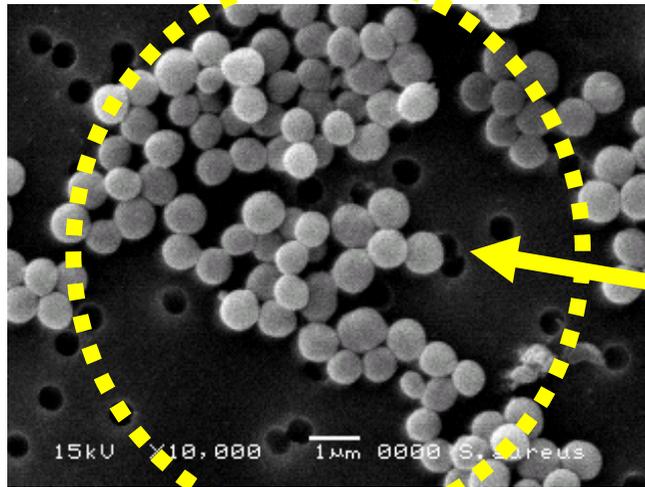
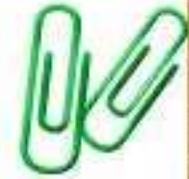
おうしょく

きゅうきん

黄色ブドウ球菌



解説



電子顕微鏡という機械を使ってやっと見える細菌です。

ブドウの房のように見えるので「黄色ブドウ球菌」という名前がつけました。

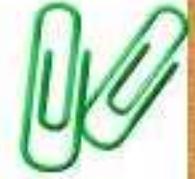
人間や動物にいつもいる細菌。

けがをした手で料理をするとこの菌がついてしまいます。

その食べ物を食べると、下痢をしたり、はいたりします。



問題



家でできる「しょくちゅうどくよぼう食中毒予防」として、
「せいけつ食品を清潔なさらお皿に盛る」と
「かねつ食品を加熱する」と、あとひとつは
何でしょうか？

食べものを冷蔵庫に入れる

食べものを細かくする

食べものに砂糖をかける



答え



食べ物を
冷蔵庫に
入れる





去年、日本国内で、
食中毒になった人数

25,972人

去年、日本で
起こった食中毒事件数

1,254件

(1件あたりの患者数
平均20人)

**このうち12%は、
家庭でおきている!**

**生ものや料理は、早く食べきる。
保存するときは、冷蔵庫や冷凍庫に
すぐにしまう。**

※平成22年データ



しょくちゅうどくさいきん

食中毒細菌を

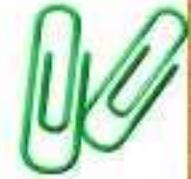
つけない! ふやさない! やっつける!



給食を作ってくれる人たちが、マスクをしたり帽子をかぶったりしているのも、みんなが給食を配るときに帽子やマスクをつけるのも、食べ物の安全をまもる努力じゃ!



みんなにお願いしたいこと



食事の前や、外から帰ったら
手洗いをきちんとして、
菌きんをつけない・持もちこまない

グッド～!



手洗い前



せっけんで
あらったあと



消毒まですると



※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。