

[ホーム](#) | [新着情報](#) | [窓ロ一覧](#) | [よくあるご質問](#) | [ご意見](#) | [リンク集](#) | [サイトマップ](#)

[検索](#) [拡張検索](#)

[戻る](#)

こどもむけサイト
しよくひんあんぜん
食品安全シリーズ

きほんへん

基本編(PDF:516KB)

しよくちゆうどく

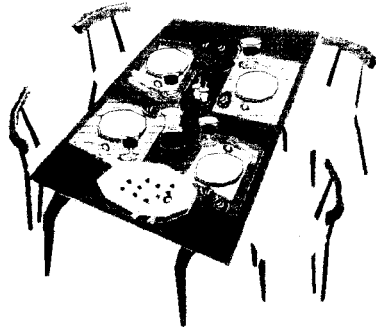
食中毒のはなし(準備中)



[トップへ](#)

[戻る](#)

食品安全シリーズ（基本編）

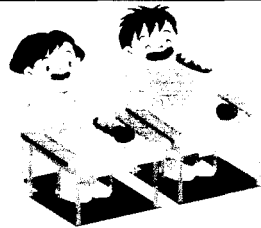


僕とっしよに
考えてみよう。



1. 食品の安全ってなに？

私たちは生きていくために、
食品を毎日食べています。



この食品の中に、からだに有害な物質や
細菌などが入っていると、おなかをこわしたり、
病気になったり、ひどいときには死んでしまう
こともあります。



食品を食べることで、このような
健康にわるい影響が起きない
ことを食品の安全といいます。

食品の安全ってだいじなことだね。
僕は、安全な食品が食べたいな！



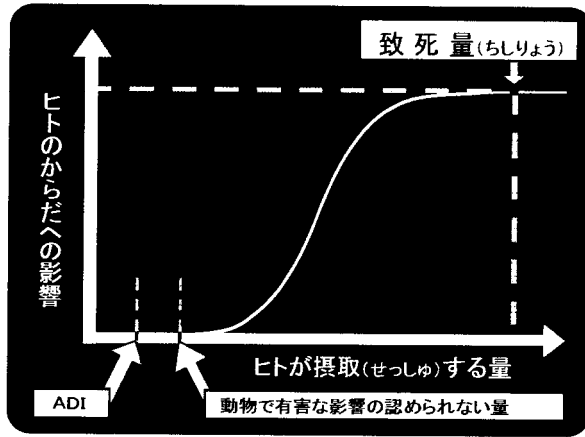
2. 残念ながら100%安全な食品はありません。



ふ〜ん。
からだに有害かどうかは量によってもちがうんだ。

ある物質が、からだに有害かどうかは、その物質の作用の強さと、からだの中に入る量によって異なります。
安全と考えられるものでも、食べ過ぎると有害なことがあります。

ADIより少ない量では、健康に有害な影響は現れないと考えられており、からだに入る量がさらに10分の1、100分の1と小さくなくても、安全性はほとんど変わりません。



ADI: ある物質について人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康に対する有害な影響が現れないと考えられている一日当たりの摂取量
(動物で有害な影響の認められない量の100分の1の量)

3. 食品をできるだけ安全にするくふうをしています。



農林水産省とも連携(れんけい)して、田畑で生産される段階から、家庭の食卓で食べるまでのそれぞれの段階で、安全を確保するためのくふうをしています。
(フードチェーン・アプローチ)

いろんな段階でさまざまなくふうがされているんだね。

特に、厚生労働省では、ヒトの健康にわるい影響が起きないように、食品の中に入っても害のない基準(細菌の数の限度や物質の量など)を決めています。また、決めた基準が守られるよう、食品が輸入される時や国内で販売される時などに一部を抜き取って検査を行っています。

(規格基準の例)
ミネラルウォーター類
大腸菌群 検出されないこと。
銅 1mg/L以下であること。



4. 安全でない食品を食べて、実際にどのような悪い影響が起きているのでしょうか。

	事件数(件)	発生率(%)	患者数(人)	死者数(人)
細菌	1,152	69.1	13,078	2
ウイルス※	277	16.6	12,537	-
化学物質	12	0.7	299	-
植物性自然毒	99	5.9	354	1
動物性自然毒	52	3.1	79	2
その他	5	0.3	8	-
不明	69	4.1	1,820	-
総数	1,666	100.0	28,175	5

※:すべてノロウイルスでした。



自然のものにも気をつけよう!

平成16年には表のような食中毒が起きています。サルモネラ属(ぞく)の細菌や、海で釣ってきたフグ、山のきのこにより5人の方がなくなっています。自然のものは安全、人が合成(ごうせい)した物は危険だと誤解している人が多いのですが、自然界の細菌、魚や植物にも危険なものがあり注意する必要があります。

