

ゆにゆうしょくひん

輸入食品ってどんなもの？



東京検疫所 食品監視課



きょう はなし
今日のお話



1. 外国からどのように食べ物^{た もの はこ}は運ばれ
て来るの？^く

2. 検疫所^{けんえきしょ}ってどんな仕事^{しごと}をしている
の？

3. 食べ物^{た もの}の安全性^{あんぜんせい}について

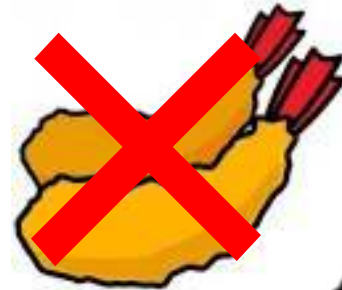
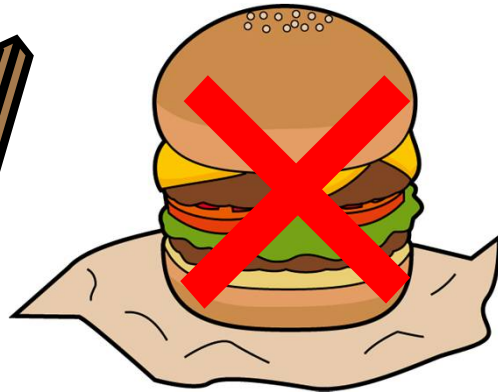
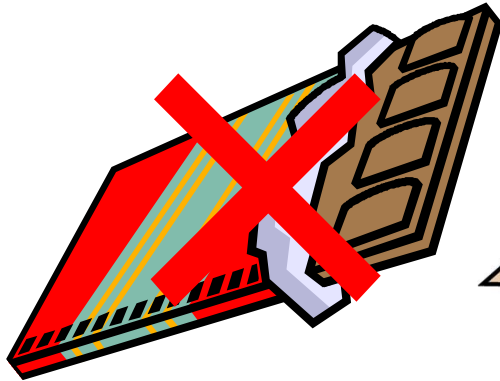
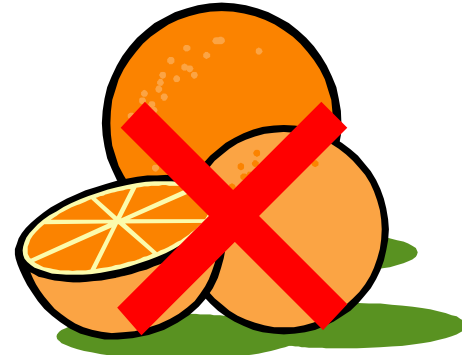




きょう

なに た

今日は、何を食べましたか？



ゆにゆう

輸入がストップすると・・・。

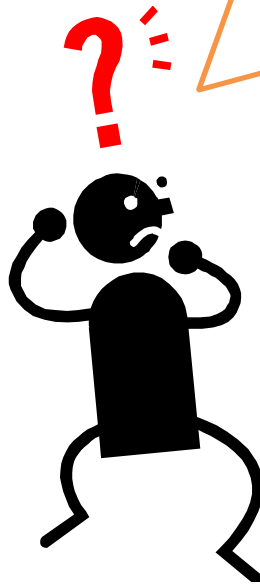


がいこく
外国 からどのように

た もの はこ
食べ物 は運ばれてくるの？



がいこく き た もの あんぜん
外国 から来た食べ物は安全なの？



わたし けんえきしょ しょくひんえいせいかんしいん
私 たち検疫所の食品衛生監視員が
あんぜん しょくひん
安全な食品かどうかチェックしてるよ！！



検疫所の仕事をしてみよう！

けんえきしょ

しごと

検疫所ってどんな仕事をしているの？

しよるい ないよう しんさ

①書類で内容を審査

- どの国から来たの？
- どんな食べ物？ 作り方は？
- どんな添加物をどのくらい使っているの？



そうこ かくにん

②倉庫での確認

- 届出と同じ物が来ているかな？
- 変な色、においは無いかな？

けんさ

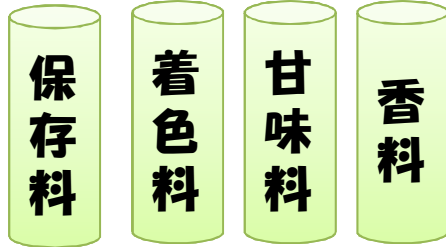
③検査

- 日本の食品衛生法のルールを
まも
守っているかな？

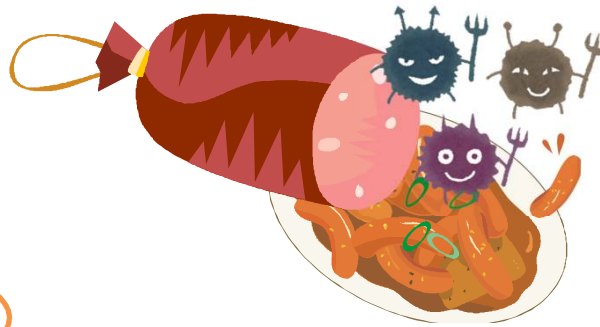


けんさ このような検査をしています

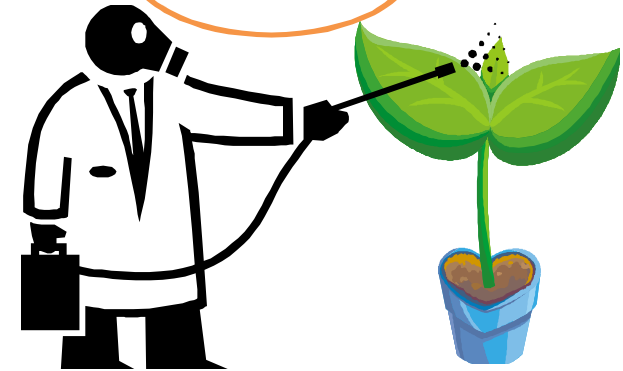
てんかぶつ
添加物



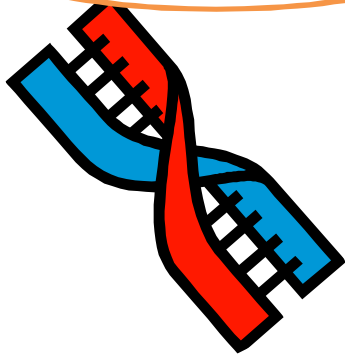
びせいぶつ
微生物



のうやく
農薬



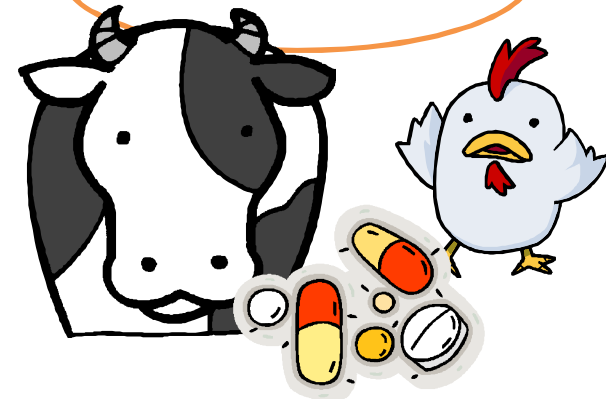
いでんしく か
遺伝子組み換え



キノコやフグ毒
などの毒



どうぶつよう くすり
動物用の薬



倉庫での確認と検査 について



倉庫へ検査にいざ出陣！

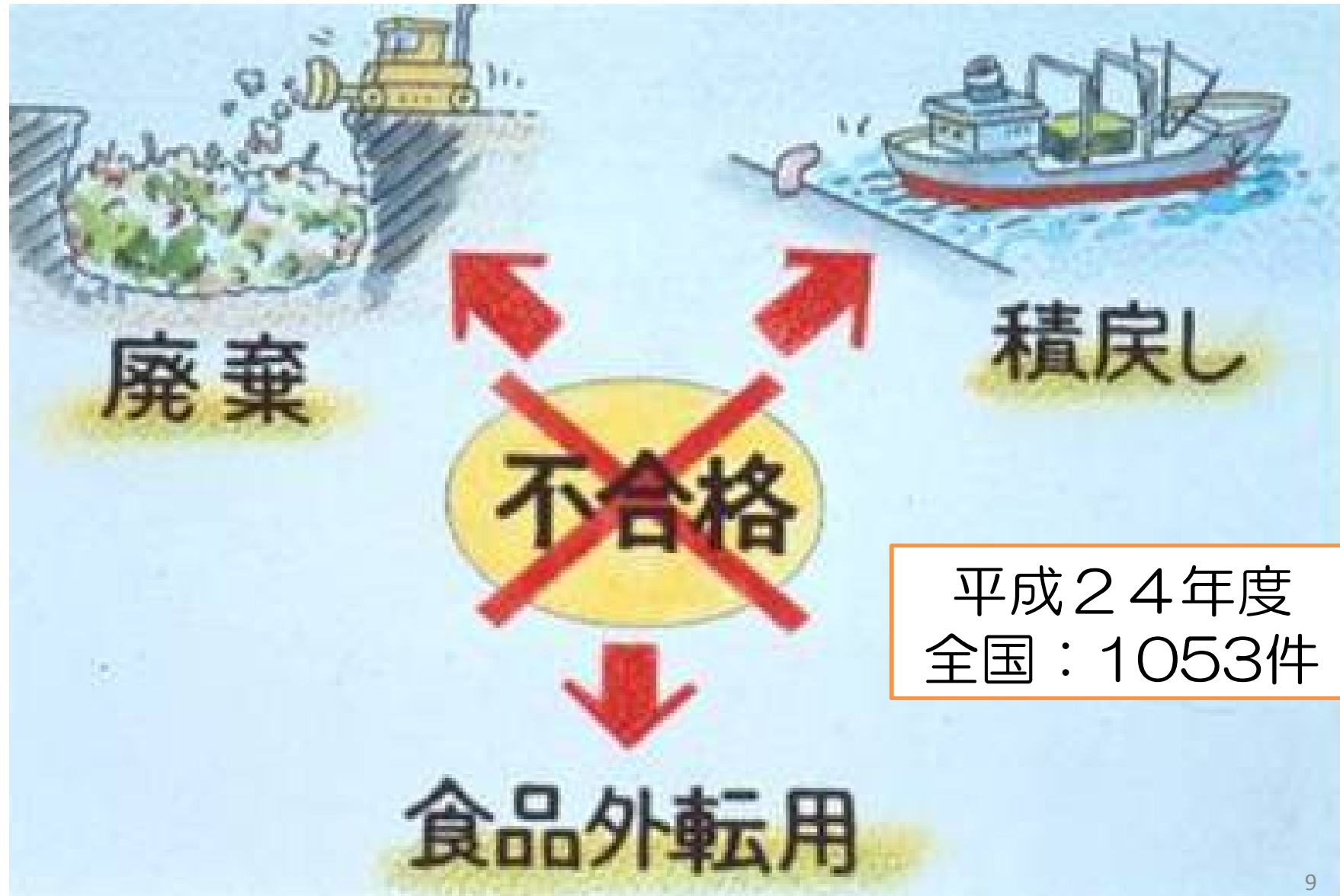


検査七つ道具



しょくひんえいせいほういはん

食品衛生法違反になったら



たべもの あんぜんせい 食べ物の安全性について①



厚生労働省

もくひょう 目標

た もの げんいん からだ よ
食べ物を原因として、体に良くない
えいきょう で
影響が出ないようにする

からだ よ ぶっしつ なに
○体に良くない物質は何か？

りょう
○どのくらいの量なら大丈夫？



だいじ

大事なことは...

- た もの た す からだ よ
どんな食べ物でも食べ過ぎると体に良くない
- のうやくとう かがくてき あんぜん りょう かくにん つく
農薬等は科学的に安全な量を確認してルールを作る

たべもの あんぜんせい 食べ物の安全性について②

のうやく 農薬

のうさくもつ つく がいちゅう さくもつ まも
農作物を作るときに害虫から作物を守る

はたけ ざっそう は
畑に雑草が生えないようにする



てんかぶつ 添加物

た もの かこう ひつよう
食べ物の加工に必要な

くさ
腐らないようにする



ただ はんだん 正しく判断するには...

- のうやく てんかぶつ ひつよう かんが
農薬や添加物ってどうして必要なのか考えてみる
- どんなものがつか しら
が使われているか調べてみる

たべもの あんぜんせい 食べ物の安全性について③



しょくちゅうどく き 食中毒に気をつけよう！！

- こうせいろうどうしょう しょくちゅうどくぼうし と く
・厚生労働省は食中毒防止に取り組んでいます

ひと、くらし、みらいのために

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更 標準 大 特大

御意見募集やパブリックコメント

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 食中毒

健康・医療 食中毒

- 重要なお知らせ
- 1. 家庭での食中毒予防
- 2. 食中毒の原因と対応
- 3. 事業者等の食中毒予防対策
- 4. 食中毒統計・調査結果
- 5. その他

！重要なお知らせ

食中毒は家庭でも発生しています！

食中毒予防の3原則！食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」

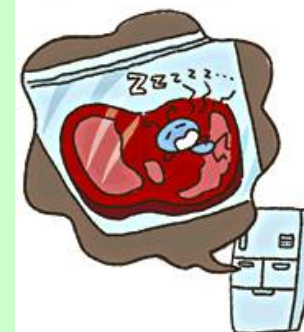
- 食中毒は家庭でも発生しています！（新聞広告）
- 徳光&木佐の知りたいニッポン！～食中毒から身を守るために！覚えておきたい「知識と心がけ」（政府インターネットテレビ）
- 食中毒予防は「付けない、増やさない、やっつける」ことが大切！（音声広報CD「明日への声 VOL.37」）

しょくちゅうどく さんげんそく ～食中毒の三原則～

つけない



増やさない



やっつける





私たちは
食品衛生監視員
です☆



私たちの仕事は
みなさんの健康を守る
こと！

