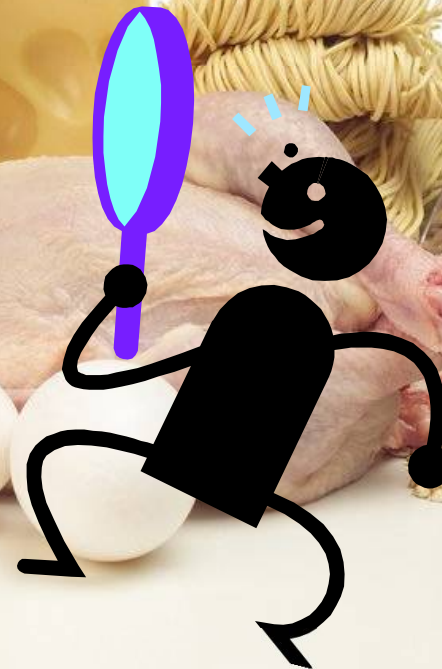


ゆにゆうしょくひん あんぜん

輸入食品の安全について



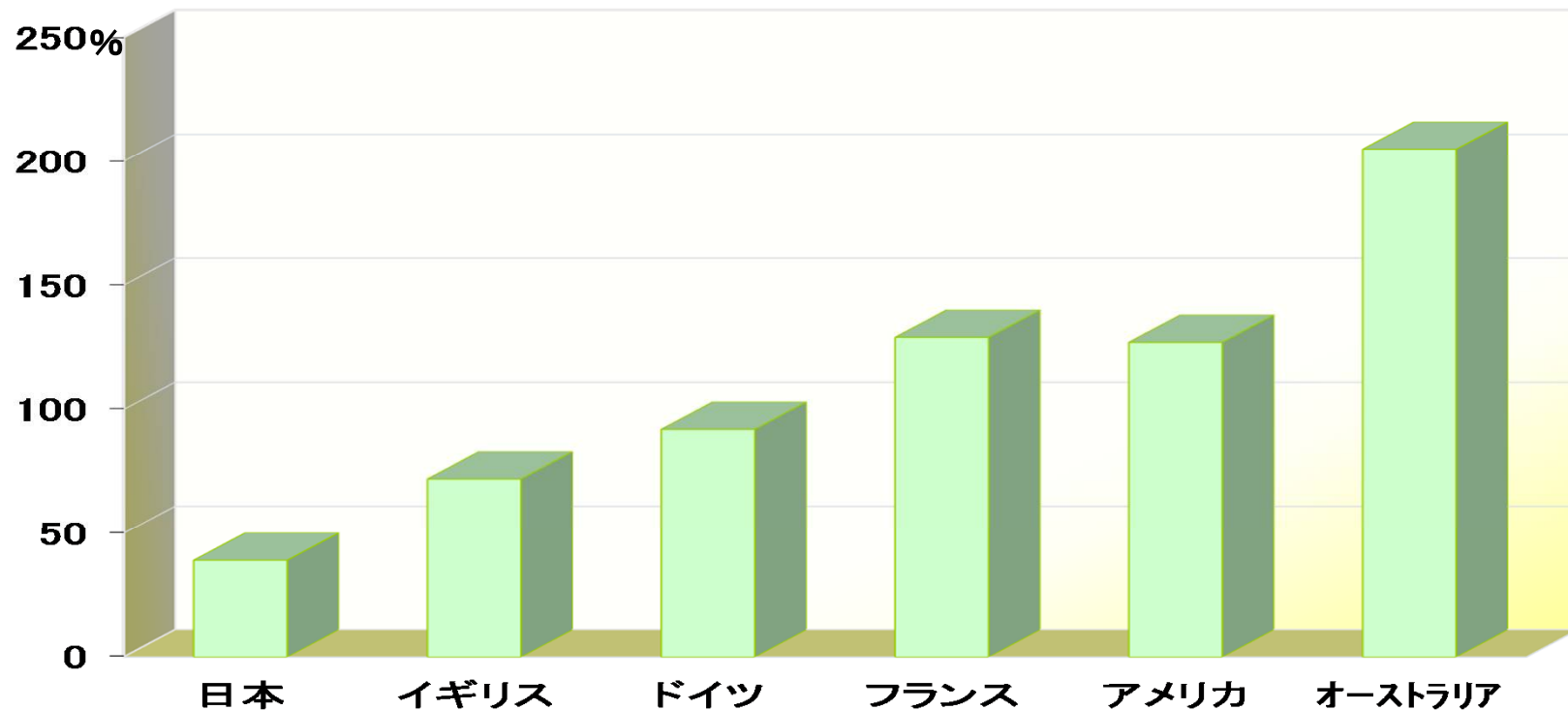
東京検疫所 食品監視課

しゅようせんしんこく

そうごうしょくりょうじきゅうりつ

主要先進国のカロリーベース総合食料自給率*

日本の食料の輸入品の割合：61%



* 1人1日当たり国産供給熱量／1人1日当たり供給熱量

(畜産物には、畜種ごとの飼料自給率がかけられて計算されている。)

農林水産省「食料需給表」より

コンテナ船



飛行機



クレーン



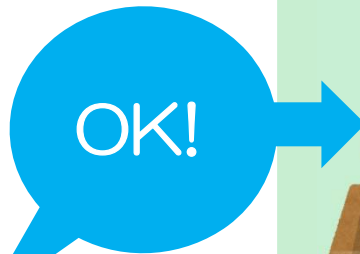
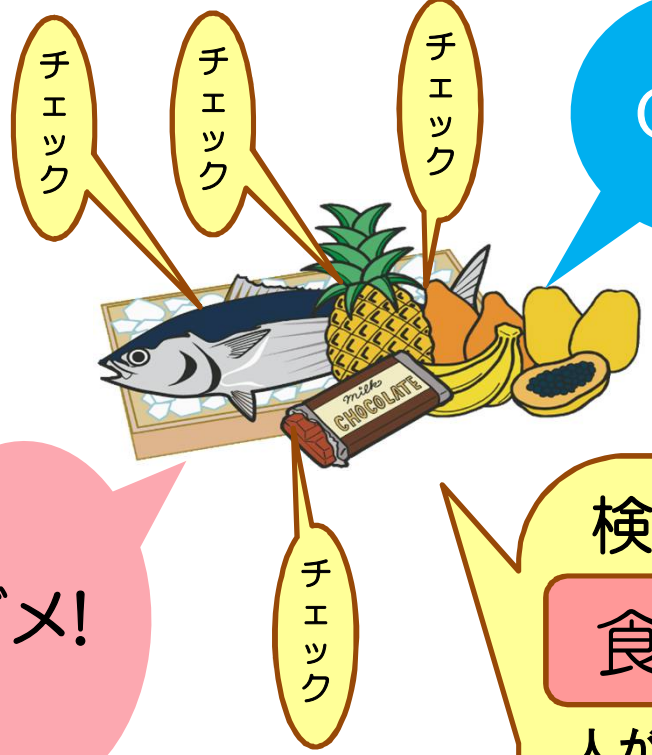
ほぜいそうこ
保税倉庫



ほ ぜい そ う こ 保 税 倉 庫



もとの国へ帰る



ダメ!

検疫所のチェック
食品衛生監視員
人が食べても安全かどうか

捨てる

他の使い方



えいせいほう
食品衛生法



一体何が書いてあるの？

たとえば



ちやくしょくりょう

- 着色料は全ての食品に使用していいわけではありません。
- レタスには農薬クロルピリホスが0.1ppmを超えて残ってはいけません。
- アイスクリームは68度で30分加熱殺菌して作ってくださいね。
- れいぞうハムは10度以下で保存してくださいね。

のうど
1ppm=100万分の1の濃度

こんきよ
全て科学的な根拠に基づいて決められています

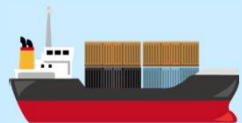
えいせいほう
食品衛生法

かくほ けんこう
食品の安全を確保し、みんなの健康を守るための法律

日本で食品を取り扱う人は、
みんなこのルールに基づいて
仕事をしています。



えいせいほう
食品衛生法



外国には外国の法律

輸入

チェック



検疫所



保健所



えいせいかんしーいん
私たち検疫所の食品衛生監視員が
日本の食品と同じ安全性か
チェックしています

チェック



どんな風にチェックしているのかな？

しよるい 書類のしんさ

検疫所の仕事①

- ❖ 人が食べる食品の書類について全て食品衛生監視員がチェック（しんさ）をします。
- ❖ ここで日本の法にあっていものか、検査が必要かそうでないかを判断します。



倉庫でのかくにん

検疫所の仕事②

- ❖ 貨物が書類のとおりのものか、商品名など、箱や商品に書いてあることをかくにんします。
- ❖ 決まったルールにそって貨物を開け、必要があれば、サンプリングし、検疫所の検査センター等で分析検査を行います。



検査

検疫所の仕事③

主な検査こうもく

- ❖ 残留農薬 (ざんりゅうのうやく)
- ❖ 抗生物質 (こうせいぶつしつ)
- ❖ 微生物 (びせいぶつ)
- ❖ 添加物 (てんかぶつ)
- ❖ 遺伝子組換え (いでんしくみかえ)
- ❖ 貝の毒 (かいのどく)
- ❖ 放射性物質 (ほうしゃせいぶつしつ)
- ❖ カビ毒 (かびどく)





食品衛生監視員
は食品の番人

日本の法律を守って
いるかきびしく
チェックしています。



せいさん しょうひ かに
フードチェーン：食品の生産から消費までの過程



生産する人から食べる人まで、食品に関わる全ての人が正しいちしきをつけて、正しく食品を取り扱う必要があります。

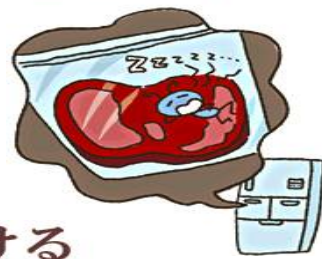
食中毒に気を付けよう

食中毒の三原則

つけない



増やさない



やっつける

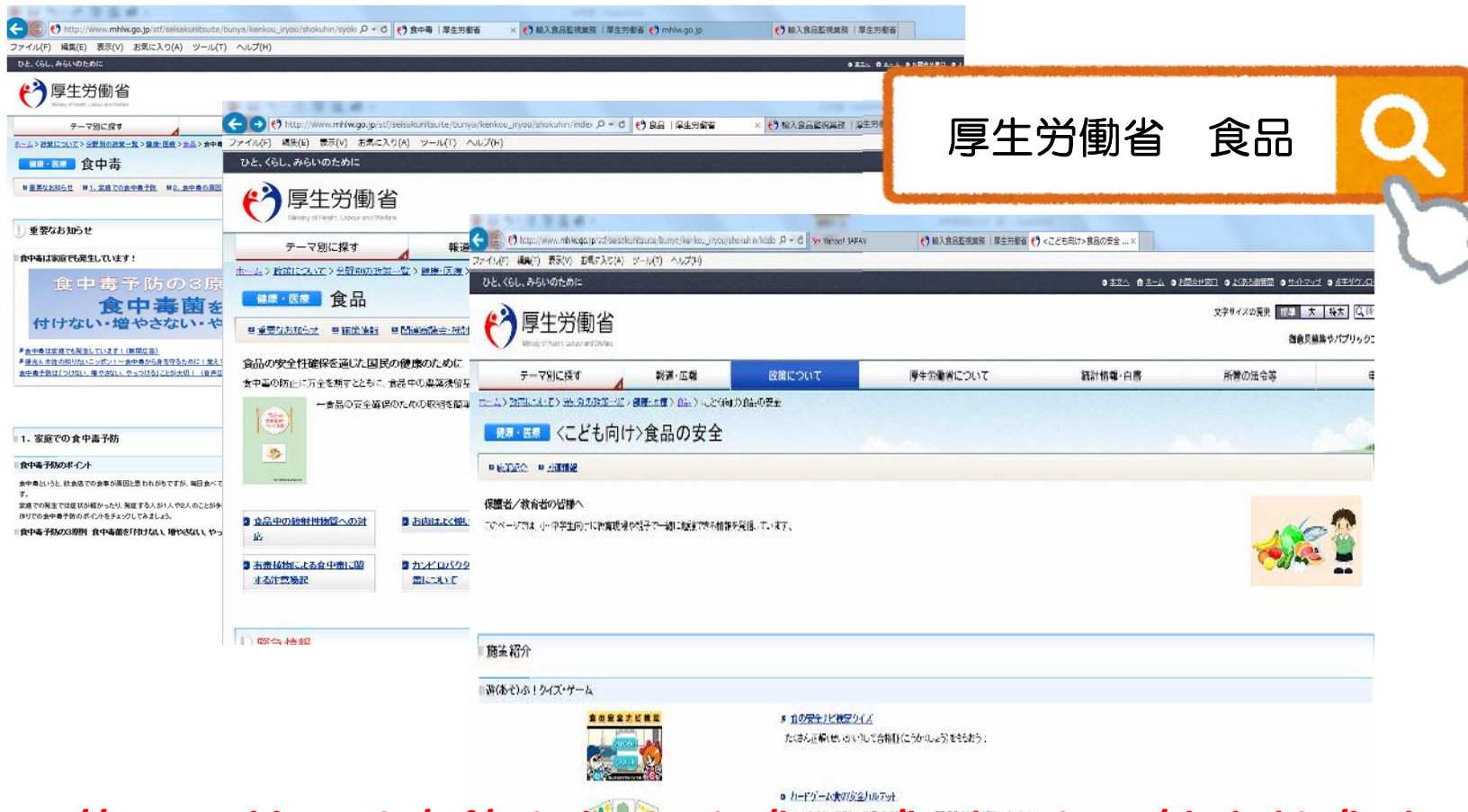


- 食べる前には手をよく洗うよ
- お肉はよく焼いて食べるよ
- 残ったカレーはすぐに冷蔵庫に入れるよ



しょうほう 食品安全に関する情報

厚生労働省は食品安全に関する情報を発信しています



http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryu/shokuhin/kodomo/