

た もの とど 食べ物が届くまで①



川崎市の市場しじょうを通して皆さんの食卓しょくたくに届く様子ようすです。
 食品衛生監視員しょくひんえいせいかんしん（検査員けんさいん）は、この中の様々な場面さまざまにたずさわっています。

食品衛生監視員の仕事については、の1で説明しています。

- ①監視 ②検査 ③許可 ④衛生指導 ⑤表示の指導 ⑥相談受付・お知らせ



市場の中いちばのなかにいるに監視員かんしんです。

市場の中いちばのなかの監視も食品の検査けんさもします。



①②③④⑤



北部市場ほくほくいちばのホームページに市場のことが書かれています。
パンフレットもみてください。



①③④



①③④⑤



区役所くやくしょの中の保健所ほけんじょにいる監視員かんしんです。



いただきます!

⑥



市内しやんのいろんなことをまとめる保健所ほけんじょにいる監視員かんしんです。

市内しやんの食品しょくひんの検査けんさをします。

②

②



研究所けんきゅうじょにいる検査員けんさいんです。

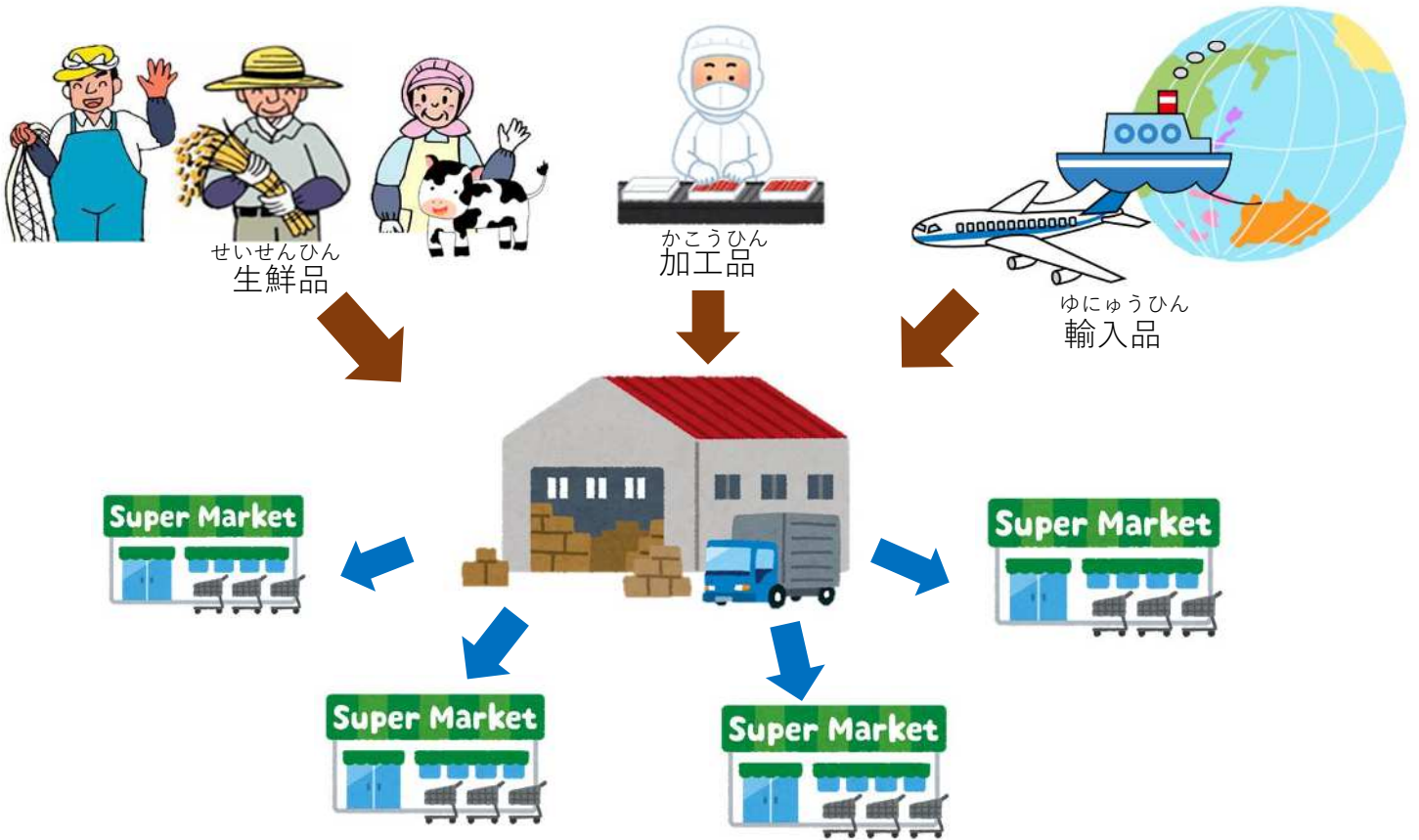
メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.

た もの とど 食べ物が届くまで②



スーパーなどの大きなお店を持つ会社は、農家さんたちから直接、農作物を買ったり、海外から輸入したりして、「センター」や「倉庫」と呼ばれるところに集め、それから、それぞれのスーパーに配達しています。



どれくらいの食品が売られているのだろう。

私たちは、どれくらいの量（重さ）を1年間で食べているのか計算してみよう。たとえば、1回の食事で350g食べているとしたら、

$$350 \text{ g} \times 3 \times 365 = 383,250 \text{ g}$$

1日の食事の回数 1年の日数

この数字に日本の人口をかけ算すると、どうなるかな。

メモ・きづいたことなど kgに直してから計算しました。
実際は、これよりもたくさんの食品が作られたり、販売されたりしています。

$$383,250 \div 1000 \times 1 \text{億} 2 \text{千万人} = 459 \text{億} 9 \text{千万kg} = 4,599 \text{万トン}$$

安全な食品



「食べ物を作る（生産）、運ぶ（流通）、売る（販売）、食べる（消費）」

いろいろな**場面**で 守らなければならない決まりごとがあります。

皆が守って初めて安全な食品を届けることができます。

みんなで守る

誰が、何を守っているのか、点と点を線で結んでみよう。



のうか 農家



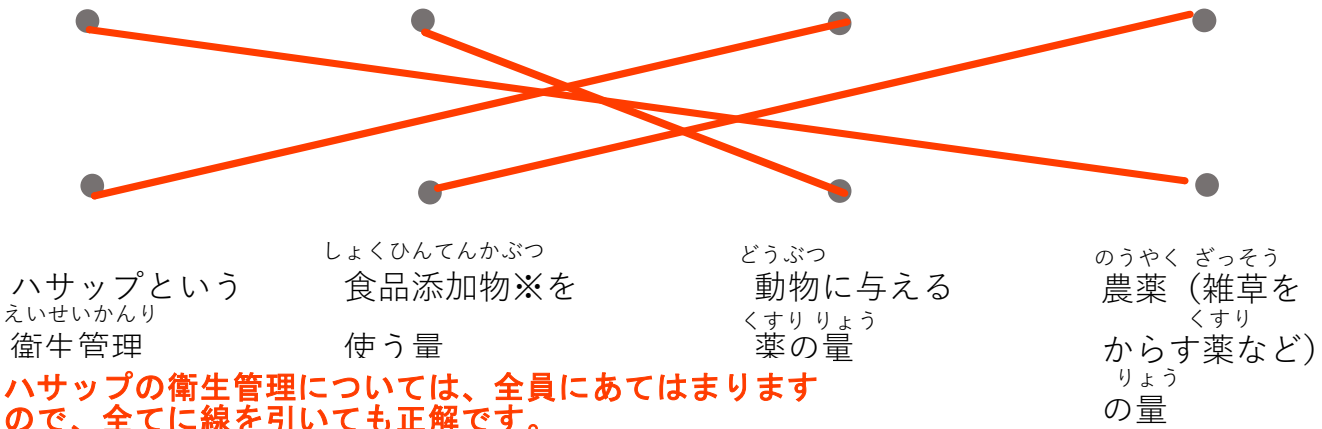
らくのうか 酪農家



レストラン



しょくひんこうじょう 食品工場



※食品添加物のページで説明しています。

しょくちゅうどくよぼう
食中毒予防の
さんげんそく
三原則を守る。



あんぜん
安全な食品

メモ・きづいたことなど

家庭でも守ってほしいことがあります。
食中毒予防の三原則をぜひ覚えていただきたいと思います。

小さな生物（微生物など）



さいきん きせいちゅう
細菌・ウイルス・カビ・寄生虫 など、私たちの目に見えない小さな生き物が
たくさんいます。

大きさをくらべ

それぞれの大きさを比べよう。
かっこ【 】のなかにあてはまるものを、①から③のなかから選ぼう。

- | | | |
|--------------|-----------|-------|
| ①寄生虫（きせいちゅう） | ②細菌（さいきん） | ③ウイルス |
|--------------|-----------|-------|

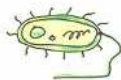
【 ③ 】

約 100 ナノメートル

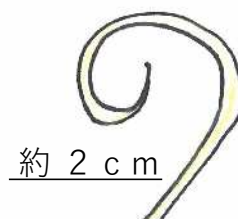


【 ② 】

約 1 マイクロメートル



【 ① 】



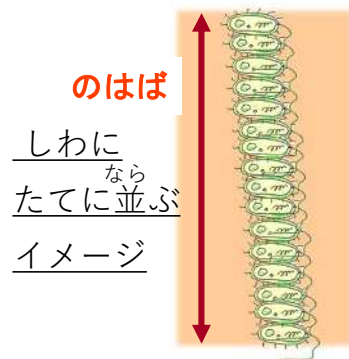
約 2 cm

寄生虫は目に見えるものもたくさんあります。

てのひらのしわのはばに
なら
たてに 5000 個並びます。



てのひらのしわのはばに
なら
たてに 5000 個並びます。



のはば

しわに
なら
たてに並ぶ
イメージ

しらべてみよう

さいきん きせいちゅう しゅべつ
細菌・ウイルス・カビ・寄生虫にも種別ごとに名前があります。どんな名前のものがあるのか調べてみよう。

メモ・きづいたことなど

大腸菌	乳酸菌	腸炎ビブリオ	サルモネラ属菌	結核菌	レジオネラ属菌
ノロウイルス	インフルエンザウイルス	風疹ウイルス	肝炎ウイルス		
アオカビ	コウジカビ	ススカビ			
アニサキス	ウオノエ	テンタクラリア	など	たくさん	あります。

しょくちゅうどく

しょうじょう

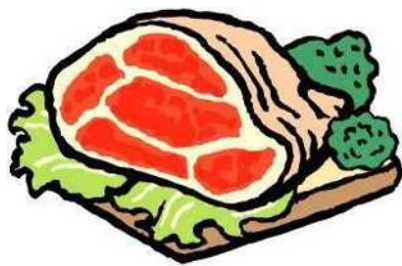
食中毒になってしまうと、とてもつらい症状が2～3日続きます。

中には、1週間以上続いたり、入院してしまうなんてこともあります。

しょくちゅうどく

かのうせい

食中毒になる可能性のある食べ物



焼いていない肉
や半生の肉



きちんと洗えていない野菜



サラダは先に作っておくと安心です！

鍋の中で生き残った菌が
部屋の温度で
増え、さらに、芽胞（がほう）
という加熱しても死なない殻のような
ものをまとってしまう菌がいます。
これらが増えてしまうと、再度加熱しても
食中毒をおこしてしまいます。
（ウエルシュ菌 セレウス菌）



生の肉をさわったあとの手や包丁
を使って作ったサラダ

なべで作ったまま
長い時間、部屋に置いたスープ

しら
調べてみよう



しょくちゅうどく

しょうじょう

食中毒になるとどんな症状になってしまうのだろう。



メモ・きづいたこと

食中毒
はげしい下痢（げり） 腹痛（ふくつう） 嘔吐（おうと） 吐き気（はきけ）
発熱（はつねつ） が 主な症状となります。
血便（けつべん）やはげしい（おうと）などで、入院することもあります。
きのこやふぐの毒（どく）による食中毒もきをつけなければいけません。

食中毒を防ぐ3つの方法



しょくちゅうどく

げんいん

さいきん

きせい

食中毒をおこす食べ物には、その原因となる「細菌・ウイルス・カビ・寄生虫」などが、生きたままくっついていきます。

でも3つのポイントを守れば、食中毒になってしまうことを防げます。

てんちょう
ハムツプ店長からお知らせ

みんなもできる！
安心して食べるための
3つのポイント

きん
ばい菌を

つけない
(手を洗おう)

ふやさない
(冷ぞう庫に入れよう)

やっつける
(よく焼こう)

3つのポイント

しょくちゅうどく

食中毒にならないための3つのポイントを下の【 】内に入れよう。

- ①つけない (手を洗う・野菜をよく洗う・包丁やまな板は消毒する)
- ②増やさない (冷ぞう庫に入れる・正しく保管する)
- ③やっつける (よく焼く・魚は冷凍する)

焼いていない肉
や半生の肉
はんなま

きちんと洗えて
いない野菜
やさい

包丁やまな板の使い分けも。
エの肉をさいつん
あとの手や包丁で
きざんだサラダ

なべで作ったまま
長い時間、部屋に
置いたスープ

【 ③ 】

【 ① 】

【 ① 】

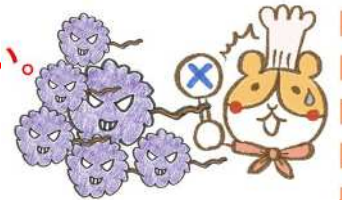
【 ② 】

温度と食中毒



温度をきちんと管理することで食べ物を腐らせたり、食中毒をおこしてしまったりする小さな生き物たちが悪さをすることがおさえられます。

食品を作る人も、売る人も、運ぶ人も、みんな温度に気を付けながら作業をしています。



メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.



食品の袋や箱などには、たくさんの情報が書かれています。

袋や箱を開けなくてもどんな食品が入っているのか分かるようにしています。

表示の問題に挑戦！

食パンの表示作りに挑戦しましょう。

カッコ【 】にあてはまるものを、①～⑥から選びましょう。



めいしょう
①名称

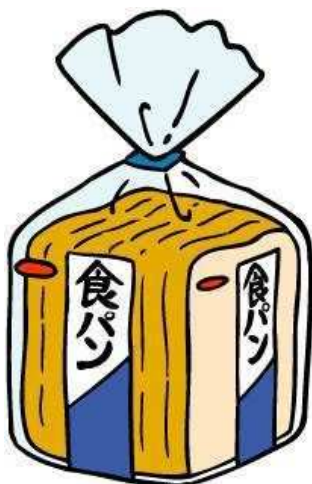
どんな食品か
わかりやすい名前を

ないようりょう
②内容量

どれくらい入って
いるかの重さや個数

ほぞんほうほう
③保存方法

保存するときに
注意すること



げんざいりょうめい
④原材料名

原材料の中で使った
量が多いものから順
に。食品添加物、ア
レルギーの原因とな
る材料も必ず書く。

きげんひょうじ
⑤期限表示

いつまでに食べれば
よいか、消費期限と
賞味期限のどちらか
を。

せいぞうしゃ
⑥製造者

この食品を作った
あるいは売っている
会社の名前や住所

【 ① 】 食パン

【 ④ 】 小麦粉（国内製造）、糖類、
マーガリン、パン酵母、食塩、発酵種、
バター、粉末油脂、植物油脂／乳化剤、
イーストフード、V. C、
（一部に乳成分・小麦・大豆を含む）

【 ② 】 6枚

【 ⑤ 】 22. 8. 10

【 ③ 】 直射日光、高温多湿を
避けて保存してください。

【 ⑥ 】 川崎食品安全会社

〒212-0013 川崎市幸区堀川町580
健康福祉局事務所内

しら
調べてみよう

しょうみきげん しょうひきげん ちが
賞味期限と消費期限は何が違うのだろう。

消費期限（しょうひきげん）：お弁当など、すぐに状態（じょうたい）が悪くなる食品は安全に食べられるようこの期限を設定（せってい）します。

賞味期限（しょうみきげん）：すぐに状態が悪くなるわけではないので、美味しく（おいしく）食べられる目安（めやす）の期限を設定しています。

どちらも、袋などを開けていない、保存方法（ほぞんほうほう）を守った状態での期限です。

野菜や果物の表示



やさい くだもの う ば
野菜や果物にも、売り場でお客さんに分かるようにしなければいけない決まり
事があります。

日本で育てられた

ゆにゆう
外国で育てられて輸入した



げんさんち

原産地

育てたところ

めいしょう

名称

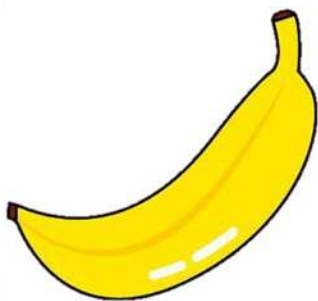
神奈川県産
【キャベツ】

【フィリピン】産
パイナップル

この野菜の名前

外国の名前

もちろん、フィリピン以外でも正解です。
知っている国の名前を書いてみましょう。



ぼう ざい ぼう ざい
防ばい剤・防カビ剤 【こんなものも書きます】

バナナ、オレンジ、グレープフルーツなどは、
外国から輸入することが多いのですが、船などで
運ばれてくる時に、カビが生えてしまうことがあ
ります。防ばい剤、防カビ剤はカビが生えるのを
防いでくれます。

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.

ざいりょう

食品添加物とは、食品を作る時に、付け加える材料です。

付け加えることで、【**長持ち（ながもち）**】したり、香りがしたり、おいしさが増したりするからです。 **味をよく、舌（した）ざわりをよく**

たとえば、アイスクリームを、ふんわり、なめらかにする

ためには、乳化剤【^{よみかた}（読み方） **にゅうかざい**】という食品添加物を加えます。

たとえば、こんなものが使われています。



アイスクリーム

^{にゅうかざい}乳化剤や **②**（おいしそうな香り）や **④**（色）



とうふ

①（固めるため）



ラーメン

③（シコシコしためんにするため）

①にがり ^{こうりょう}②香料 ^{ちやくしょくりょう}③かんすい ④着色料

しら

調べてみよう

日本で使われている

^{しょくひんてんかぶつ}食品添加物は【**食品衛生**（^{しょうくひんえいせい}）】法

という法律で、使ってよい【**量**】

などが決められています。

家の中にある食品の袋を見てみよう！
乳化剤は、いろいろな食品に使われています。

「乳化剤」が入っている食べ物の表示をはり付けよう！

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.



こうくううちゅうぎょく うちゅうしょく あんぜん

ハサップとは、NASA (アメリカ航空宇宙局) で宇宙食を安全に作るために

えいせいかんり ほうほう

考えられた衛生管理の方法の一つです。2021年6月から、日本でも多くの

しょくひんこうじょう

食品工場、スーパーやレストランに取り入れることになりました。

にっぽんぜんこく

みんなにもっともっと安心して食べてもらえるようになるために、日本全国

しょくひんえいせいかんしん

がんば ちょうせん

のお店や食品衛生監視員が今、この新しい方法に頑張っている挑戦しています。

★ことばの意味★

H : ハザード

しょくちゅうどく

なか

食中毒のようにお腹をこわすことや
食べ物以外の物が口に入ってしまうなど
の健康をこわす原因となるもの

けんこう

げんいん

A : アナリシス

ぶんせき

分析する

C : クリティカル

じゅうよう

重要な

C : コントロール

かんり

管理すること

P : ポイント

ポイント、ことがら

お店の人たちは、重要な管理のポイントをお店ごとに決めて、
そのとおりできたのか、毎日毎日チェックしていきます。



2022年6月

一般的衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項
1日	良・否	8.5	良	否	良	否	良	否	川崎
2日	良・否		良	否	良	否	良	否	
3日	良・否		良	否	良	否	良	否	
4日	良・否		良	否	良	否	良	否	

メモ・きづいたことなど

6/1
小麦粉の
包装が1袋
破れていた