

子どもの事故防止について



日本では、窒息や溺水、転落をはじめとする事故等によって、14歳以下の子どもが毎年300人以上亡くなっています。こうした死亡事故の中には、事故情報の共有を図り、保護者の皆様の事故防止意識を高めることや、子どもの事故防止に配慮された安全な製品の普及等により防ぐことが可能な事故も多数あります。こうした防ぐことのできる事故を可能な限り防止するため、消費者庁などの関係府省庁は連携し、「子どもを事故から守る!プロジェクト」を推進しています。

【夏休みに注意していただきたい子どもの事故と注意】

外出が増える夏休みに、特に注意していただきたい事故として、花火によるやけど、公園等の遊具での事故、水遊び中の事故、自転車など乗り物での事故が挙げられます。これらの事故を防ぐため、保護者の皆様には下記の注意点をご確認いただき、安全に楽しく過ごしていただきたいと思ます。

花火をするときに注意すること

- 花火は絶対に振り回さないように、教えましょう。
- 打ち上げ花火などの花火は、途中で火が消えても絶対にぞき込まないように、教えましょう。
- 火が移りやすい素材の服や、露出が多いサンダルなどの靴を避けるなど、服装にも注意しましょう。
- 花火のパッケージなどに書いてある注意事項をよく読んで、事前に教えましょう。



海や川などで遊ぶときに注意すること

- 天候の変化に注意して、悪天候のときは、海や川に行かないようにしましょう。
- 落ちたり、おぼれたりする危険な場所がないか確認し、危険な場所で遊ばせないようにしましょう。
- 川で遊ぶときや、釣りをしたり、ボートに乗るときは、ライフジャケットを正しく着せましょう。



プールなどで遊ぶときに注意すること

- 子どもだけで遊ばせず、必ず付き添うようにしましょう。
- プールや水遊び場は足元が濡れていて、滑りやすいので気をつけるよう教えましょう。



公園の遊具などで遊ぶときに注意すること

- 施設や遊具の対象年齢を守って、遊ばせましょう。
- 遊具ごとの使い方を守るように、事前に教えましょう。
- 遊具で遊んでいるときは、ふざけて他の子どもを突き飛ばしたりしないように、教えましょう。
- 服のひもなどが首にからまるおそれがあるので、服装やかばんなどの持ち物に注意しましょう。



自転車に乗るときに注意すること

- 自転車に乗るときは、サイズの合ったヘルメットを正しくかぶせましょう。
- 子どもの体の大きさに合ったサイズの自転車に乗せましょう。
- ブレーキレバーの幅を手の大きさに合うように、自転車屋で調整してもらいましょう。
- 自転車のハンドルやブレーキ、ペダルやタイヤを点検しましょう。
- スピードを出さないようにするなど、交通安全ルールを守るよう、教えましょう。



親子で学ぶ

食と暮らしの安全

学BOOK



【消費者庁 子どもを事故から守る!】Twitter



様々な子どもの事故防止に役立つ情報を随時配信しています。



公式Twitter (@caa_kodomo)

【子ども安全メール from消費者庁】



子どもの事故に関する情報や豆知識を携帯やパソコンにメール配信しています。



登録はこちら▶



消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

内閣府食品安全委員会
厚生労働省 農林水産省

大人も必見!



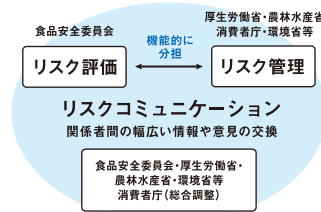
食品の安全を守るために

水、糖、塩など、人体に必要なものでも、食べものには全てに危害要因(ハザード)があり、量に応じて人体に及ぼすリスクの大きさが変わるので、食品のリスク(健康への悪影響が起きる可能性とその程度)をゼロにすることはできません。しかし、消費者の健康を守るため、安全が確保された食品でなければ流通は許されません。

日本の食品の安全を守る仕組みは、3要素から構成されています。食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度深刻に健康への悪影響が起きるかを科学的に評価します(リスク評価)。関係者と協議しながら、実行可能性や費用対効果等の事情を踏まえた上で、健康への悪影響がでないように、リスクを低減するための科学的に妥当で適切な措置(生産・製造段階での対策、規格や基準の設定等)を決定、実施します(リスク管理)。

リスク評価やリスク管理では、行政機関、消費者、生産者、食品事業者等との間で、それぞれの立場から相互に情報の共有や意見を交換すること(リスクコミュニケーション)が大事です。

日本では、リスク評価機関(食品安全委員会)とリスク管理機関(厚生労働省、農林水産省、消費者庁、環境省等)がそれぞれ独立して業務を行いながらも、消費者庁が総合調整をしながら、相互に連携しつつ、食品の安全を確保するための取組を推進しています。



【自然毒について】

食品には、自然由来の多くの成分が含まれていて、その中には、微量の毒成分や、大量に食べると毒性が出てくる成分などが含まれている場合があります。動物や植物の自然毒には毒性の強いものもあり、誤って食べた場合、死に至る危険性があります。

【食品添加物について】

毎日、豊かで多様な食生活を送る中で、手軽に美味しく食べられる便利な加工食品はなくてはならないものとなりました。その加工食品には、製造過程または加工・保存の目的で保存料、甘味料、着色料、香料など様々な食品添加物が使用されています。古くから「豆腐」に使用されている「にがり」をはじめ、「炭酸飲料」に使用されている「炭酸ガス」も食品添加物です。食品中の微生物の繁殖を抑え、食中毒のリスクを減らす等、食べものを無駄なく安全に流通させるためにも食品添加物は使用されています。

食品添加物の安全性は、人の健康に与える影響を食品安全委員会が科学的に評価し、健康を損なうおそれのない範囲に限って、厚生労働省が成分の規格、食品添加物を使用できる食品やその最大量等の使用基準を設定し、使用を認めています。これらの基準は、国産品であれ輸入品であれ、日本国内に流通する全ての食品に適用されます。

消費者庁
食品安全に関する総合情報サイト

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/



食品安全委員会 季刊誌
「キッズボックス総集編」

<http://www.fsc.go.jp/kids-box/kidsboxs.html>



農林水産省
「安全で健やかな食生活を送るために」

<http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>



農林水産省
「バランスのいい食事って?」

<http://www.maff.go.jp/j/fs/diet/faq.html#q2>



厚生労働省
食品安全情報 ツイッター
@Shokuhin_ANZEN

国民の皆様へ、食中毒に関する注意喚起に加え、報道発表情報や審議会・意見交換会の開催情報などをつぶやきます。
https://twitter.com/Shokuhin_ANZEN



ご家庭でできる

食品の購入から食べて片付けるまで 食中毒を防ぐ6つのポイント



- 1 買い物** 消費期限を確認する。肉や魚などは汁が他の食品に付かないようにそれぞれ分けてビニール袋に入れる。
- 2 家庭での保存** 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保存する。冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない。(詰めすぎると冷気の循環が悪くなる)
- 3 下準備** 調理の前に石けんで丁寧に手を洗う。包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けると安全。使い分けができないときは、野菜など生で食べるものを先に切り、生の肉や魚は後にする。
- 4 調理** 生の肉や魚、貝や卵に触った後は石けんで手を洗う。肉や魚は十分に加熱。中心部の色が変わるまで(75℃で1分以上)の加熱が目安。
- 5 食事** 食べる前に石けんで手を洗う。清潔な食器を使う。作った料理は、長時間、室温に放置しない。
- 6 後片付け** 使った容器はすぐに洗う。すぐに食べないものは清潔な容器に保存する。温め直すときも十分に加熱。時間が経ちすぎたものはもったいなくても捨てる。

食中毒予防の原則

＼食中毒の原因菌を／

つけない

増やさない

やっつける

持ち込まない

ひろげない

つけない

やっつける

※特にウイルスは、ごくわずかな汚染によって食中毒を起こしてしまいます。こまめな手洗いを行いましょう。また、ふきんやまな板、包丁などの調理器具は、洗剤でよく洗った後、熱湯消毒を定期的に行いましょう。

政府広報オンライン「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」▶



【放射性物質について】

「放射線」は不安定な原子核が安定な原子核に変化する際に出る、物を通り抜ける、高いエネルギーを持った光に似たもので、この放射線を出す能力を「放射能」といい、この能力を持った物質を「放射性物質」といいます。放射性物質がもつ放射能は、時間が経つにつれて弱まり、一定の期間が経つと半減する性質があります。放射性物質が放射線を出す能力を表す単位が「ベクレル(Bq)」、放射線による人体への影響を統一して表す単位が「シーベルト(Sv)」です。シーベルトの数値が同じであれば、被ばくの状態や放射線の種類などの様々な条件が違って、人体に与える影響の程度は同じです。

食品中の放射性物質の基準は、国際的な指標に基づいて、食べ続けたときにも安全なように、食品から受ける追加の放射線量が年間1ミリシーベルト以下となるように決められています。

	H24年2-3月	H28年2-3月
福島県(中通り)	0.0066	0.0010
埼玉県	0.0039	0.0007
大阪府	0.0016	0.0007

単位:ミリシーベルト/年



◀ 食品中の放射性物質に関する広報資料

放射性セシウムの基準値

食品群	基準値
飲料水	10 Bq/kg
牛乳/ 乳児用食品	50 Bq/kg
一般食品	100 Bq/kg

生産現場では、放射性セシウム濃度が基準値を超えない食品のみを出荷するよう、農地の除染、肥料や飼料の管理などのさまざまな取組を行っています。

食品中の放射性物質については、政府が定めたガイドラインを基に、検査計画を決め、出荷前にモニタリング検査を行っています。検査によって基準値を超えた食品が見つかった場合は、回収・廃棄されます。

検査結果をみると、食品に含まれる放射性物質は、年々減少しています。実際に流通している食品や、家庭で食べられている食事を調べたところ、1年間に食品中の放射性セシウムから受ける放射線量は、基準値の設定根拠である年間上限線量1ミリシーベルトの1%以下でした。