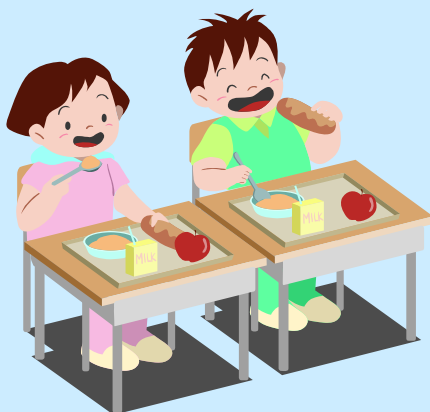


「食品添加物及び食品中の残留農薬 に関する安全対策」 — 国における取組みについて —



厚生労働省食品安全部

食品の「安全」の考え方

食品には本来さまざまな成分が混在し「絶対安全」はなく、安全性は有害影響の起こる可能性（リスク）により判断する。



普段食べているものでも、食べる量や食べ方、食べる人に応じて健康によい場合もあるし悪い場合もある。



他方、病原微生物や通常の摂取で人に危害を与えるおそれのある化学物質などについては安全の観点からの規制が必要となり、基準の設定や監視などの対応を行うこととなる

食品のリスク分析とは

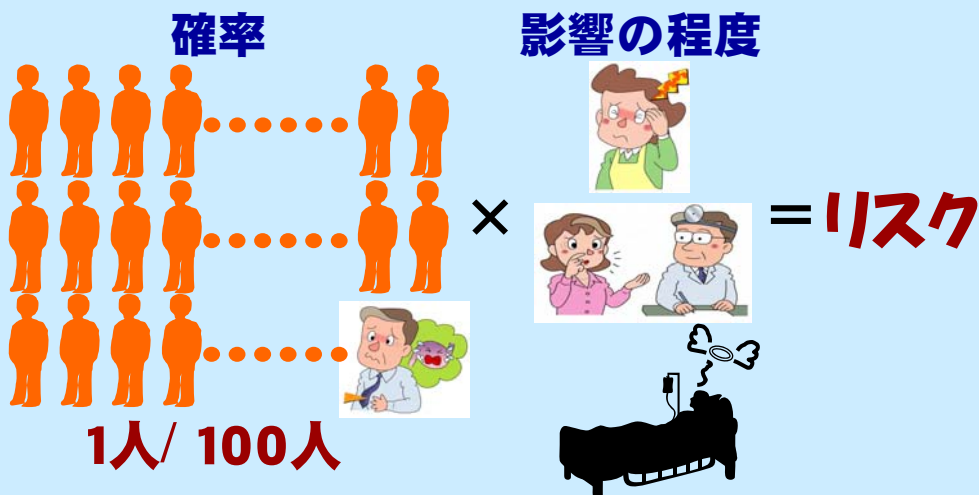
ハザード 健康に悪影響をもたらす危害要因
リスク 健康への悪影響が生ずる確率と影響の程度
リスク分析 健康への悪影響の発生を防止または抑制する科学的手法

以下の3つの要素からなる

- ・リスク評価
- ・リスク管理
- ・リスクコミュニケーション

「食品安全委員会の役割とリスク評価事例魚介類のメチル水銀と大豆イソフラボン为例として」平成18年10月10日食品安全委員会小泉直子委員の資料より抜粋 2

リスクとは



「食品安全委員会の役割とリスク評価事例魚介類のメチル水銀と大豆イソフラボン为例として」平成18年10月10日食品安全委員会小泉直子委員の資料より抜粋 3

**ライオンは、非常に凶暴である。
(ハザードが大きい)**



大阪市立王寺動物園ホームページより抜粋

4

**しかし、檻に入れてリスクを適切に管理すれば、
ライオンによる被害は生じない。**



大阪市立王寺動物園ホームページより抜粋

5