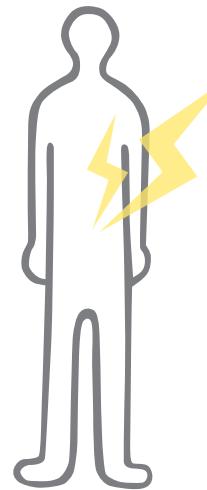
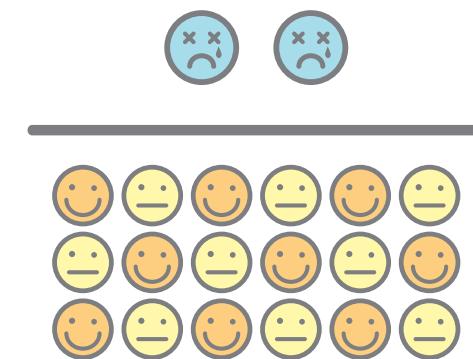


| リスクの考え方 | 被害の大きさ | 発生率 |
|---------|---------|-----|
| リスク | 食品安全委員会 | |



- 被害の大きさ
被害とは、私たちへの健康被害を示します。

| リスクの考え方 | 被害の大きさ | 発生率 |
|---------|---------|-----|
| リスク | 食品安全委員会 | |



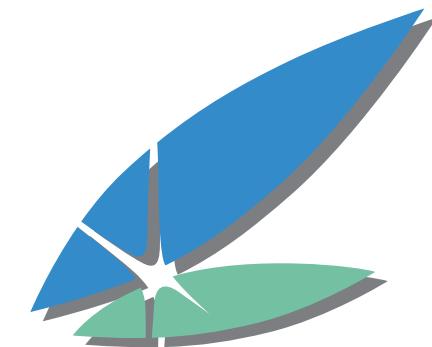
- 発生率
どの程度の確率で起こるかを、発生率といいます。

| リスクの考え方 | 被害の大きさ | 発生率 |
|---------|---------|-----|
| リスク | 食品安全委員会 | |



- リスク
「リスク」は「被害の大きさ」と「発生率」をかけたもので表されます。

| リスクの考え方 | 被害の大きさ | 発生率 |
|---------|---------|-----|
| リスク | 食品安全委員会 | |



- 食品安全委員会
食品安全委員会は、健康影響評価（リスク評価）を行う政府機関です。

| 食中毒 | 家庭 | きのこ |
|-----|-----|-----|
| | 死者数 | 生もの |

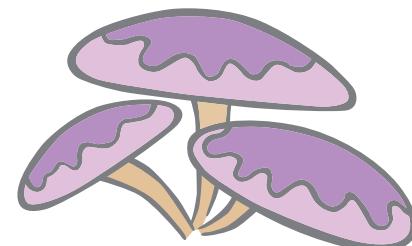
| 食中毒 | 家庭 | きのこ |
|-----|-----|-----|
| | 死者数 | 生もの |

| 食中毒 | 家庭 | きのこ |
|-----|-----|-----|
| | 死者数 | 生もの |

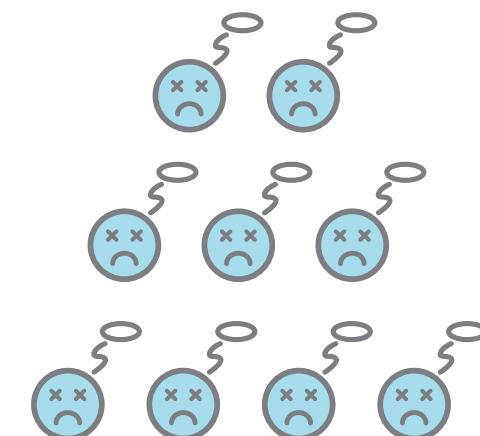
| 食中毒 | 家庭 | きのこ |
|-----|-----|-----|
| | 死者数 | 生もの |



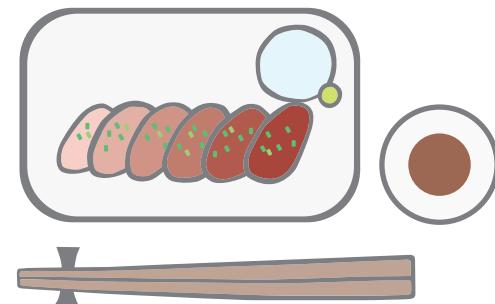
- 家庭
食中毒は家庭でもおきています。



- きのこ
きのこのなかには「自然毒」で食中毒をおこすものがあります。



- 死者数
ここ5年の日本での食中毒による年間死者数は、それぞれ10人未満です（2007年）。



- 生もの
鶏肉や牛レバーなどの、肉の生食が原因の食中毒が増えています。



FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

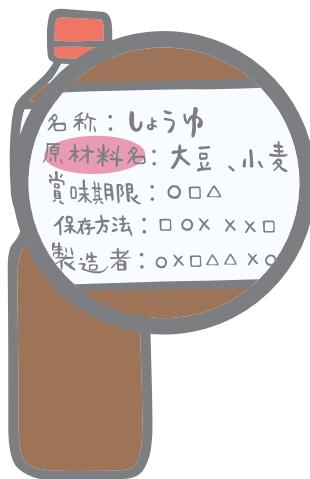
FOOD RISK COMMUNICATION

| | | |
|-----------|----------|--------------|
| 食中毒 予防 | 洗う 焼く | 冷やす すぐ食べる |
|-----------|----------|--------------|



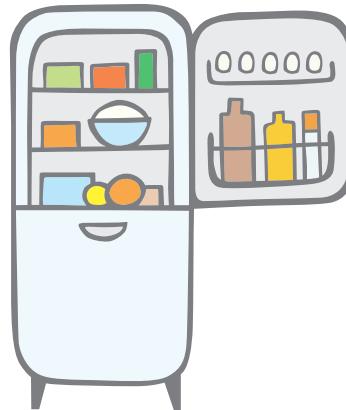
- 洗う
食中毒予防の3原則のひとつ「(菌を)付けない」ために行うべきこと。

| | | |
|----|--------------|-----------|
| 表示 | しょうゆ 消費期限 | 小麦 原産地 |
|----|--------------|-----------|



- ショウゆ
加工食品には「原材料」「保存方法」「期限」などが記載されます。

| | | |
|-----------|----------|--------------|
| 食中毒 予防 | 洗う 焼く | 冷やす すぐ食べる |
|-----------|----------|--------------|



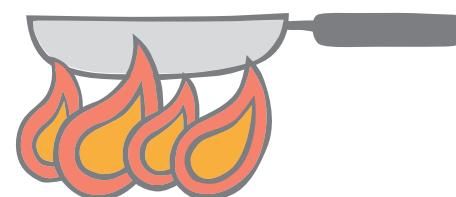
- 冷やす
食中毒予防の3原則のひとつ「(菌を)増やさない」ために行うべきこと。

| | | |
|----|--------------|-----------|
| 表示 | しょうゆ 消費期限 | 小麦 原産地 |
|----|--------------|-----------|



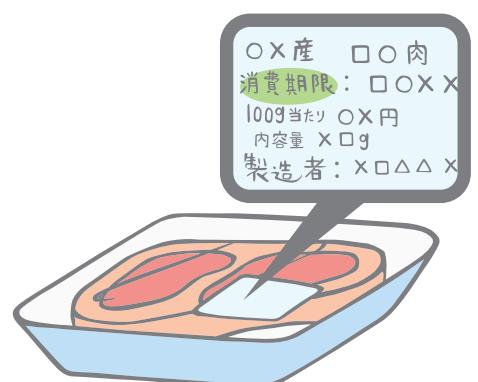
- 小麦
原材料および食品添加物が、それぞれ重量の多い順に記載されます。しょうゆでは、小麦は2番目に記載されています。

| | | |
|-----------|----------|--------------|
| 食中毒 予防 | 洗う 焼く | 冷やす すぐ食べる |
|-----------|----------|--------------|



- 焼く
食中毒予防の3原則のひとつ「(菌を)やっつける」ために行うべきこと。

| | | |
|----|--------------|-----------|
| 表示 | しょうゆ 消費期限 | 小麦 原産地 |
|----|--------------|-----------|



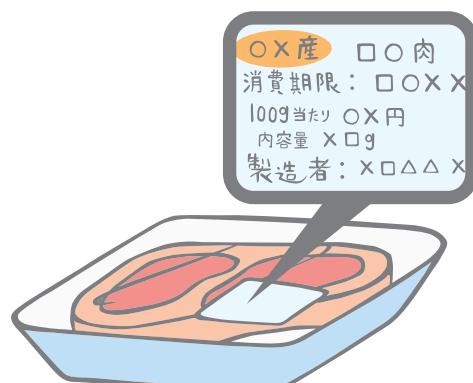
- 消費期限
加工食品には「賞味期限」または「消費期限」の表示が義務づけられています。

| | | |
|-----------|----------|--------------|
| 食中毒 予防 | 洗う 焼く | 冷やす すぐ食べる |
|-----------|----------|--------------|



- すぐ食べる
料理や食品は、時間がたつと菌が増えていきます。

| | | |
|----|--------------|-----------|
| 表示 | しょうゆ 消費期限 | 小麦 原産地 |
|----|--------------|-----------|



- 原産地
生鮮食品には「原産地」の表示が義務づけられています。



FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION