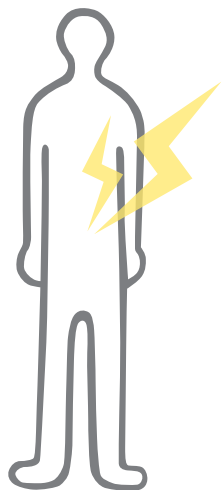
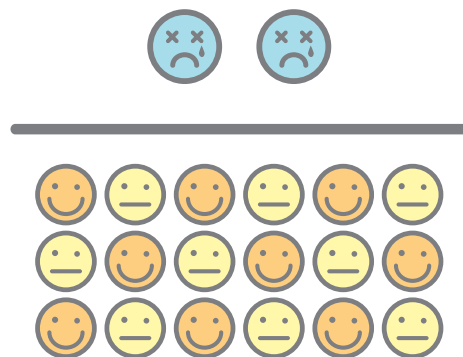


リスクの 考え方	被害の大きさ	発生率
	リスク	食品安全委員会



- 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



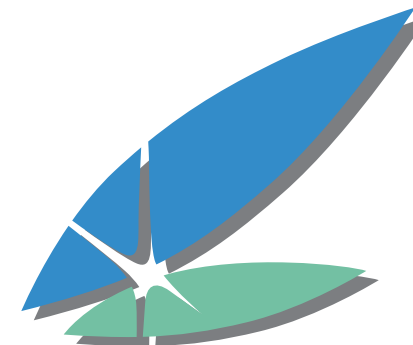
- 発生率  
どの程度の確率で起こるかを、発生率といいます。

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



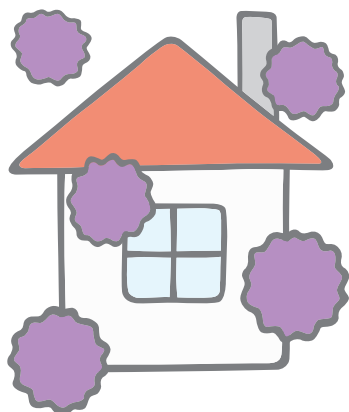
- リスク  
「リスク」は「被害の大きさ」と「発生率」をかけたもので表されます。

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



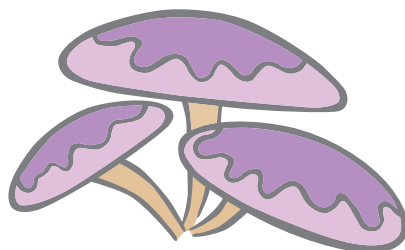
- 食品安全委員会  
食品安全委員会は、健康影響評価（リスク評価）を行う政府機関です。

食中毒	家庭	きのこ
	死者数	生もの



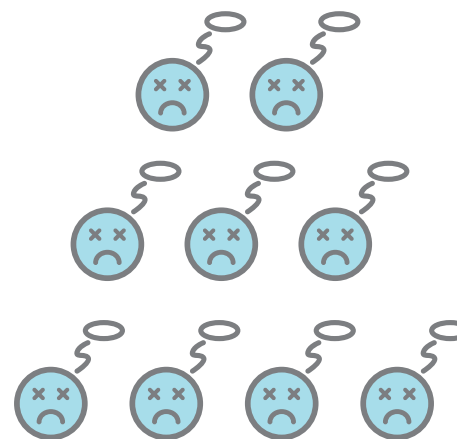
- 家庭  
食中毒は家庭でもおきています。

食中毒	家庭	きのこ
	死者数	生もの



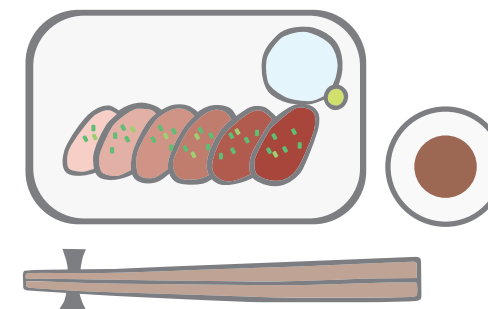
- きのこ  
きのこのなかには「自然毒」で食中毒をおこすものがあります。

食中毒	家庭	きのこ
	死者数	生もの

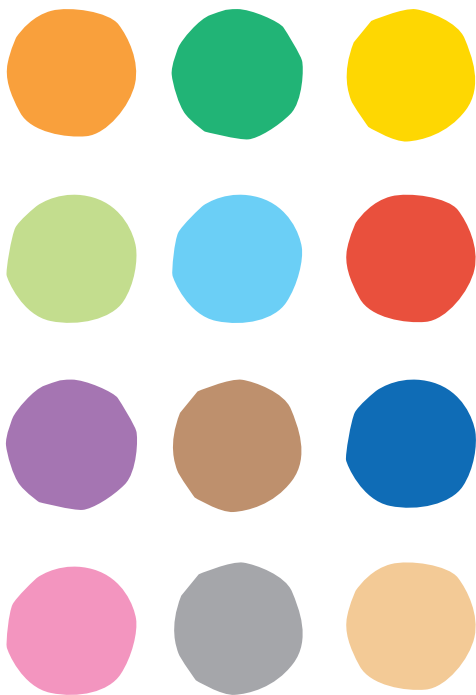


- 死者数  
ここ5年の日本での食中毒による年間死者数は、それぞれ10人未満です（2007年）。

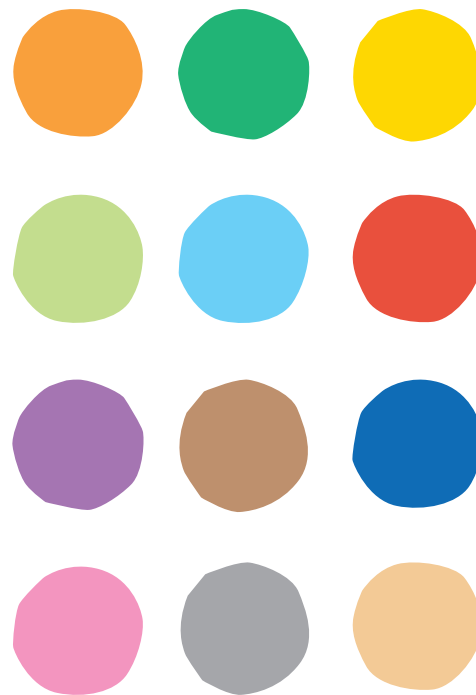
食中毒	家庭	きのこ
	死者数	生もの



- 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。



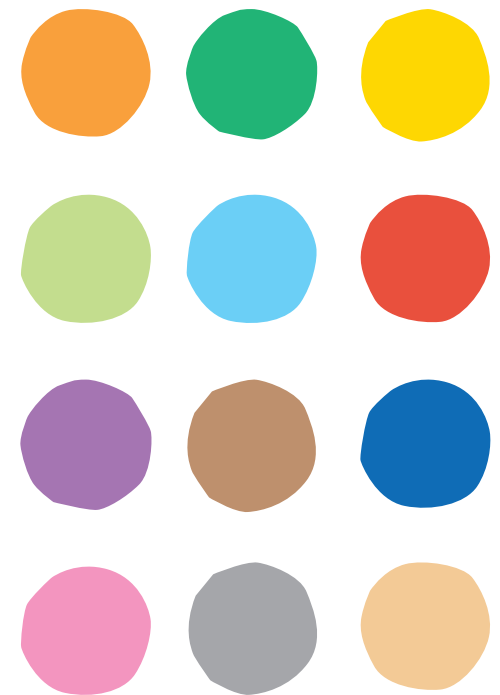
FOOD RISK COMMUNICATION



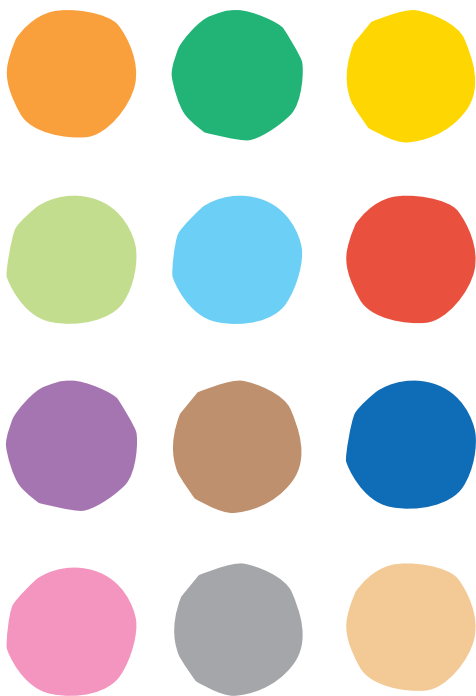
FOOD RISK COMMUNICATION



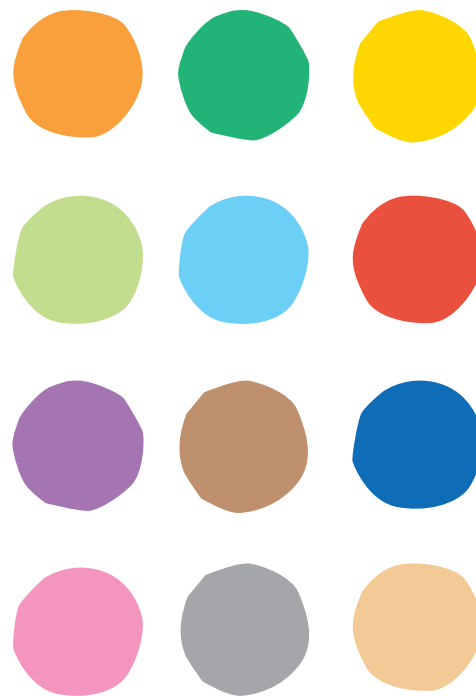
FOOD RISK COMMUNICATION



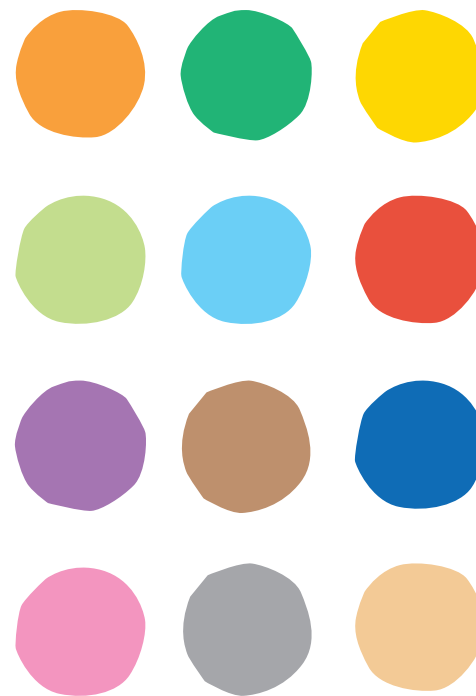
FOOD RISK COMMUNICATION



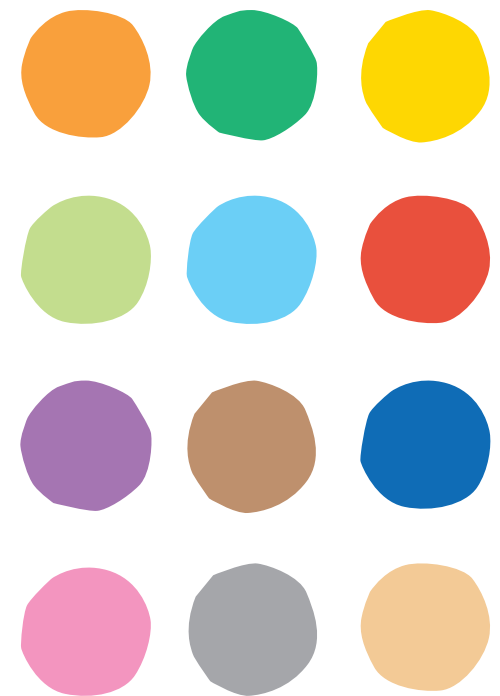
FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION

食中毒 予防	洗う	冷やす
	焼く	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。

食中毒 予防	洗う	冷やす
	焼く	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。

食中毒 予防	洗う	冷やす
	焼く	すぐ食べる



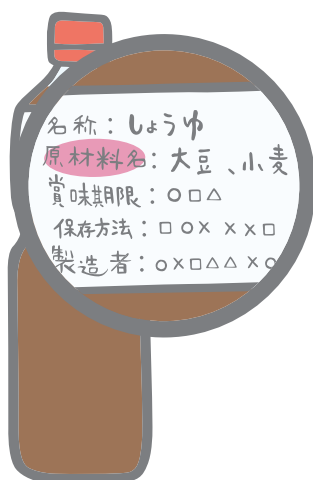
- 焼く  
食中毒予防の3原則のひとつ「(菌を)やっつける」ために行うべきこと。

食中毒 予防	洗う	冷やす
	焼く	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	小麦
	消費期限	原産地



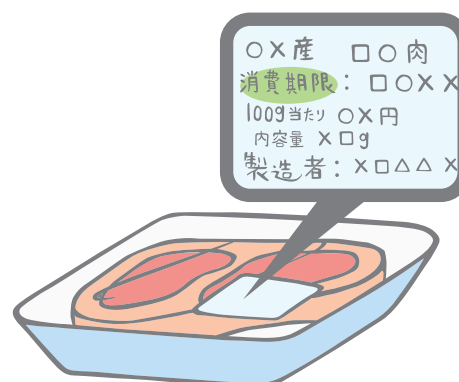
- しょうゆ  
加工食品には「原材料」「保存方法」「期限」などが記載されます。

表 示	しょうゆ	小麦
	消費期限	原産地



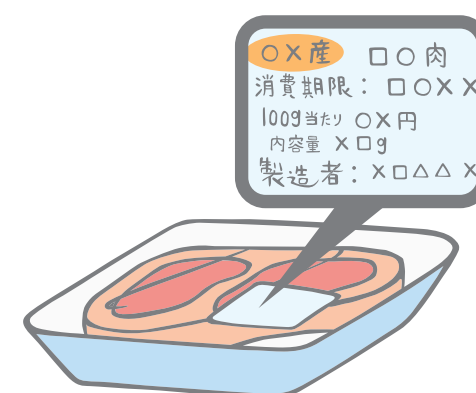
- 小麦  
原材料および食品添加物が、それぞれ重量の多い順に記載されます。しょうゆでは、小麦は2番目に記載されています。

表 示	しょうゆ	小麦
	消費期限	原産地

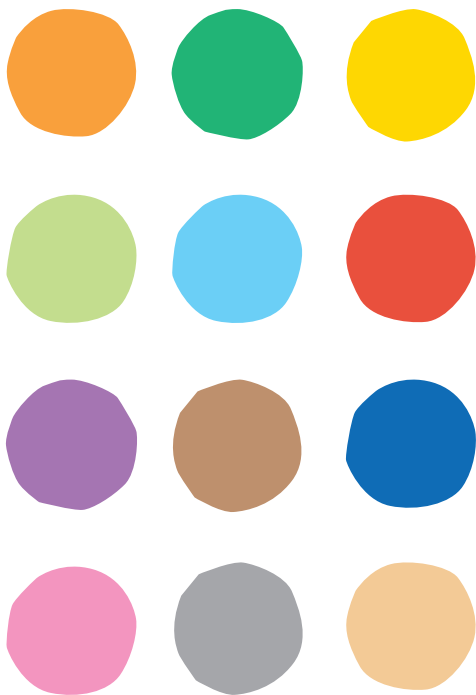


- 消費期限  
加工食品には「賞味期限」または「消費期限」の表示が義務づけられています。

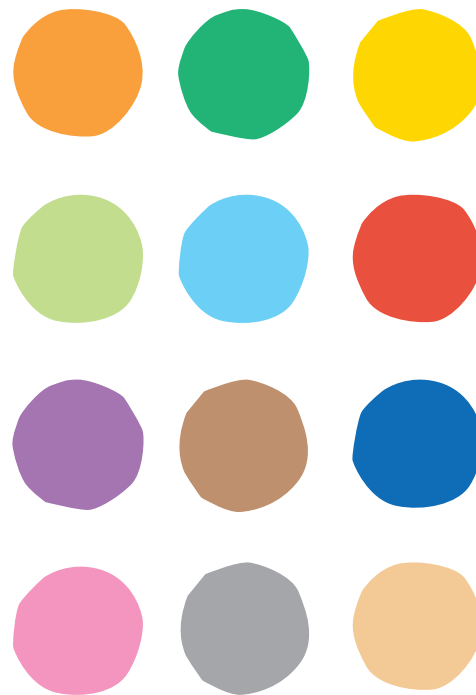
表 示	しょうゆ	小麦
	消費期限	原産地



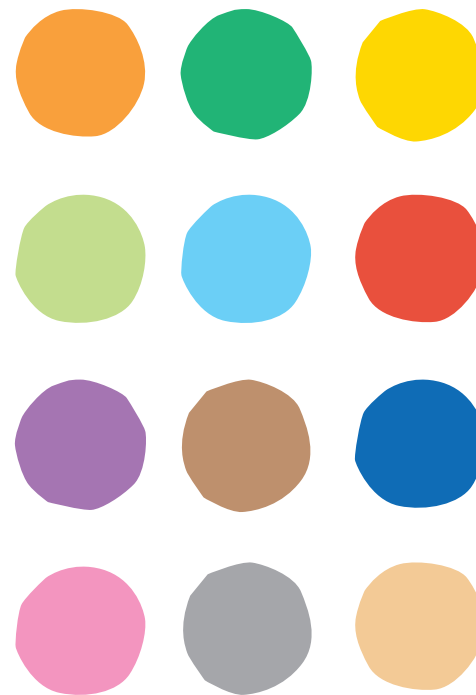
- 原産地  
生鮮食品には「原産地」の表示が義務づけられています。



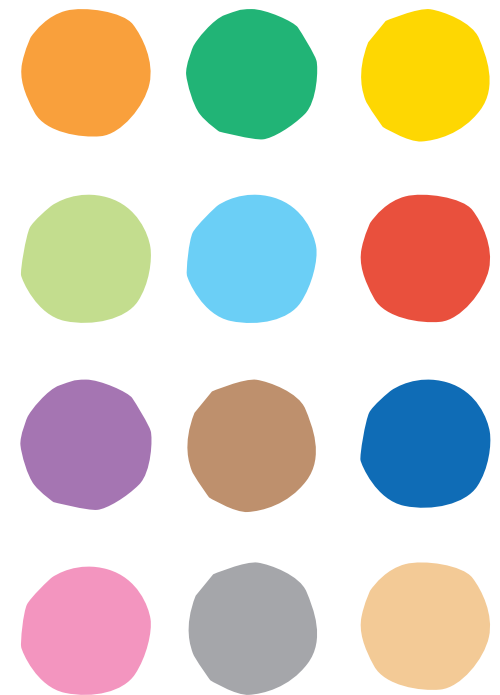
FOOD RISK COMMUNICATION



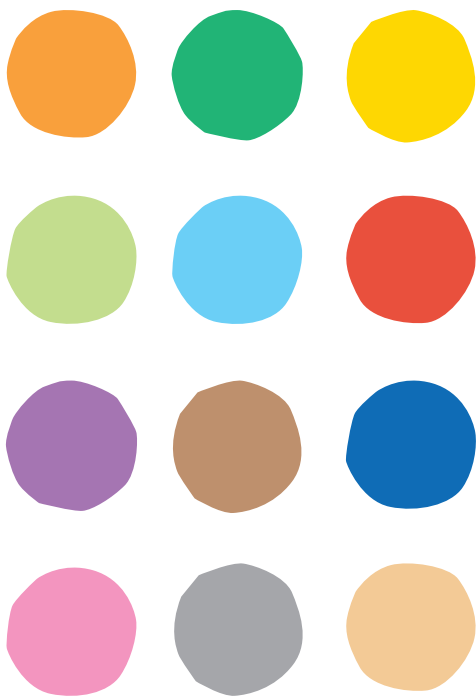
FOOD RISK COMMUNICATION



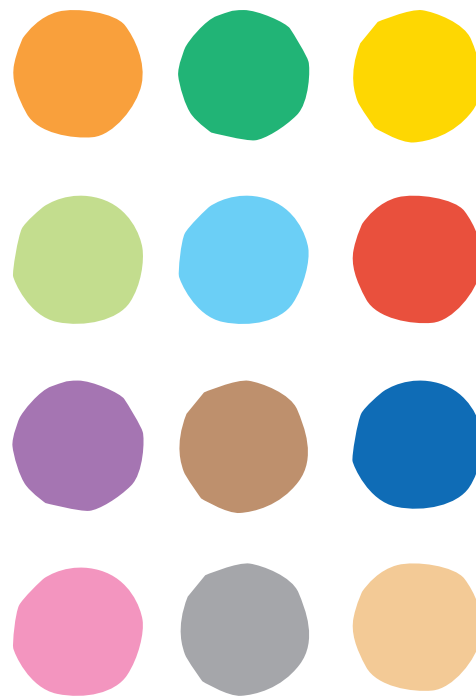
FOOD RISK COMMUNICATION



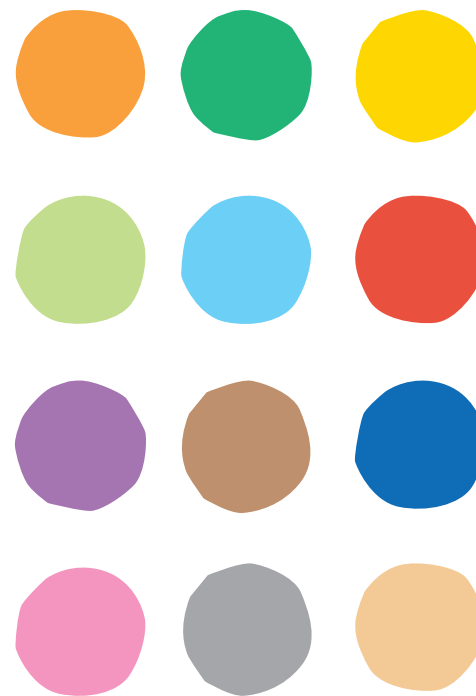
FOOD RISK COMMUNICATION



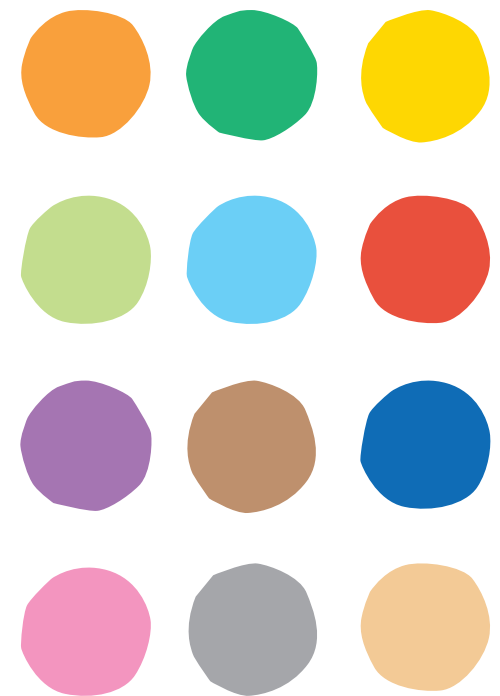
FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION