

食の安全とリスク



リスク分析というアプローチ

http://www.fsc.go.jp/koukan/kouza2008/iwate/iwate_210123-kouen1.pdf

どんな食品も完全に安全とは言えません



ソラニン

調理の時に除去



キャッサバ

青酸化合物

加工の時に除去

商品化されている大果系トマト



トマチン

トマトの原種

トマト野生種

育種で低減化されている

危害要因(ハザード)

||

健康に悪影響をもたらすもの

リスクとは??

ハザードに出会う機会



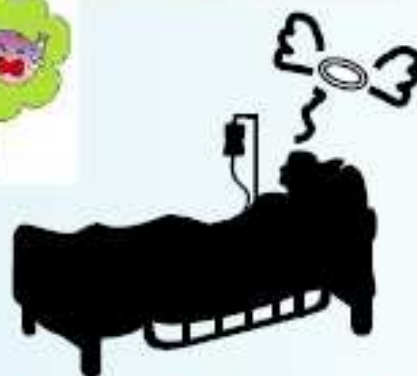
影響の程度



×

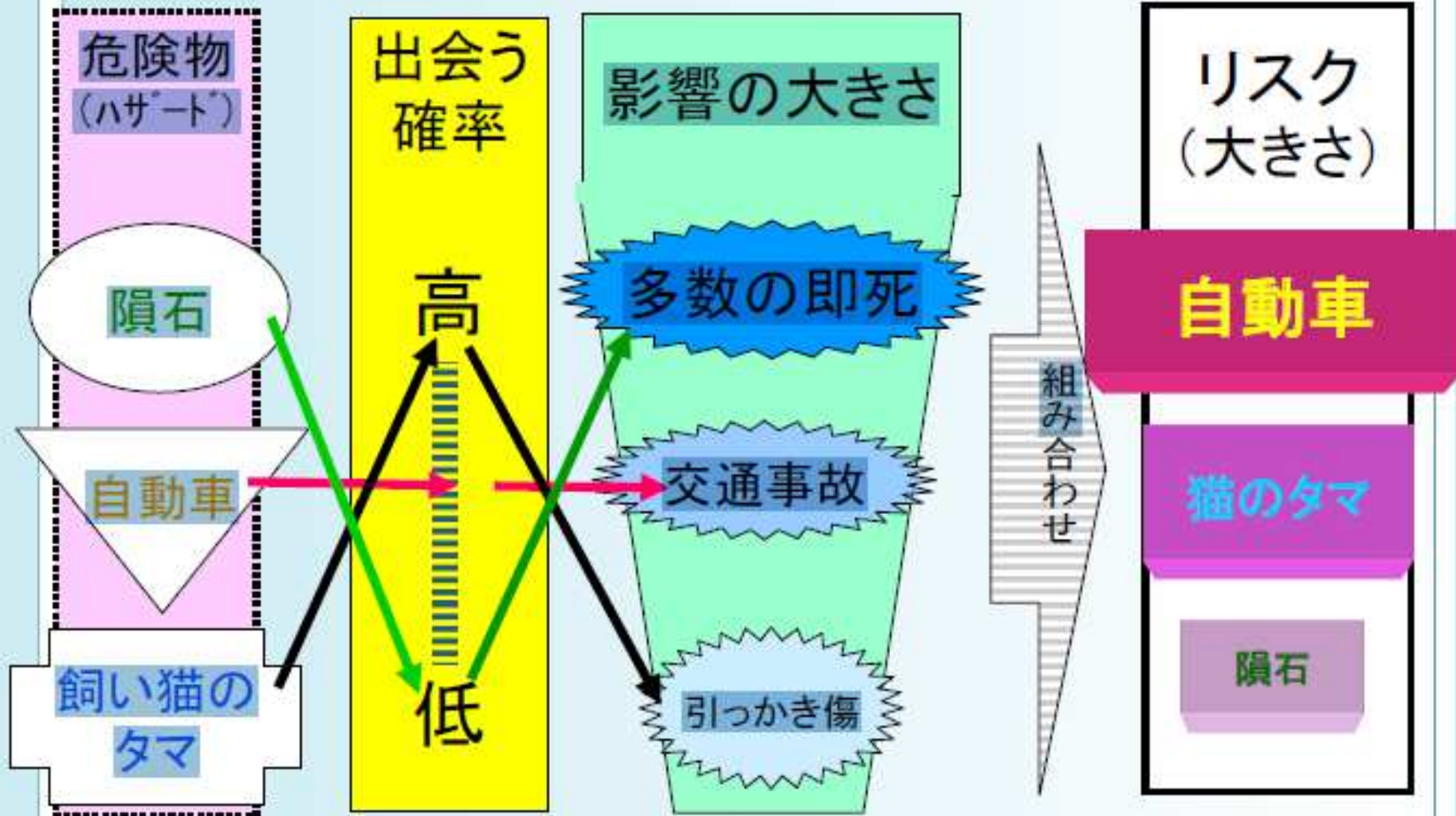


=リスク



「いやな事が起こる可能性と、起きた時の被害の深刻さ」の程度

リスクとは??

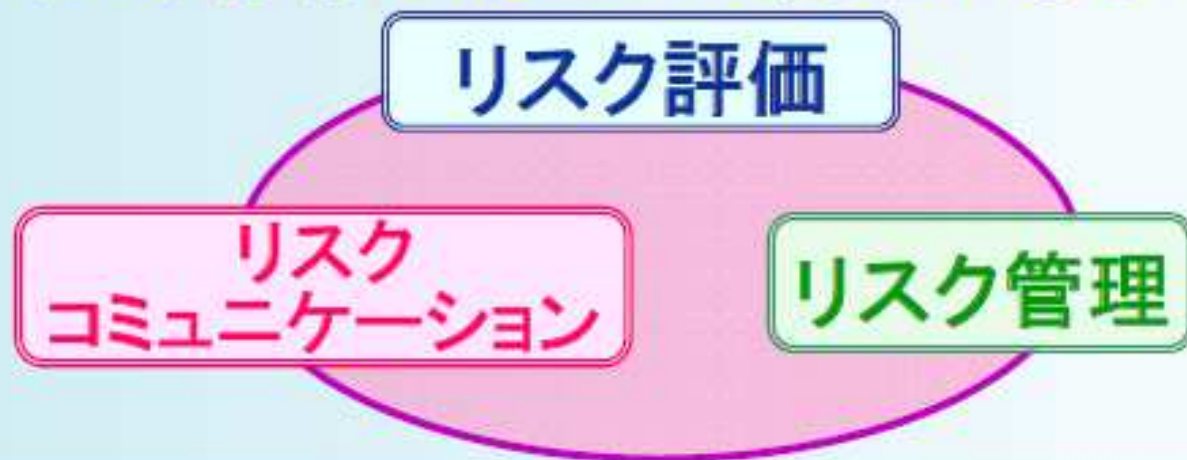


リスク分析の考え方

どんな食品にも**リスクがある**という**前提**で、科学的に評価し、**妥当な管理**をすべき

健康への悪影響を未然に防ぐ、または、許容できる程度に抑える

リスク分析には三つの要素がある



リスク分析の三要素

- 食品が関係する事件、事故などが起きていないか？
- 緊急性、重要度、目標は？

リスク評価 (食品安全委員会)

- 必要な管理手段を設定する
- 必要な管理手段を選ぶ

- 農薬や添加物の使用基準
- 農薬、動物薬の残留基準

リスク管理

(厚生労働省、農林水産省等)

リスク分析の初期作業

リスク評価に基づく管理手段の検討

国民感情

費用対効果

技術的可能性

- 基準を決める
- モニタリングと再検討

リスク分析の三要素

リスク評価

(食品安全委員会)

- ・ 危害要因の特定
- ・ リスクの特性解析、被害解析
- ・ 曝露評価

科学的
知見



摂取による健康影響評価

リスク管理

(厚生労働省、農林水産省等)

リスク分析の初期作業

リスク評価に基づく管理手段の検討

国民
感情

費用対効果



技術的可能性

- ・ 使用基準・残留基準等を決定
- ・ モニタリングと再検討

リスクコミュニケーション

関係者とのリスク情報・意見の交換