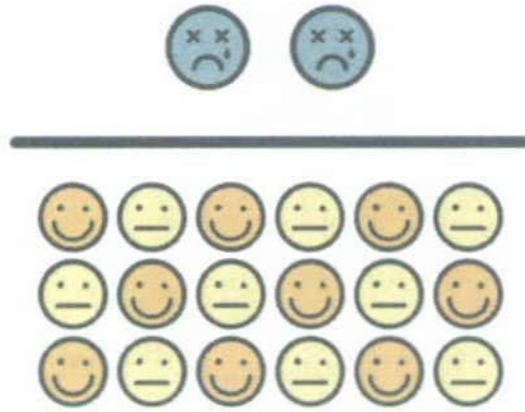


リスクの考え方	被害の大きさ	発生率
	リスク	食品安全委員会



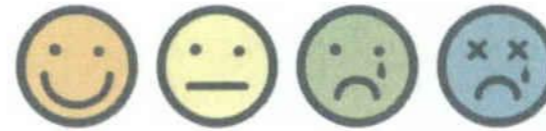
● 被害の大きさ
被害とは、私たちへの健康被害を示します。

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



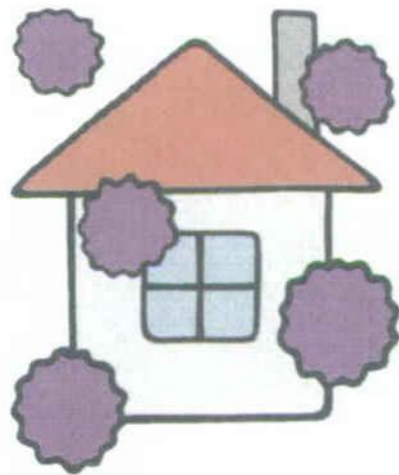
● リスク
「リスク」は「被害の大きさ」と「発生率」をかけたもので表されます。

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



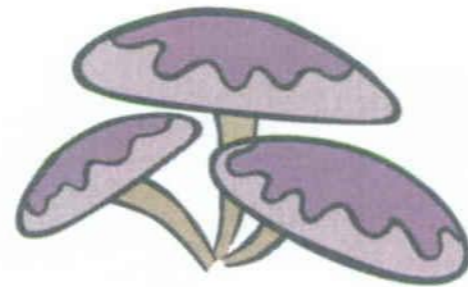
● 食品安全委員会
食品安全委員会は、健康影響評価（リスク評価）を行う政府機関です。

食中毒	家庭	きのこ
	死者数	生もの



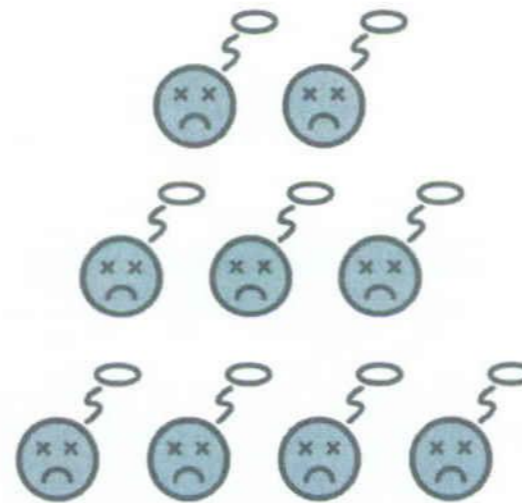
● 家庭
食中毒は家庭でもおきています。

食中毒	家庭	きのこ
	死者数	生もの



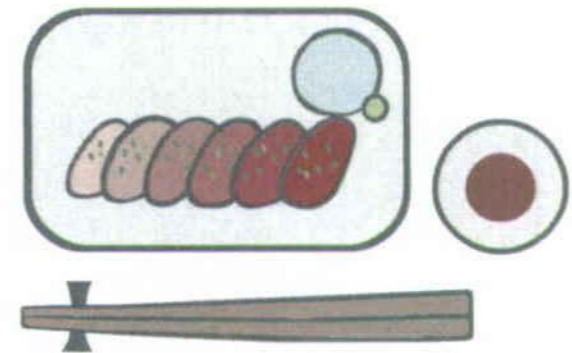
● きのこ
きのこのなかには「自然毒」で食中毒をおこすものがあります。

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



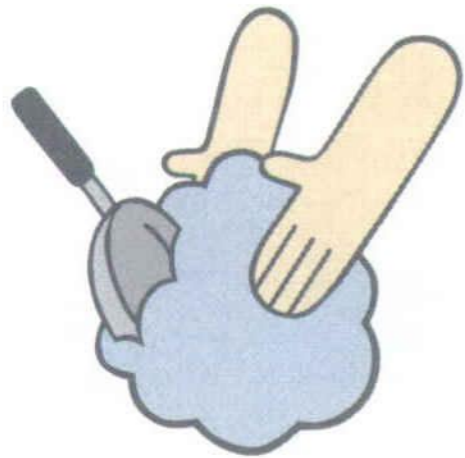
● 生もの
鶏肉や牛レバーなどの、肉の生食が原因の食中毒が増えています。

食中毒 予防	洗う	冷やす
	焼く	すぐ食べる

食中毒 予防	洗う	冷やす
	焼く	すぐ食べる

食中毒 予防	洗う	冷やす
	焼く	すぐ食べる

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。



● 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。



● 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。



● 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

表示	しょうゆ	小麦
	消費期限	原産地

表示	しょうゆ	小麦
	消費期限	原産地

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。



● 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。



● 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。



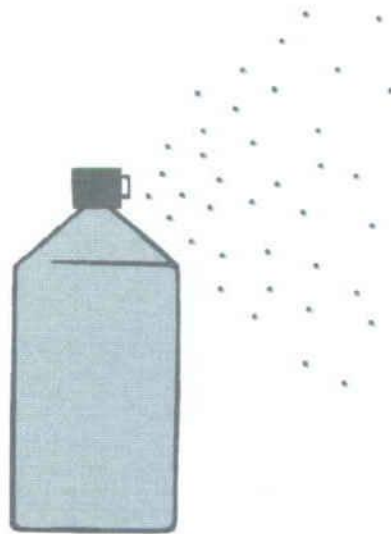
● 原産地
生鮮食品には「原産地」の表示が義務づけられています。

遺伝子組換え	品種改良	大豆
	飼料	バイオ燃料



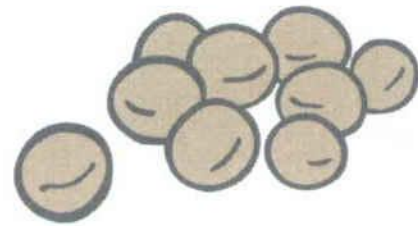
● 品種改良
品種改良でも自然に遺伝子が組み換わっています。

農薬	殺虫剤	残留基準
	家庭菜園	有機JAS



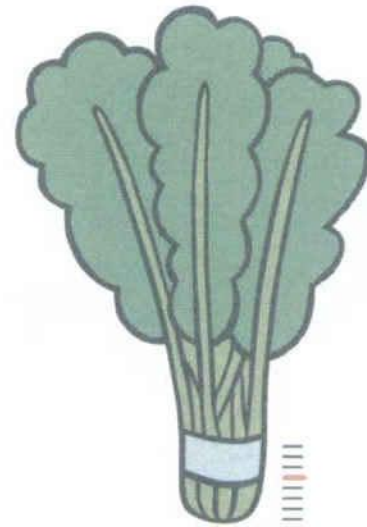
● 殺虫剤
農薬には、殺虫剤、除草剤などがあります。

遺伝子組換え	品種改良	大豆
	飼料	バイオ燃料



● 大豆
日本では、じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファの7種類が認められています。

農薬	殺虫剤	残留基準
	家庭菜園	有機JAS



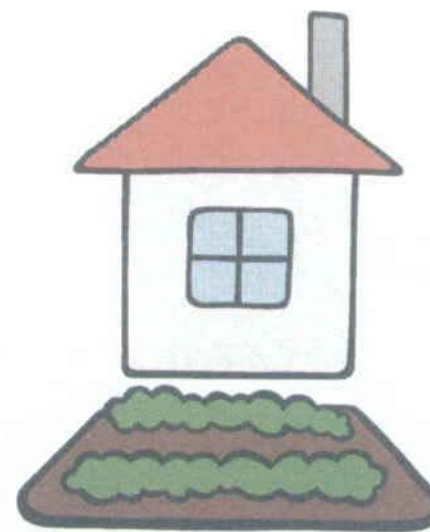
● 残留基準
農薬が食品中に残っても人の健康を損なうおそれのない量が決められています。

遺伝子組換え	品種改良	大豆
	飼料	バイオ燃料



● 飼料
遺伝子組換え農作物は、豚や鶏などの家畜のえさとして使用されています。

農薬	殺虫剤	残留基準
	家庭菜園	有機JAS



● 家庭菜園
家庭菜園にも、残留基準が適用されます。

遺伝子組換え	品種改良	大豆
	飼料	バイオ燃料



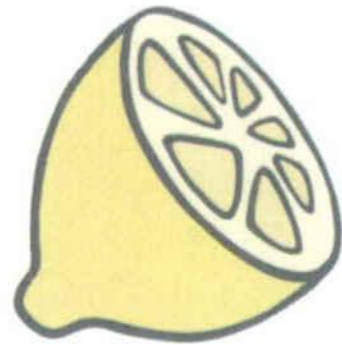
● バイオ燃料
生物体（バイオマス）のもつエネルギーを利用した燃料として、遺伝子組換えとうもろこしが利用されています。

農薬	殺虫剤	残留基準
	家庭菜園	有機JAS



● 有機JAS
有機農産物のJAS規格は、生産の方法の基準、名称の表示方法を規定しています。

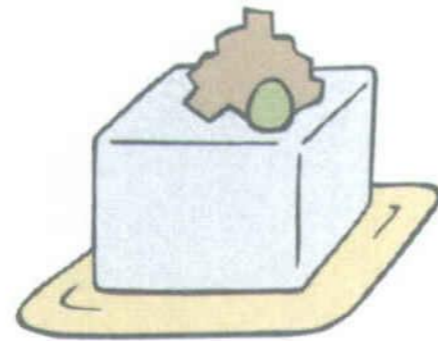
食品 添加物	ビタミンC	にがり
	キシリトール	ソルビン酸



● ビタミンC

栄養価の維持向上・保存料として用いられます。

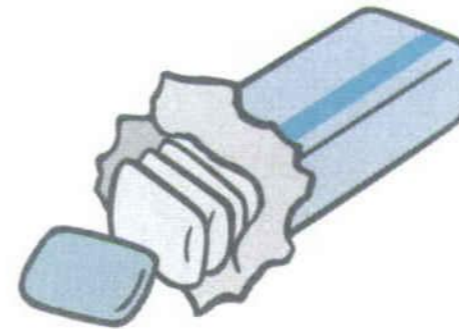
食品 添加物	ビタミンC	にがり
	キシリトール	ソルビン酸



● にがり

凝固剤として用いられます。

食品 添加物	ビタミンC	にがり
	キシリトール	ソルビン酸



● キシリトール

甘味料として用いられます。

食品 添加物	ビタミンC	にがり
	キシリトール	ソルビン酸



● ソルビン酸

保存料として用いられます。

健康食品	トクホ	栄養機能食品
	ミネラル	効果効能



● トクホ

「特定保健用食品」を略してトクホといいます。

健康食品	トクホ	栄養機能食品
	ミネラル	効果効能



● 栄養機能食品

栄養素（ビタミン・ミネラル）の補給のために利用される食品で、栄養素の機能を表示して販売されます。

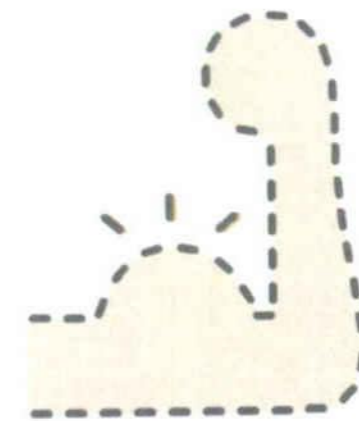
健康食品	トクホ	栄養機能食品
	ミネラル	効果効能



● ミネラル

栄養機能食品では、その規格基準に適合したミネラル5種類とビタミン類12種類について表示できます。

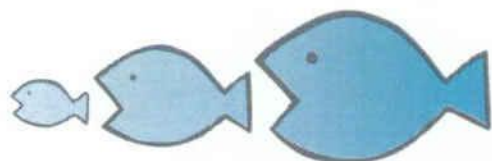
健康食品	トクホ	栄養機能食品
	ミネラル	効果効能



● 効果効能

トクホ、栄養機能食品を除く健康食品は、法律上の定義がありません。

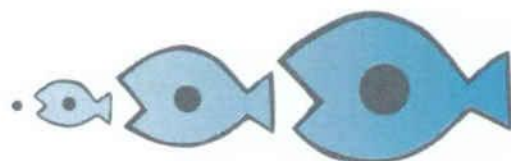
魚	食物連鎖	水銀
	赤ちゃん	ツナ缶



● 食物連鎖

小さい魚が大きい魚へ、そしてさらに大きい魚へ食べられていくことを食物連鎖といいます。

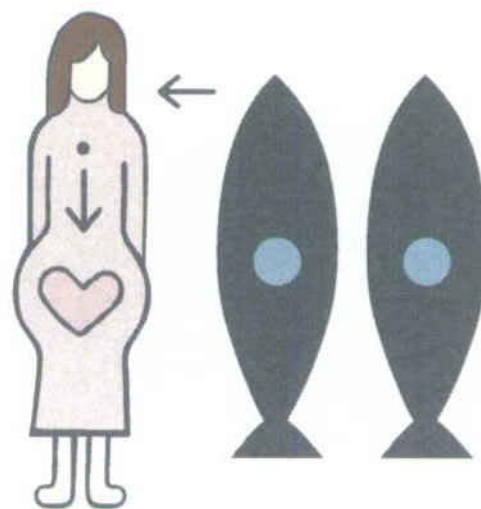
魚	食物連鎖	水銀
	赤ちゃん	ツナ缶



● 水銀

魚には、水銀が食物連鎖によって取り込まれていますが、種類によってその量が異なります。

魚	食物連鎖	水銀
	赤ちゃん	ツナ缶



● 赤ちゃん

水銀を多く含む魚を極端に多く食べた場合、お腹のなかの赤ちゃんの発育に影響を及ぼす可能性があります。

魚	食物連鎖	水銀
	赤ちゃん	ツナ缶



● ツナ缶

使用する魚の水銀の含有量調査結果から、特に注意は必要ありません。

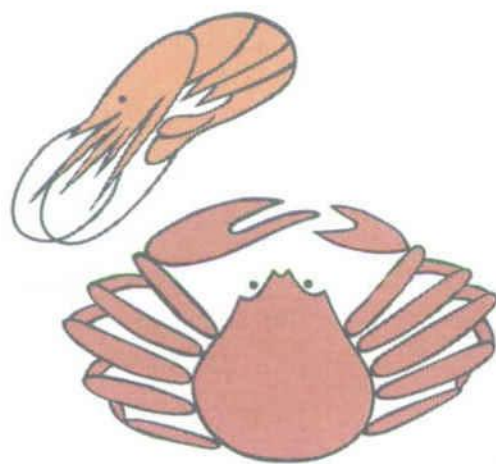
食物アレルギー	表示	えび・かに
	バナナ	省略



● 表示

加工食品にアレルギー症状を引き起こす物質を表示する制度が始まっています。

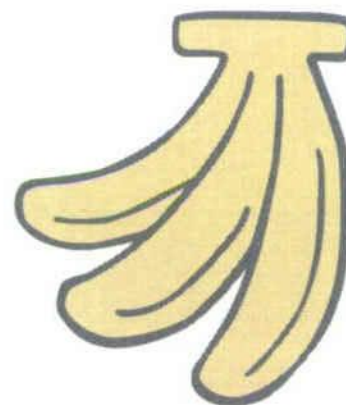
食物アレルギー	表示	えび・かに
	バナナ	省略



● えび・かに

表示が義務づけられているのは、卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かにの7品目です。

食物アレルギー	表示	えび・かに
	バナナ	省略



● バナナ

バナナは、表示することを推奨されている18品目のひとつです。

食物アレルギー	表示	えび・かに
	バナナ	省略

名称:
ウインナーソーセージ
原材料名: 豚肉、脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、しょうゆ(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)



● 省略

原材料の「しょうゆ」は、一般的に大豆を含む食品だと明らかなので、アレルギー表示として「大豆」を省略することができます。

CARDLIST
01

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

食中毒	
家庭	きのこ
死者数	生もの

食中毒予防	
洗う	冷やす
焼く	すぐ食べる

表示	
しょうゆ	小麦
消費期限	原産地

遺伝子組換え	
品種改良	大豆
飼料	バイオ燃料

CARDLIST
02

農薬	
残留基準	殺虫剤
家庭菜園	有機JAS

食品添加物	
ビタミンC	にがり
キシリトール	ソルビン酸

健康食品	
トクホ	栄養機能食品
ミネラル	効果効能

魚	
食物連鎖	水銀
赤ちゃん	ツナ缶

食物アレルギー	
表示	えび・かに
バナナ	省略

CARDLIST
01

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

食中毒	
家庭	きのこ
死者数	生もの

食中毒予防	
洗う	冷やす
焼く	すぐ食べる

表示	
しょうゆ	小麦
消費期限	原産地

遺伝子組換え	
品種改良	大豆
飼料	バイオ燃料

CARDLIST
02

農薬	
残留基準	殺虫剤
家庭菜園	有機JAS

食品添加物	
ビタミンC	にがり
キシリトール	ソルビン酸

健康食品	
トクホ	栄養機能食品
ミネラル	効果効能

魚	
食物連鎖	水銀
赤ちゃん	ツナ缶

食物アレルギー	
表示	えび・かに
バナナ	省略

CARDLIST
01

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

食中毒	
家庭	きのこ
死者数	生もの

食中毒予防	
洗う	冷やす
焼く	すぐ食べる

表示	
しょうゆ	小麦
消費期限	原産地

遺伝子組換え	
品種改良	大豆
飼料	バイオ燃料

CARDLIST
02

農薬	
残留基準	殺虫剤
家庭菜園	有機JAS

食品添加物	
ビタミンC	にがり
キシリトール	ソルビン酸

健康食品	
トクホ	栄養機能食品
ミネラル	効果効能

魚	
食物連鎖	水銀
赤ちゃん	ツナ缶

食物アレルギー	
表示	えび・かに
バナナ	省略

CARDLIST
01

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

食中毒	
家庭	きのこ
死者数	生もの

食中毒予防	
洗う	冷やす
焼く	すぐ食べる

表示	
しょうゆ	小麦
消費期限	原産地

遺伝子組換え	
品種改良	大豆
飼料	バイオ燃料

CARDLIST
02

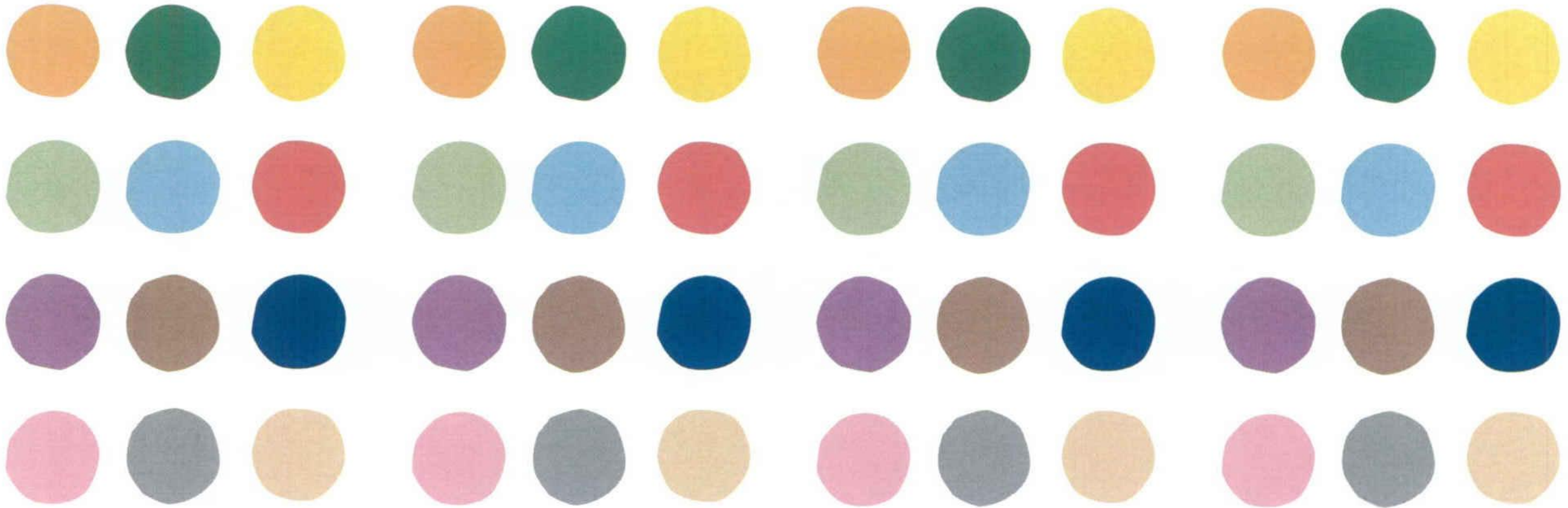
農薬	
残留基準	殺虫剤
家庭菜園	有機JAS

食品添加物	
ビタミンC	にがり
キシリトール	ソルビン酸

健康食品	
トクホ	栄養機能食品
ミネラル	効果効能

魚	
食物連鎖	水銀
赤ちゃん	ツナ缶

食物アレルギー	
表示	えび・かに
バナナ	省略

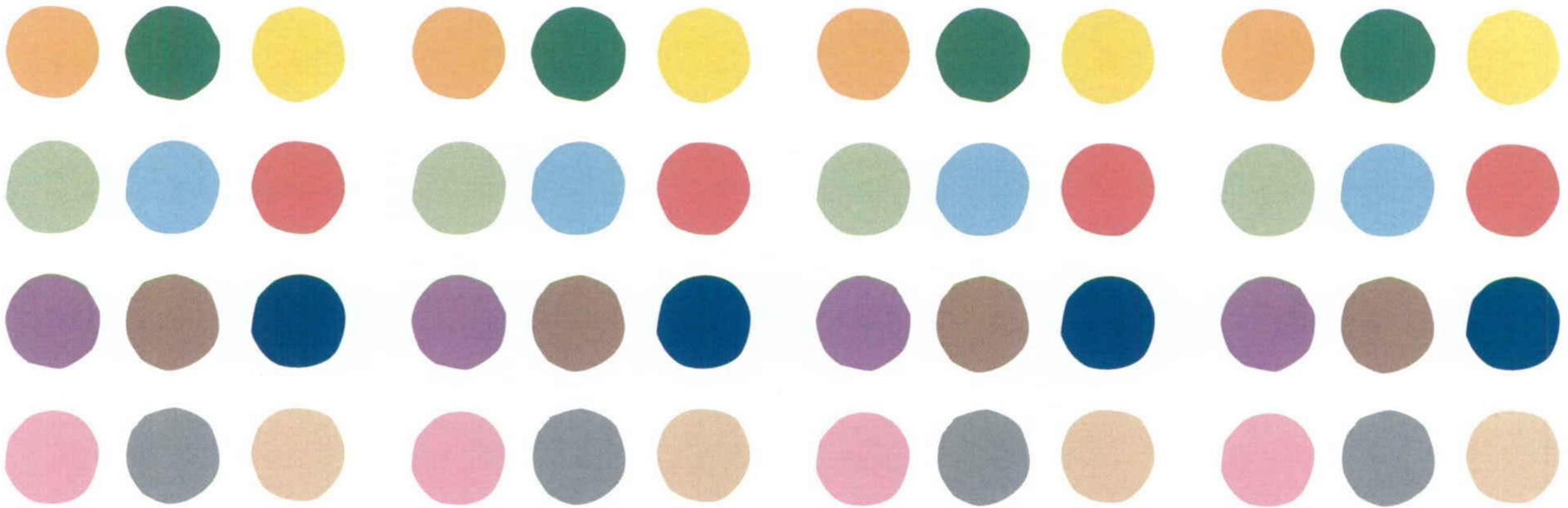


FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION



FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

FOOD RISK COMMUNICATION

平成20年度厚生労働科学研究費補助金研究事業

食品の安全についての普及啓発のためのツールおよびプログラムの開発に関する研究

研究者名簿（五十音順）

研究代表者

丸井 英二（順天堂大学医学部公衆衛生学教室）

研究分担者

赤松 利恵（お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科）

大山 敏雄（株式会社野菜工房）

吉川 肇子（慶応義塾大学商学部）

杉浦 淳吉（愛知教育大学教育学部）

田中 久子（女子栄養大学公衆衛生学研究室）

堀口 逸子（順天堂大学医学部公衆衛生学教室）

守山 正樹（福岡大学医学部公衆衛生学教室）

研究協力者・機関

岩井 梢（特定非営利活動法人ウエルビーイング）

小澤 広輝（順天堂大学医学部公衆衛生学教室）

竹田 早耶香（お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科）