

# 安心して食べられる食品って何？

～食品のリスクについて消費者はどのように理解しているか  
またリスクコミュニケーションの重要性について考えよう～

奈良県くらし創造部  
消費・生活安全課  
姫野隆昭

# 食品のリスクって？



「ハザード」 ヒトに影響を与える食品中の危害因子

「リスク」 体に摂取された結果、悪影響が生じる  
確率とその程度

「食品のリスク」とは、  
物質の毒性(人の健康に及ぼす危害の大きさ)  
即ちハザードとそのハザードが発生する確率の  
掛け合わせである

# 「リスク」の考え方

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

## 食品の安全性は量で決まる

「どのような状態（濃度、純度など）であっても、  
どのような量でも安全な食品はない」

ビタミンA: 必須栄養素

不足; 夜盲症、皮膚乾燥、細菌抵抗力低下

過剰; 脱毛、食欲不振、肝障害

水:

不足; 脱水症状

過剰; 水中毒（疲労感、頭痛、嘔吐、痙攣）



8L

# 日本の国は食品も水も安全で治安もいい

- 2002年 中国産冷凍ホウレンソウからクロルピリホス検出(基準値:0.01ppm) 基準値の12倍検出＝事実報道(他の葉物には基準値が1ppmの野菜＝それも事実)
- 2008年 中国産冷凍ギョーザからメタミドホス検出 健康危害も発生! = 中国産はこわい→チャイナフリー化
- 現在 中国産野菜を国内産と産地偽装(JAS法違反) 相変わらず食の安全・安心を揺るがす事件が発生!?(残留農薬は不検出だが)やっぱり中国産はこわい!!

# 摂取量と人体への影響の関係

