

WHO 食品取り扱い ゴールデンルール

1.衛生的に生産(処理)された食品を選ぶ



2.加熱は十分に(>70)

3.調理後は早く食べる

4.適切に保存する(>60 、 <10)

5.再加熱も十分に(>70)

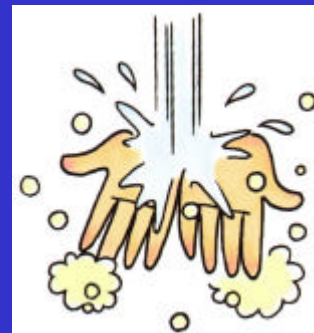
6.交叉汚染をさせない

7.たびたび手を洗う

8.食品との接触面を清潔に

9.昆虫、動物を近づけない

10.水に注意

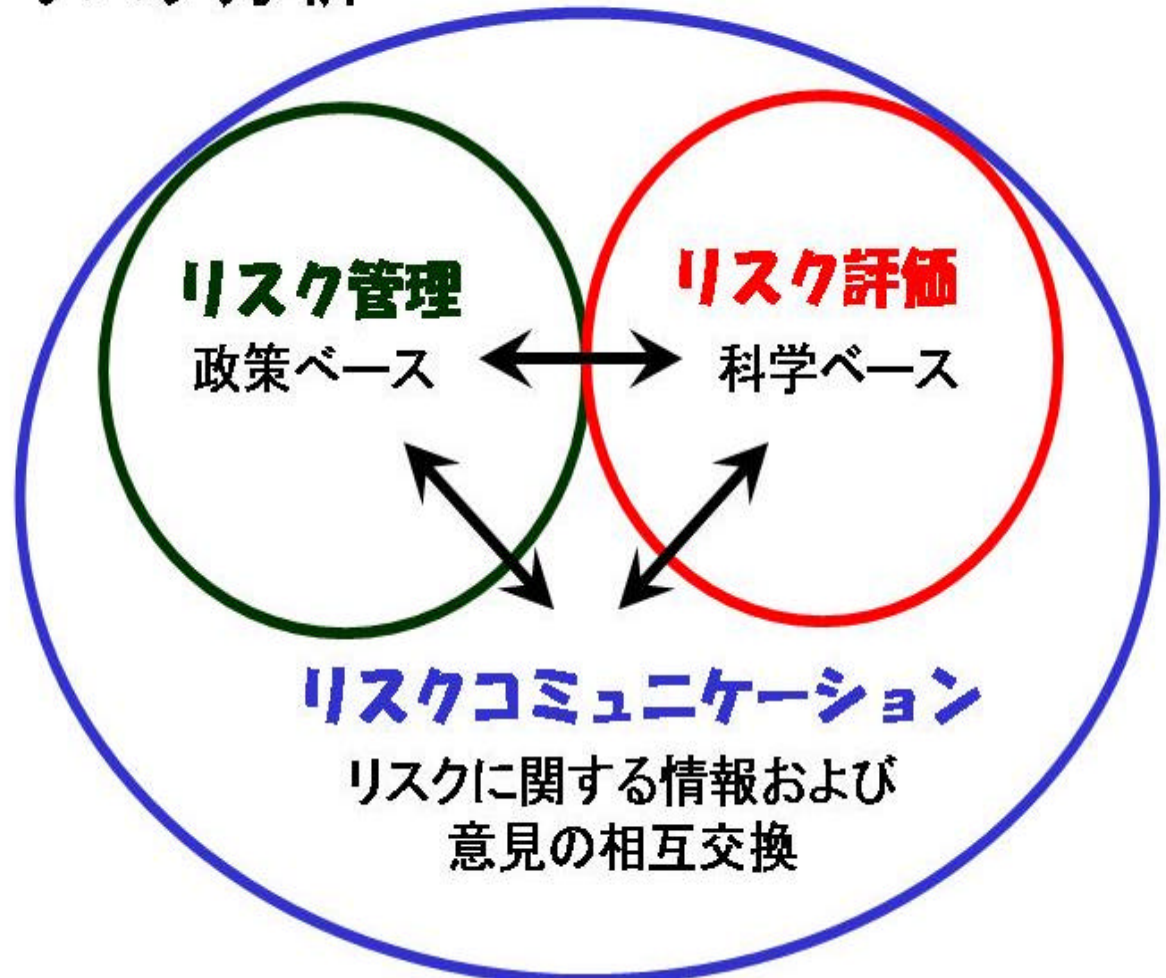


食品のリスク分析

科学的な根拠に基づいて食品の安全性確保を行う手法。

日本語の分析の意味にとどまらず、リスクの評価、管理、情報交換・共有を含む。

リスク分析



どの検査法においても、食品安全上の問題点が存在する

サンプリングは大丈夫？

均一な分布 v s 不均一な分布

経時変化、変異・増殖・死滅・死んだふり・その他

食品自身の多様性？ (成分 pHの変動・妨害物質の有無・・・)

標的物質・菌の多様性？

感度、正確さ、再現性、.....

病原性・感染性の判定

コスト・時間・分析機器

%, ppm,

有効な指標の決定 (特異性)

標的物質の抽出・精製法

ppb, ppt

検出限界濃度は、技術の進歩とともに低くなる。

微量分析の追及よりもリスクの管理への資源投入へ