

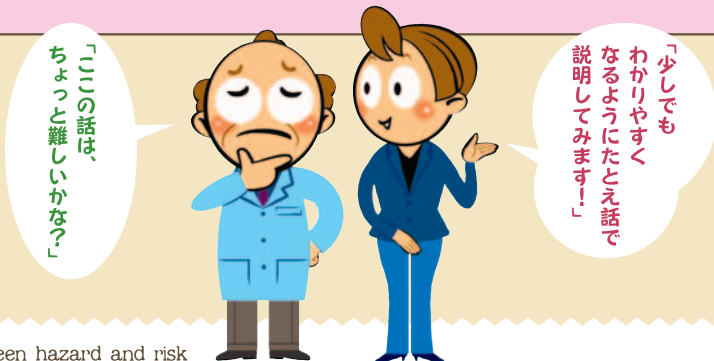
『食べ物の安全性』は、どういう考え方で守られるの？

1-1 食べ物の安全性を守るために

「食べ物の安全性」を守るために大切なことは、食べ物に含まれているいろいろなものの良い点と悪い点を知って、私たちの健康に悪い影響が出ないようにすること。良い点とは、もちろん、どんな栄養分があるかということ。そして、悪い点とは、どのような食べ方をするとどのくらい健康に悪いのかということ、これをリスクといいます。

1-2 リスクとつきあうための考え方

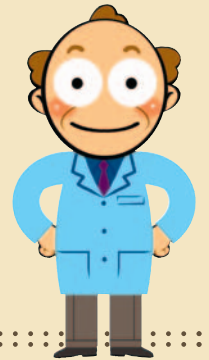
日にちがたって傷んでしまった食品や、ジャガイモの芽に含まれる毒などを食べると、お腹をこわしたり、具合が悪くなったりすることがあります。このような、人の健康に悪影響を及ぼす「食品の状態」や「食品中の物質」を、食品の安全性における「ハザード（危害要因）」といいます。こういったハザードを含む食品を食べたとき、「私たちの健康に悪い影響が出る可能性とその度合い」のことを「リスク」といいます。このリスクを調べ健康に悪い影響を与えないようにルールを作り、みんなで努力するという考えが「リスク分析」です。



ハザードとリスクを、君が自転車に乗る場合にたとえてみましょう。道がでこぼこだったりすれば転んでしまう可能性が大きいですね。このような事故を起こす原因になると考えられることが、事故の『ハザード』にあたります。



それでも、君が転んでしまう確率は100%じゃない。でも50%くらいはあるんじゃないかな？ 転んだら、君はヒザをすりむくかもしれないし、骨折しちゃうかもしれない。この転ぶ確率と、どれくらいケガをするのかという程度を表す言葉が『リスク』なんだ。



こんなリスクを防ぐために、あらかじめ『ハザードがあるか』『それはどんなことなのか』などを調べることが大事なんです。食べ物の場合、調べるものには、たとえばこんなものがあります。

●害のある生物	食中毒菌、ウイルス、寄生虫など
●化学的な物質	農薬、食品添加物など
●新しい食品	遺伝子組換え食品など