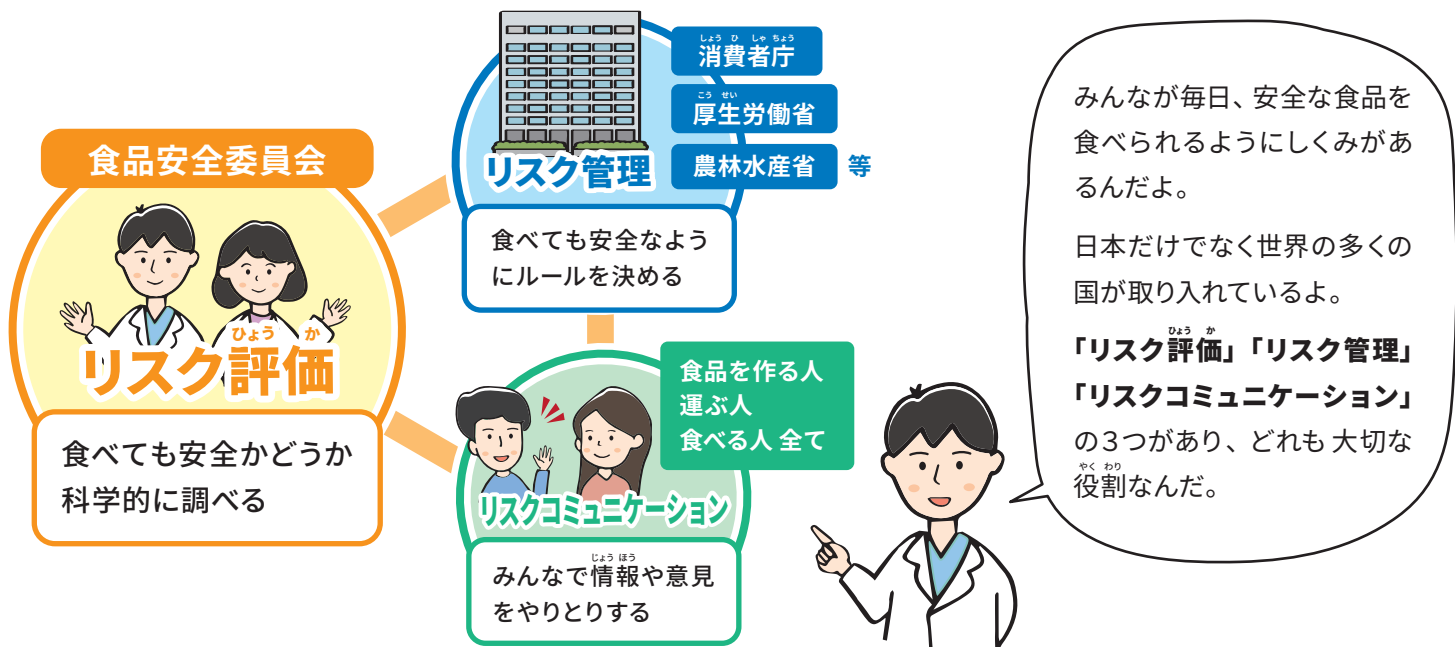


食品の安全はどうやって守られているの？

— 食品安全のしくみ —



リスク評価って何？

食品に含まれたり、加工に使用するものなどについて、「人が食べたらどんな悪い影響があるか」「どのくらいなら食べても安全か」を科学的に調べることをいうのよ。日本では食品安全委員会が担当しているよ。



主なリスク評価の項目例						
<p>農薬</p>	<p>動物用医薬品</p>	<p>化学物質</p>	<p>食品添加物</p>	<p>細菌</p>	<p>遺伝子組換え食品</p>	<p>器具・容器包装</p>

科学的に安全かどうかを考えることがいちばん大切なんだよ。



リスク評価は、わたしたちの食生活にどう関係しているの？

リスク評価の結果をもとに、厚生労働省や農林水産省が食品を安全に食べるためのルールを決めているよ。例えば、食中毒にならないように豚肉を生で食べることを禁止したり、作物を虫や病気から守るために使う農薬の安全な使い方を決めたりしているんだ。