

○食品健康影響評価の対象となる「生物学的、化学的若しくは物理的な要因又は状態」の例

食品との関係	危 害	種 類		
		生物学的	化学的	物理的
食品に含まれる	人の健康に影響を及ぼすおそれがある「要因」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食中毒菌（腸炎ビブリア等）</li> <li>・ ウイルス（小型球形ウイルス等）</li> <li>・ 寄生虫（アニサキス等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 農薬</li> <li>・ 動物用医薬品（合成抗菌剤等）</li> <li>・ 食品添加物（乳化剤、ゲル化剤等、保存料等）</li> <li>・ 重金属（カドミウム等）</li> <li>・ 容器包装溶出物質（フタル酸エステル、ビスフェノールA）</li> <li>・ かび毒（アフラトキシン）</li> <li>・ ふぐ毒（フグ毒(テトロドトキシン)）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 異物（ガラス、金属、プラスチック）</li> <li>・ 放射線</li> </ul>
食品が置かれる	人の健康に影響を及ぼすおそれがある「状態」	<small>きんそう</small> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 菌叢</li> <li>・ 腐敗</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ pH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 温度</li> </ul>