

資料 4

食品により媒介される微生物に関する 食品健康影響評価の手引書（仮題）目次（案）

- 第 1 背景
 - 第 2 評価の基本的な考え方
 - 第 3 評価の構成要素と手順
 - 1 評価の構成要素と実施手順の関係
 - 2 評価のアプローチ法
(ベースラインリスクの推定、リスク介入措置の比較、研究に関連した（調査）研究モデル)
 - 3 評価の構成要素の各論
 - (1) ハザードの特定（危害要因特定）(Hazard Identification)
 - (2) ばく露評価 (Exposure Assessment)
 - (3) ハザードの特性評価（危害要因判定）(Hazard Characterization)
 - (4) リスクの判定 (Risk Characterization)
(リスクの判定のアプローチ法、リスクの表現方法)
 - 第 4 評価の形式
 - 1 定性的リスク評価
 - 2 半定量的リスク評価
 - 3 定量的リスク評価
 - 第 5 予測微生物学
 - 第 6 用量反応
 - 第 7 感度分析
 - 第 8 リスク評価に必要なデータ及びデータソース
 - 第 9 評価事例
 - 第 10 評価書等への評価結果の記載
 - 第 11 実施手順の見直し
- <参考>