

『食べ物の安全性』は、どう 考え方で守られるの？

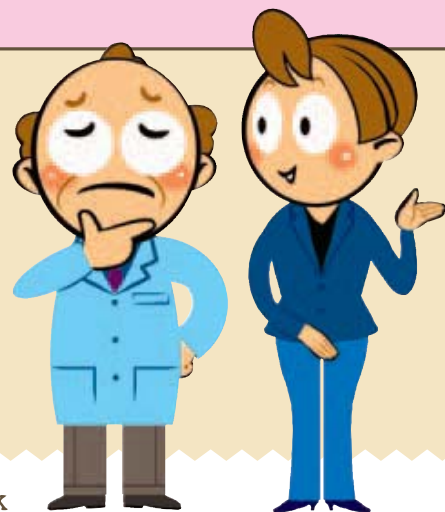
1-1 食べ物の安全性を守るために

「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で、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。

「1-1の話は、ちょっと難しいかな？」



「少しでもわかりやすくなるようにたとえ話で説明してみます！」



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』などを調べるのが大事なんです。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