

食品安全に関して正しく理解する

本資料に活用した資料（①、②、③、④の該当ページを編集・加工しています。）

1	科学の目で見る食品安全（中学校技術家庭用副読本）	https://www.fsc.go.jp/visual/hukudokuhon.html	食べる量と安全性について考えよう
2	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－	https://www.fsc.go.jp/kids-box/kids-box.html	食品の安全はどうやって守られているの？（PDF）
3	お母さんになるあなたと周りの人たちへ	https://www.fsc.go.jp/okaasan.html	参考 体に悪影響があるかどうかは「量」の問題
4	食品の安全性に関する用語集	https://www.fsc.go.jp/yougoshu/kensaku_analys.html#item010	リスクアナリシス（リスク分析）の考え方

その他参考となる関連資料

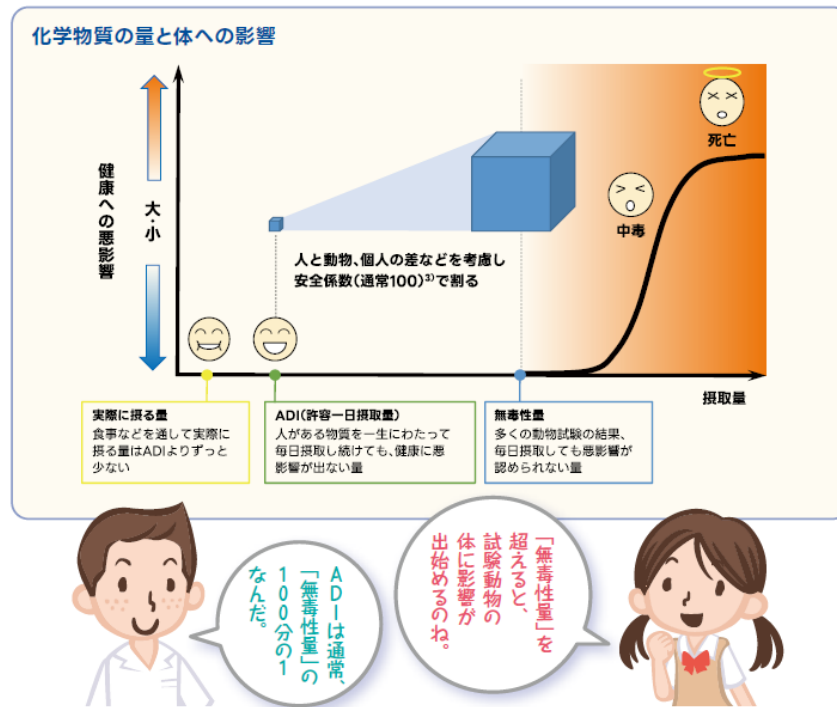
1	食料供給困難事態対策法について	https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/horitsu.html	法律の概要
---	-----------------	---	-------

食品の安全性は「量」の考え方を基本に、科学的な評価と行政による管理の仕組みによって確保されています。

食品安全は「量」で決まる基本理解

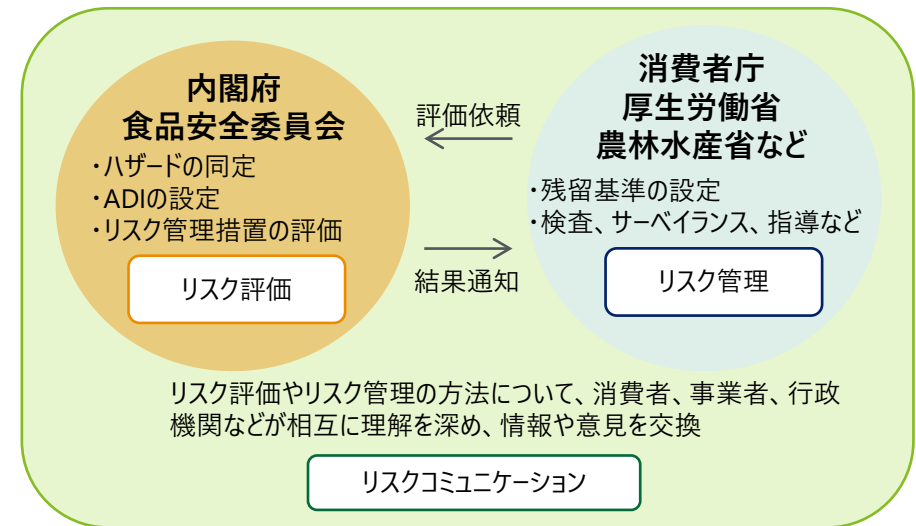
「量」について考えましょう

- 食品の安全性は「量」によって決まります。どんな物質でも摂り過ぎれば健康に影響が生じる可能性があります。
- そのため、健康に影響を与えない摂取量の目安として、ADI（許容一日摂取量）が設定されています。
- 食の安全を考えるときは「あるか、ないか」ではなく、「問題のある量なのか、ない量なのか」を考えることが重要です。



食品の安全を守る仕組み

- 食品に含まれるハザードがどのくらいの量であつたら私たちの健康に悪影響を及ぼさないか、科学的に調べて決めることを「リスク評価」といいます。ADIを設定することも、リスク評価のひとつです。
- わが国では、食品安全委員会がリスク評価を行い、その結果を受けて消費者庁や厚生労働省、農林水産省などが食べても安全なように基準やルールを決め、リスク管理しています。リスク評価やリスク管理の方法などについては、お互いに理解を深めるため、消費者や事業者なども参加して、広く情報や意見交換が行われます。



○ハザード（危害要因）

食品安全分野においては、ヒトの健康に有害影響を及ぼすおそれがある食品中の物質又は食品の状態のこと。食中毒の原因となる微生物やプリオン等の生物的要因、自然毒や残留農薬等の化学的要因、放射線や異物等の物理的要因がある。

○リスク

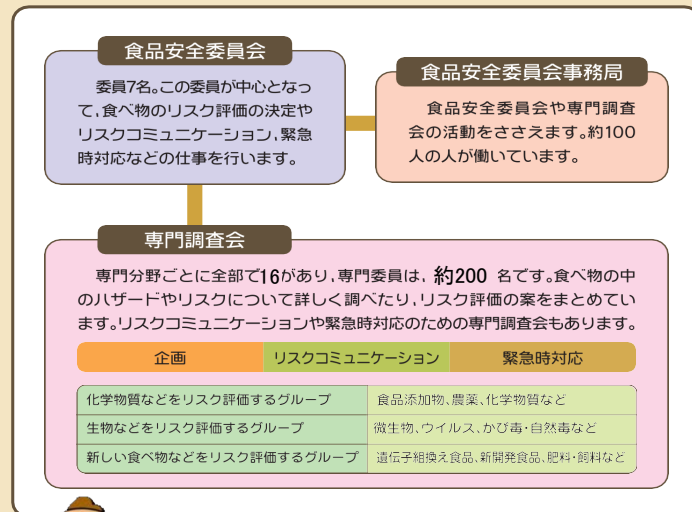
食品中にハザードが存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性と影響の程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）。

食品の安全性を守るため、食品安全委員会では科学的知見に基づくリスク評価が行われています。このような仕組みを知り、食の安全について理解を深めることが大切です。

食品安全委員会

「食品安全委員会の構成

これが食品安全委員会の構成です



食品安全委員会には、国会で認められた7人の委員がいます。委員はみんな、食べ物に関係する分野の専門家です。そして、専門の分野ごとにいろいろなことを詳しく調べるのが専門調査会。ここでは、約200人以上の科学者などが委員会に協力しています。さらに、委員会や専門調査会の活動をささえるための事務局があります。

食べ物の安全性をもっと知り、もっと考え、もっと話し合いましょう

まとめ

食べ物の安全性について、もっと知り、もっと考え、もっと話し合いましょう



食べ物の安全性とは何か、食べ物の安全性を守るために、食品安全委員会が行っていることやそのしくみ、わかってもらえたかな？ 食べ物をできるだけ安全に作ったり、食べたりする努力はみんなでしなければならなし、みんなもできるんだ。



だから、みんなも、食べ物の安全性についていろいろな意見を聞き、調べ、自分で考えたり、家族や友だちと話し合ったりしてほしいんです。そして、自分で安全な食べ物を選ぶようになること。これが、みんなが健康に生きていくためにとても大切なことです。

食べ物の安全性についてわからないこと、知りたいこと、心配なことがあったら、食品安全委員会に電話やメールで聞くこともできるんだよ。ホームページには子ども向けのコーナー『キッズボックス』もあるから、家族の人といっしょに見てみよう！

