

食品の安全豆知識

「食品のリスク分析」って何だろう？

リスク分析手法とは、健康への悪影響の発生を防止又は抑制するための科学的手法で、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」から構成されます。

リスク分析のポイント

リスクとは、健康への悪影響が生ずる確率と影響の程度のことです。

リスク分析とは、健康への悪影響の発生を防止又は抑制する科学的手法です。

リスク評価

食品安全委員会
客観的、科学的、中立の
立場で人体への
影響を評価

リスク管理

行政：厚生労働省、
農林水産省等
リスク評価に基づく
施策の策定

リスクコミュニケーション

意見交換会やパブリックコメントなどによる、
リスクに関する情報及び意見交換

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル（県庁衛生指導課内）TEL043-221-6000

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713
Eメール eisi2@mz.pref.chiba.jp URL http://www.pref.chiba.jp/syozoku/c_eisi/index.html

平成16年3月 / 千葉県健康福祉部衛生指導課
「食の安全レポート」創刊号

平成16年3月
創刊号

千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安全安心 レポート

食の安全・安心レポート
創刊にあたってご挨拶

特集 新たな食の安全への
取り組みについて

食品の安全豆知識

主役は県民
600万人の
ちば

千葉県