

食に関するハザードとリスク

食品には、生きていくために必要な栄養の他に、体に悪い影響を与える有害な成分が含まれていたり、取り扱いや保管状態によって、腐敗や食中毒に繋がる微生物が増殖している場合もあります。摂取することで、悪い影響を及ぼす成分や状態を「ハザード(危害要因)」、体に影響が出る可能性とその度合いを「リスク」といい、リスクの高さは、ハザード×摂取量で判断します。

- 体への影響が強いハザードでも摂取量が極少ならリスクは低い
- 体への影響が弱いハザードでも摂取量が莫大ならリスクは高い

水や食塩は、生きていくために必要ですが、水を短時間に大量に飲んだり、食塩も摂りすぎると体調に悪影響を及ぼします。

有毒な成分や微生物などのハザードは、とても気になりますが、その摂取量からリスクを判断する必要があります。





商品検査レポート



3月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品はありませんでした。
	973	

理化学検査	検査数	325
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	56	39	7	4	48	5	16

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>