

# リスク評価の基本ステップ

## Hazard Identification

(ハザードの特定)

特定の食品又は食品群中に存在する可能性があり、ヒトの健康に有害影響を及ぼすおそれがある生物的、化学的及び物理的な要因・物質を特定し、それらについての既知の科学的情報を整理すること。

## Hazard Characterization

(ハザードの特性評価)

摂取(ばく露)されたハザードに起因して生じる健康への有害影響の性質と程度を、定性的及び／又は定量的に評価すること。食品添加物や残留農薬等の化学的な要因については、用量反応評価を実施し、これに基づき、健康影響に基づく指標値(HBGV)を設定する。生物的又は物理的な要因については、データが入手できる場合には、用量反応評価を実施する。

## Exposure Assessment

(ばく露評価)

ヒトが食品を通じてハザードをどの程度摂取し(ばく露され)ているのか、定性的及び／又は定量的なデータから推定すること。食品中のハザードの含有量や食品の摂取量等から現実に近い摂取量を算出する。必要に応じ、食品以外に起因するばく露についても考慮する。

## Risk Characterization

(リスクの判定)

ハザードの特定、ハザードの特性評価及びばく露評価に基づき、ある集団における既知の又は今後起こり得る健康への有害影響が生じる可能性と影響の程度について、付随する不確実性を含めて判定すること。