

共に考えよう、食の科学。

食品安全委員会季刊誌

食品安全

2013

36

平成 25年 10月発行
(年4回発行)

特集

食品安全委員会 設立10周年

トピックス

調理器具に用いられている シリコーン

食の安全 Q&A

きのこの食中毒

KIDS BOX

大豆の豆知識

食品安全委員会 設立10周年

設立以来、1400件をこえるリスク評価を実施してきました。

食品安全委員会は、2013年7月に設立10周年を迎えました。10年のあゆみを振り返るとともに、食品安全委員会の役割と取組について改めてお伝えします。

「食品安全基本法」に基づき、リスク評価を実施してきました

輸入食品の増大や遺伝子組換え技術の食品開発への応用、また、腸管出血性大腸菌O157といった新しい危害要因の出現、牛海綿状脳症（BSE）の発生など、近年、食生活を取り巻く環境は大きく変化しつつあります。

こうした変化に的確に対応するため、「食品安全基本法」が制定されました。

食品安全基本法

- 基本理念：国民の健康の保護が最重要
- 国、地方公共団体、食品事業者の責務や消費者の役割を明らかにする
- 「リスクアナリシス（分析）」の考えに基づいて、食品の安全性の確保を総合的に推進

食品安全委員会

- リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省、消費者庁など）から独立
- 科学的知見に基づく客観的かつ中立公正なリスク評価を行う

そしてこの法律に基づき、2003年7月1日に内閣府に設置された機関が、食品安全委員会です。

食品安全委員会の最も重要な役割は、食品に含まれる可能性のある危害要因（添加物や農薬、食中毒原因微生物など）が人の健康に与える影響について、「リスク評価」（食品健康影響評価）を行うことです。リスク評価は、科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正な立場から行われなければなりません。規制や指導を行うリスク管理機関（厚生労働

省、農林水産省、消費者庁など）の要請を受けて行うリスク評価に加え、要請がなくても委員会自身が必要であると判断したテーマについて「自ら評価」を行い、10年間で実施したリスク評価は1400件を数えます。

リスクコミュニケーションと緊急の事態への対応

さらに、もうひとつの大きな役割が「リスクコミュニケーション」です。

リスクコミュニケーションとは、食品の安全性について、消費者を含む関係者との間で情報の共有や意見交換を行うことです。食品安全委員会では、評価の案についての説明会や意見・情報の募集、また、評価結果についての意見交換会のほか、ホームページやメールマガジン、季刊誌を通じての情報発信などに取り組んできました。

食品安全委員会主催

国際共同シンポジウムを開催しました

2013年7月3日、食品安全委員会設立10周年を記念し、国際共同シンポジウムを開催しました。

東京・三田の会場には、EFSA（欧州食品安全機関）、FSANZ（豪州・ニュージーランド食品基準機関）の関係者をはじめとした国内外の研究者や約350名の一般参加者、19社の報道関係者が参加。



講演を行う熊谷進委員長

関係者や熊谷委員長の講演の後、パネリスト8名が登壇し、「食品健康影響評価の今後」をテーマに活発な議論が交わされ、食品の安全性に関する科学的な知識の普及、今後の関係者間の連携強化に、成果が感じられる一日となりました。



シンポジウムの概要を公開しています。食品安全委員会ホーム>意見・情報の交換>意見交換会、関係団体等との懇談会の開催案内及び実績>国際共同シンポジウムについて



国際的視点からの講演に、多くの参加者が耳を傾けた



季刊誌やパンフレットは食品安全委員会のホームページからダウンロードもできる

このほか、海外の食品安全情報の収集を行うとともに、緊急の事態への対応として、食中毒の発生などに際しては情報を早急に収集・分析し、国民の皆様の健康被害の防止やリスクの最小化に努めています。



食品安全委員会10年のあゆみを公開しています。

食品安全委員会ホーム>食品安全委員会とは>食品安全委員会10年のあゆみ http://www.fsc.go.jp/iinkai/iinkai_10nen_ayumi_2507.pdf

食品安全委員会10年のあゆみ

食品安全委員会が行ったリスク評価、活動の一例を紹介します。

●できごと ●リスク評価など

2003

- 食品安全基本法制定（5月23日）／施行（7月1日）
- 食品安全委員会設立（7月1日）
- 「アマメシバの粉末、錠剤などの加工食品」について評価（9月4日）

2004

- 「アカネ色素に係る食品健康影響評価」（7月2日）
- 「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について—中間とりまとめ—」（9月9日）

2005

- データベース「食品安全総合情報システム」の運用開始（6月1日）
- 「魚介類等に含まれるメチル水銀」について評価（8月4日）
- BSE関連で「米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」を評価（12月8日）

2006

- メールマガジン「食品安全委員会e-マガジン」の配信開始（6月2日）

2007

- ジュニア食品安全委員会を初めて開催（8月22日）

2008

- 「食品からのカドミウム摂取の現状に関わる安全性確保」について評価（7月3日）
- 食品安全委員会5周年（7月1日）、記念事業を開催（9月17日・18日）

2009

- 「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」を評価（6月25日）

2010

- かび毒「デオキシニバレノール及びニバレノール」を評価（11月18日）

2011

- 「放射性物質に関する緊急とりまとめ」（3月29日）
- 「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」を評価（8月25日）
- 「食品に含まれる放射性物質」を評価（10月27日）

2012

- 「食品に含まれるトランス脂肪酸」を評価（3月8日）
- 「BSE対策見直し（検査等対象月齢・特定危険部位の範囲）」を評価（10月22日）

2013

- 「BSE対策見直し（日本の検査対象月齢の更なる引き上げ）」を評価（5月13日）
- 食品安全委員会10周年（7月1日）、「国際共同シンポジウム」を開催（7月3日）

食品安全委員会が行うリスク評価の範囲は、多岐に渡ります。評価について専門的な審議を行う専門調査会は、**添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、化学物質・汚染物質、微生物・ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等、遺伝子組換え食品等、新開発食品、肥料・飼料等**の11があり、このほかに「自ら評価」の課題決定などについて審議する**企画等専門調査会**があります。

評価事例を危害要因別にご紹介します。

化学物質

農薬や添加物などについて評価を行っています。また、「添加物に関する食品健康影響評価指針」などを取りまとめました。汚染物質として、食品中のカドミウムや魚介類中のメチル水銀の評価も行いました。

食中毒原因微生物

「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針」を取りまとめ、食品と微生物の組合わせの優先順位の高いものから、「自ら評価案件」としてリスク評価を行いました。

BSE（牛海綿状脳症）

プリオン専門調査会では、国内外の状況に鑑みたりスク評価を継続して行っています。さまざまな対策措置により、国内外のBSE感染牛の発生は大幅に減少し、日本ではこの11年間に生まれた牛ではBSEは発生していません。

遺伝子組換え食品等

「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」などのガイドラインを作成し、これに基づいて評価を行っています。

放射性物質

2011年3月20日、食品中の放射性物質について厚生労働省より評価要請を受け、緊急時の対応として同月中に「緊急とりまとめ」を行いました。さらにワーキンググループを設置して10月に食品健康影響評価を取りまとめました。これをふまえて、厚生労働省が新たな基準値を設定しました。

調理器具に用いられているシリコーン

カラフルなシリコーンゴム製の調理器具が、たくさん市販されています。製品から化学物質が食品に移行して、健康に影響を与えることはないのでしょうか。2013年6月のファクトシートから、概要をご紹介します。

化学製品から食品添加物まで 広く使われるシリコーン

シリコーンは、シリコン（ケイ素）を含む人工の高分子有機化合物の総称です。耐熱性や耐寒性に加え、撥水性、離型性など多くの特性を持ち、ゴム状、レジン（樹脂）状、オイル状と、形状もさまざま。エレクトロニクスから建築、化学、繊維、化粧品まで幅広い分野で利用されています。また、食品添加物に指定され、豆腐やジャムを製造するときの消泡剤などに使われるものもあります。

日本では、調理器具に用いられるシリコーンゴム製品は食品衛生法で「ゴム」に分類され、その品質の規格基準は、「食品、添加物等の規格基準」の「ゴム製の器具または容器包装」の項で決められています。それに従い



シリコーンゴムの特性

- 耐熱性…通常、約260℃までの高温で使用することができる（製造方法や使用条件により異なる）。
- 耐寒性…マイナス40℃の冷凍庫で保管しても硬くならず、割れることもない。
- 離型性…接触したものが剥がれやすい。調理に使用した場合、食材がくっつきにくく取扱いが容易である。

規格試験として材質試験及び溶出試験が行われています。

シリコーンゴムには、原材料であるシリコーンオリゴマーが残存することがあります。環状のシリコーンオリゴマーのひとつ（D4）は「人に対する生殖毒性が疑われる物質」に分類されています。

油脂分の多い食品には 化学物質が移行する可能性も

シリコーンゴム製のオーブンや電子レンジ用の調理器具は、100℃以上の高温で使用されることも多く、製品中に残存するシリコーン原料が食品へ移行する可能性が心配されています。最近の研究において、シリコーンゴム製調理器具で調理した食品への化学物質の移行量が測定され、油脂分の多い食品に、シリコーンオリゴマーが移行することが報告されています。

なお、牛乳や乳幼児用調製乳をシリコーン製のベーキングシートに直接接触させた試験（40℃／6時間）では、シリコーン原料の溶出は検出されませんでした。

用語 CHECK

●ファクトシート

現時点での科学的知見を整理し、広く情報提供することを目的として作成する概要書。

●シリコン (Silicon)

元素のひとつ。日本語ではケイ素（珪素、硅素）と呼ばれ、岩石や土壌の主成分となっている。元素番号 14。元素記号による表記は「Si」。

●シリコーン (Silicone)

シリコンを含む人工の高分子有機化合物の総称。さまざまな形状、性質のものがある。

●シリコーンオリゴマー

低分子ジメチルシロキサン（ケイ素と酸素を骨格とし2個のメチル基が結合したもの）が2～10個連なったもので、モノマーとポリマーの中間の分子量を持つ。シリコーンゴムは、シリコーンオリゴマーを重合させて合成されるポリマー（ポリジメチルシロキサン）。

●D4

オクタメチルシクロテトラシロキサンの略称。4個の低分子ジメチルシロキサンが環状に結合したシリコーンオリゴマー。

シリコーン原料が 人の健康に与える影響

食品接触材料としてのシリコーンゴム製品についてのリスク評価等は行われていませんが、移行が心配されているシリコーンオリゴマーが人に与える影響について、カナダ環境省は化学物質管理計画に基づく最終評価において、人の健康には影響しない、としています。

また、欧州委員会（EC）の消費者安全科学委員会（SCCS）は化粧品用途で使用した場合のリスク評価を行い、この中で、経口摂取による健康影響についても評価しています。その結果、経口での急性毒性は低いこと、遺伝毒性（変異原性）は陰性であることが示されています。

調理器具に用いられているシリコーンのファクトシートを公開しています。



食品安全委員会ホーム>ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）>調理器具に用いられているシリコーン
http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/130617_silicone.pdf

食品安全委員会と豪州・ニュージーランド 食品基準機関 (FSANZ) との定期会合開催

2013年7月、FSANZのマッカチョン長官を迎え、食品安全委員会との定期会合を行いました。

食品安全委員会は2010年7月に豪州・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ) と協力文書 (Memorandum of Cooperation) を交換し、連携強化に努めています。

このたび、食品安全委員会設立10周年を記念した国際共同シンポジウムに先立ち、



FSANZ マッカチョン長官と
食品安全委員会熊谷委員長 (食品安全委員会にて)

2013年7月2日にFSANZのマッカチョン長官を迎え、第1回定期会合を開催し、情報交換を行いました。また、翌7月3日の国際共同シンポジウムでは、マッカチョン長官が食品健康影響評価の国際的な動向として、「オーストラリアとニュージーランドの視点」と題して講演され、シンポジウムにもパネリストとして参加していただきました。

食品安全委員会としては、今後とも本協力文書に基づき更なる連携強化を図り、リスク評価の手法、個別の課題についての情報交換・意見交換等を行ってまいります。

豪州・ニュージーランド 食品基準機関とは (FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

食品の安全の維持を図ることにより、オーストラリア及びニュージーランドの国民の健康と安全を保護することを目的として2国間で設立した機関です。様々な食品のリスク評価を担当し、2国間で統一した食品の規格や表示基準の策定を行うとともに、生産から消費に至る衛生対策も行う組織です。

ジュニア食品安全委員会

小学校5・6年生が集結! 2013年8月8日、「ジュニア食品安全委員会」を開催しました。

今年で7年目を迎えた「ジュニア食品安全委員会」。25名の小学校5・6年生と、その保護者の方々が参加してくださいました。

ジュニア食品安全委員任命式の後、クイズを実施。グラフを使った少し難しい問題もありましたが、全問正解者4名と、皆さん大健闘でした。続いて、夏休みの宿題を少しお手伝いということで、今年度の新企画「レポートの書き方」の解説があり、後日、レポート

を送付してくれたジュニア委員の皆さんに、委員等からのアドバイスもお送りしました。


また、食品安全委員会委員への質問タイムでは、聞きたいことを事前に提出してくれたジュニア委員だけでなく、当日もたくさんの方が挙がり、皆さんとても積極的でした。「委員の人はどんな検査をしているの?」「遺伝子組換えを見分ける方法は?」「サルモネラ菌は卵何個分で人が死ぬの?」「食品添加物は、日

本の食品の何%に入っているの?」「放射性物質が含まれている日本の食品をこの先ずっと食べても問題はない?」など多岐にわたる質問に、委員も驚き、感心していました。

最後に、クイズ正解者へのメダル授与と全員の記念撮影や委員長イスでの撮影等を行い、盛会のうちに終了。ご参加の皆さん、ありがとうございました。



全員での記念撮影

 食品安全委員会ホーム>キッズボックス>ジュニア食品安全委員会合会結果はこちら>平成25年度開催実績
<http://www.fsc.go.jp/koukan/junior2508/junior-tokyo2508.html>

食品に関するリスクコミュニケーション

食品安全委員会と消費者団体の情報交換会（第3回）

2013年7月25日、食品安全委員会は消費者団体4団体（主婦連合会、全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、日本生活協同組合連合会）との情報交換会を行いました。

山添委員が「私達のからだに入るもの」というタイトルでからだに入る栄養成分について情報提供を行った後、質疑応答が行われ、参加団体の代表者から、現代の食生活で健康食品や機能性食品に頼る風潮を危惧する意見や、食品及び機能性食品の「栄養表示」「機能表示」について多くの質問がありました。偏りのないバランスのとれた食生活の重要性や、消費者の関心等について意見交換を行いました。

地域の指導者を対象としたフォーラム

2013年8月、大分県、佐賀県との共催で、学校や病院、高齢者施設などの栄養士の方々を主な対象としたフォーラムを開催し、それぞれの会場で、リスク分析の学習会と情報提供、参加者との意見交換が行われました。

●食品安全委員会 in 大分県（8月2日）

大分県では、腸管出血性大腸菌をテーマに、食品安全委員会からは生食用食肉（牛肉）のリスク評価について、大分県からはO157食中毒対策について情報提供を行いました。参加者から「小学校の家庭科での食肉の取扱い」や「安全目標値」などに関する質問が出て、意見が交わされました。

●食品安全委員会 in 佐賀県（8月27日）

佐賀県では「食肉由来の食中毒菌のリスク評価」、「食中毒に関する県の取組」などの情報提供の後、参加者からは「集団給食での卵の取扱い」や「牛肉以外の生食用食肉の管理基準」などについて質問がありました。終了後、「参考になった」、「職場でも伝えていきたい」などの感想をいただきました。

「食品を科学する—リスクアナリシス（分析）講座—」開講

食品安全委員会は、食品安全について、全6回の連続講座（2013年7月～2014年1月）を開催しています（参加申込は終了）。食品の安全やリスク、ホットピックについて委員が交代で解説します。講座の内容は、各回終了後ホームページにて紹介します。

各会場で配布した資料、議事録（概要）などがご覧いただけます。



食品安全委員会ホーム>意見・情報の交換>意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績 http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

食の安全

皆様からの質問にお答えします

きのこの食中毒

Q 食中毒を起こすきのこにはどんなものがありますか？

A 食用きのここと見間違えやすい毒きのこも多く、注意が必要です

日本には200種以上の毒きのこがあると考えられており、食用きのここと見分けがつかないものがたくさんあります。なかでもツキヨタケ、クサウラボニタケ、カキシメジの3種は見た目が見分けがつかない食用きのここと似ているため、誤食しやすい毒きのこです。野生のきのこは、食用と確実に判断できない限り、絶対に採ったり食べたり人にあげたりしてはいけません。

Q 毒きのこによる食中毒ではどんな症状がおこりますか？

A 嘔吐や下痢、腹痛から重症では死に至る場合もあります

毒きのこの種類によって異なりますが、食中毒例の多いツキヨタケなどの場合、食後20～30分から数時間程度で嘔吐や下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れます。テングタケなど、発汗やけいれんなど神経系の中毒症状を起こすものや、ドクソルタケなど肝臓や腎臓に障害を与えて死に至ることがあるものもあります。また、近年、スギヒラタケを食べたことが原因と疑われる急性脳症の発症例が複数報告されており、注意が必要です。万一、きのこを食べて体調に異変が出たら、すぐに医師に相談しましょう。

Q 加熱や調理で毒きのこは分解しないのですか？

A きのこ毒は加熱や塩漬だけでは分解しません

ツキヨタケの主な有毒成分であるイルジンSは、加熱や塩漬でも分解しないことがわかっています。加熱などの調理をしても食中毒を引き起こします。



食中毒に関する情報を公開しています。

食品安全委員会ホーム>食中毒予防のポイント http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_shokutyudoku.html

大豆の豆知識

小さい粒に、栄養がぎゅっと詰まった大豆。

古くからさまざまな調理や加工をして食べられてきた、

私たちの食卓に欠かせない食品です。



黒豆も枝豆も大豆の仲間？



大豆には「黄大豆」「黒大豆」「青大豆」など、たくさんの種類があります。「枝豆」は、枝豆という品種の豆があるわけではなく、大豆をまだ若い緑色のうちに収穫したものです。枝豆が熟すと大豆になります。

日本の伝統的な大豆加工食品

どの食品も加工の過程で熱を加えています。

豆腐 おから

大豆を水につけてすりつぶし、煮出してしぼったものを「豆乳」、しぼりかすを「おから」といいます。「豆腐」は、豆乳をにがりで固めたものです。



ゆば

豆乳を加熱して、表面にできる膜をすくいあげたもの。生ゆばと乾燥ゆばがあります。



油揚げ 厚揚げ

豆腐を油で揚げたもの。薄く切って揚げたものが「油揚げ」、厚く切って揚げたものが「厚揚げ」（生揚げ）です。



煎り豆 きなこ

大豆を煎って砕いた粉を「きなこ」といい、おもちや和菓子にまぶして食べます。煎った大豆は「煎り豆」といい、節分の豆まきにも使われます。



納豆

蒸し煮した大豆に納豆菌をまぶして発酵させたもの。昔は、わらに包んで発酵させました。



みそ しょうゆ

蒸し煮した大豆を発酵させた調味料です。「みそ」は大豆と穀類（米や大麦）に麹菌や塩を加えて発酵させたもの、「しょうゆ」は大豆と小麦、塩、水、麹菌が原料です。



大豆は日本でどのように食べられてきたの？

乾燥させて保存し、水に浸して柔らかく煮たり、煎ったりして食べられてきました。豆腐やみそなど加工食品も多くあり、伝統的な和食には大豆がたくさん取り入れられています。

生では食べられない!!

大豆は栄養豊富ですぐれた食品ですが、消化をじやまする成分など有害な成分が含まれていて、生のまま食べると消化不良をおこします。ですから、生では食べられません。しかし、加熱すると消化不良をおこす作用がなくなります。大豆には昔からいろいろな加工食品がありま

すが、加工は大豆のおいしさを広げるだけでなく、安全にもつながっていたのですね。



安全と安心の間

食品安全委員会委員
かみやすひら きよこ
上安平 洌子



ゲリラ雷雨の中で

今年の夏はゲリラ雷雨が日本中で暴れ回ったので、大変な目に遭われた方も多いでしょ。私もそうでした。

東京の目黒・世田谷に1時間100ミに相当するという雷雨があった夕方、ちょうどその地域を横断すべく車を走らせていたのです。ぽつりと降り出した雨が、一瞬後に叩きつけるような強雨に変わり、真つ黒な雲の間に光る稲妻と一拍後に轟く雷鳴の中で、どうしたらいいか考えなくてはなりませんでした。

中学時代あたりに学んだ科学の知識だと、確か…自動車に落雷しても電気は車体を伝わって逃げるから車内にいれば感電しない。道路の冠水も少々であればエンジンに浸水などしないように構造設計されている…だから、乗りかかった船(車ですが)なら慌てずにゆるゆると走らせ続けた方がよいはず、というのがそのときの結論です。「安全はそんなに脅かされてはいない」。

しかし…タイヤが巻き上げる水の凄さに圧倒されつつ車を走らせながら、私はそんなに「安心」してはいませんでした。

「安心」は「腑に落ちる」こと

「安全」と「安心」の間をどう繋いでいかを考える立場になって以来、この2つのあいだには想像していたよりもはるかに遠い距離があることを実感しています。そして、水の滴る女になって(なりたくなんかありませんでした!) 何とか目的地に到着したとき、やはりこれも「似ている」

とふと思いました。私は多少「知って」いました。だから行動を選べたのだと思います。でも、私の知識は聞きかじり以上のものではなく、そのことを自分でも分かっていたので、心の問題は解決できず不安だった。そうでなければ、ずっと落ち着いて安心していられたはずです。

それならどうすれば「安心」できるか? 知識を増やす=情報を集めればよいのでしょうか?

私はそんな簡単なことではないと思います。知識は確信に繋がらなければ「安心して行動」には繋がらないような気がします。これを「腑に落ちる」と言い換えても良いでしょう。昔の人はいいことを言いました。頭だけではない、心でさえない、おなかにストンと落ちることが重要なのだと。

では、腑に落ちるには? これが相当難しいのです。いえ、だんだん難しくなってきたのです。私たちが知識を増やすことは恐ろしく簡単になりました。今や情報は居ながらにして手に入ります。パソコンやスマホのない人は情報難民などと呼ばれる始末。私たちはごく普通に情報の大海にどっぷりと漬かり、一昔前の人々に比べたら相当物知りになりました。ですがちっとも腑に落ちさせてもらえない。何故か?

それは情報に「質」の差があるからです。多分私たちは無意識にそれを分かっているのでしょう。だから不安なのです、行動には踏み切れないのです。

信頼性の高いものから、ちょっとした素人の思いつきまで同じ平面にずらりと並べ

られて私たちは途方にくれます。一体どう見分けるの?

元を辿っていこう

かつて放送番組作りをしていたとき、一番厄介なのは人名や地名、固有名詞の読み方でした。常識とか原則が通用しないのです。なにしろ、父親と息子が同じ姓を別々の読み方で名乗っていたケースさえありましたから。毎回番組の終わりに「お詫びして訂正いたします」を繰り返す後輩たちに、デスクは地名なら役場、人名は本人に直接電話せよと、飽くことなく説教していたものです。

情報の見分け方のヒントは実はここにあります。最も近いところを探せ。当事者に当たれ。情報の洪水もよくよく見れば「他人の言ったこと」が大部分です。案外、本人=生の情報は少ないのです。

最近人々の会話に頻繁に「科学的」という言葉が登場します。これは原理原則に立ち返り、シンプルに物事を考えたい、本質を見極めたいという動きが出ていることを表してはいないのでしょうか?

見極められたと思ったら、腑に落ちたら、後はもう…自分の判断です。

「科学的」に評価する食品安全委員会が発信する情報は、その意味で、今後より重要になり、大切にされて良いと思っています。少し手前味噌ですが。



食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

食の安全ダイヤル

03-6234-1177 受付時間 10:00 ~ 17:00 (土・日・祝祭日、年末年始を除く)

[Eメール受付] <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

食品安全委員会 e-マガジン登録

http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine/e_new_mailmagazine.html

「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

食品安全委員会ホームページ

<http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会

検索

