

共に考えよう、食の科学。

食品安全委員会季刊誌

食品安全

2015

44

平成 27 年 10 月発行
(年4回発刊)

特集

食品安全委員会が 新たな体制でスタート 委員のご紹介

ホットトピックス

食品に含まれるトランス脂肪酸

インフォメーション

食品安全モニター会議

ジュニア食品安全委員会

リスクコミュニケーション

2015 年度 リスクアナリシス
(分析) 連続講座

学校教育関係者を対象とした
研修会を開催

キッズボックス

インスタント食品の豆知識

内閣府 食品安全委員会

食品安全委員会が新たな体制でスタート 委員のご紹介



食品安全委員会の委員7名のうち6名の任期満了に伴い、本年(平成27年)7月1日付けで、新任委員2名を含む6名の委員が任命され、委員の互選により佐藤洋委員が委員長に選出されました。新たな体制で始動した食品安全委員会の委員をご紹介します。

委員長

さ とう ひろし

佐藤 洋 公衆衛生学の分野

昭和49年東北大学医学部卒業、昭和54年同大学大学院医学研究科博士課程修了(医学博士)。平成24年7月より食品安全委員会委員。平成27年7月より食品安全委員会委員長。



佐藤洋委員長は、「環境汚染物質の人体への影響」等の研究の実績を活かし、食品安全委員会においては専門の公衆衛生学の分野を中心に、委員会の設立当初より汚染物質専門調査会の座長を務める等、メチル水銀やカドミウム等の評価を担当してきました。

佐藤委員長より一言

新たな評価方法検討と リスクコミュニケーションの推進

食品安全委員会は設立以来12年間、国民の皆様の健康の保護を最優先にして、科学的知見に基づき、中立公正な立場からリスク評価を着実に実施してきました。一方で、本年度より委員会組織に評価技術企画室を新設するなど、評価方法について新たな歩みを進めています。例えば、香料のように非常に微量使われるものについては、評価方法の変更が国際的にも求められてきており、具体的な検討を進めています。

今後は、科学の進歩に沿った新たな評価方法の研究開発とともに、様々な手段を通じた情報発信や意見交換会の開催等、さらなるリスクコミュニケーションを推進してまいります。

委員長代理

やま ぞえ

山添 康

やすし

化学物質(有機化学)の分野

昭和46年大阪大学薬学部卒業、昭和48年同大学大学院薬学研究科修士課程修了(薬学博士)。平成24年7月より食品安全委員会委員。



委員長代理に指名された山添康委員は、大学院修了後に製薬企業の研究所に勤め、その後は大学の医学部・薬学部、米国食品医薬品庁(FDA)等において、一貫して薬理学及び生化学を中心とした分野に携わってきました。

.....【山添委員長代理より一言】.....

評価の「質」と「分かりやすさ」の両立を目指して

食品安全委員会の設立当初より、器具・容器包装専門調査会座長、添加物専門調査会の座長代理を務め、その後新開発食品専門調査会座長、放射性物質のワーキンググループ座長等としても評価にあたってきました。

科学的評価を行う機関として、食品安全に関する評価の「質」と「分かりやすさ」を食品安全委員会はどのように両立していくか。なかなか難しいことですが、マスコミの方々を含め、周囲の協力を得て、より質が高く、分かりやすい評価に努めていきたいと思っております。

委員

くま がい

熊谷 進

すすむ

微生物学の分野

昭和44年東京大学農学部畜産獣医学科卒業、昭和49年同大学農学系大学院獣医学専門博士課程修了(農学博士)。東京大学名誉教授。平成23年1月より食品安全委員会委員。



熊谷進委員は、平成23年より3年間にわたり食品安全委員会委員長を務め、英文ジャーナル「Food Safety」の発刊、メディアの方々との定期的な意見交換、一般の方々へ分かりやすく食品安全の基礎を解説するリスクアナリシス講座の開催など、新しい企画も含めて積極的に委員会の活動を牽引してきました。

.....【熊谷委員より一言】.....

食品の安全確保に役立つことを願って

特に食中毒に関連した微生物を中心に、大学や研究所で食品衛生学や獣医公衆衛生学の分野の研究と教育に携わってきました。その経験を活かし、食品安全委員会では微生物を中心に、プリオンやかび毒などの評価を引き続き担当します。委員会での活動を通じて、食品の安全性の向上に貢献できることを願っています。

新任

委員

よし だ

吉田

みどり

緑

毒性学の分野



昭和54年鳥取大学農学部獣医学科卒業（獣医学博士）。平成19年9月より国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター病理第二室長。平成27年7月より食品安全委員会委員。

今回、新しく食品安全委員会委員に任命された吉田緑委員は、動物用医薬品や農薬等の化学物質の毒性学、特に毒性病理学の分野が専門です。

.....【吉田委員より一言】.....

分かりやすく伝えることを考えて

これまで、子どもの発達期への影響や、化学物質の発がん性のヒトへの外挿性などを研究テーマに取り組んできました。食品安全委員会では農薬専門調査会の専門委員として約12年間農薬を中心に携わり、FAOとWHOの合同の残留農薬専門家会議（JMPR）のメンバーでもあります。今後は委員会委員として、リスク評価の質とともに、どのようにすれば国民の皆様に分かっていただけるかを考えながら務めていきたいと考えています。

新任

委員

ほり ぐち

堀口

いつ こ

逸子

情報交流の分野



平成4年5月長崎大学歯学部卒業、平成8年8月同大学大学院医学研究科博士課程修了（医学博士）。平成25年9月より長崎大学准教授（現職）。平成27年7月より食品安全委員会委員。

今回新任の堀口逸子委員は、歯学部を卒業後、ヘルスコミュニケーションや健康教育の研究に携わるようになりました。現在はリスクコミュニケーションについて、心理学・社会学などの専門家とともに実践と研究を進行中です。

.....【堀口委員より一言】.....

リスクコミュニケーションの改善に向けて

食品安全委員会では、専門委員として、より適切かつ効果的なリスクコミュニケーションについて検討を進め、平成27年5月に、「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方に関する報告書」を、ワーキンググループ座長としてまとめました。食品安全委員会委員となった今後も報告書を実践すべく、リスクコミュニケーションの一層の向上に積極的に取り組んでいきたいと考えています。

委員

[非常勤]

いし い

石井

かつ え

克枝

消費者意識の分野



昭和48年お茶の水女子大学家政学部卒業、昭和50年同大学大学院家政学研究所修士課程修了（農学博士）。平成15年4月より千葉大学教授。平成24年7月より食品安全委員会委員。平成27年9月より淑徳大学教授（現職）。

委員2期目となる石井克枝委員は、平成27年3月まで大学の家庭科教育の教師養成に、9月から管理栄養士養成にて、「調理において安全を確保し、おいしく健康的に食べる」ことを扱う調理学を担当しています。

.....【石井委員より一言】.....

リスクコミュニケーションがリスク評価の鍵

食品安全委員会委員1期目の3年間では、リスクを評価することの深みを理解するとともに、リスクコミュニケーションの難しさを実感しました。リスクコミュニケーションが進んでいかない限り、リスク評価は機能しないことから、今後は、リスクコミュニケーションにより一層力を注いでいきたいと思っています。

委員

[非常勤]

むら た

村田

まさ つね

容常

生産・流通システムの分野



昭和54年東京大学農学部農芸化学科卒業（農学博士）。平成16年4月よりお茶の水女子大学教授（現職）。平成21年7月より食品安全委員会委員。

村田容常委員は、農学部で農芸化学を専攻後、民間企業研究所勤務を経て大学に移り、約30年間にわたって食品加工、貯蔵学に関する研究に携わってきました。現在は食品製造保存学、食品微生物学について後進の育成にもあたっています。

.....【村田委員より一言】.....

食品の保存・流通・生産から安全性をみて

食品は成分を含め、常に変化しています。食品安全委員会では、食品の特徴や特質を踏まえつつ、特にその保存、流通、生産等の分野に関して客観的・科学的にみていくことを主に担当しています。これまでに行ったリスクアナリシス講座の経験を通して、リスクコミュニケーションの大変さを実感。他の委員とも協力して、より一層努力していきたいと考えています。



食品に含まれるトランス脂肪酸

米国食品医薬品庁（FDA）の発表があり、トランス脂肪酸に関する報道が多くなっています。トランス脂肪酸の基礎知識を改めてご紹介します。

2015年6月、FDAはトランス脂肪酸が多く含まれている「部分水素添加油脂（partially hydrogenated oils:PHOs）」を、GRAS（generally recognized as safe: 従来から使われており安全が確認されている物質）の対象からはずすことを発表しました。これについては日本でも様々な報道がなされていますが、内容が正確でない記事も散見されます。

FDA の新たな規制の対象はトランス脂肪酸ではなく、PHOsです。また、使用が全面的に禁止されたのではなく、現在はGRASとして食品に自由に使用できるPHOsを、3年後から食品添加物と同様に申請承認制にするというものです。

食品安全委員会では、これまでも食品健康影響評価（リスク評価）などを通じて、食品に含まれるトランス脂肪酸について国民の皆様へ情報を提供してきました。今回、改めてトランス脂肪酸の概要や考え方についてまとめました。

Q トランス脂肪酸とはどのようなものですか？



トランス脂肪酸は、トランス型の二重結合を持つ不飽和脂肪酸の総称です。マーガリンやショートニング等の原料であるPHOs、精製植物油、牛・羊等の反すう動物の肉・乳製品等に含まれています。トランス脂肪酸自体は食品添加物ではなく、食品に意図的に添加されるものではありません。

一般に、植物の種子から作られる油は二重結合を含む不飽和脂肪酸で、常温で液体の状態です。食味を良くしたり扱いやすくするため、「部分水素添加」（水素を添加して二重結合の一部を一重結合とすることで液体から半固体や固体にする）という処理を行いPHOsを製造する時にトランス脂肪酸が生じます。また、植物油を脱臭するための高温処理でも、トランス脂肪酸は発生します。

Q トランス脂肪酸は健康にどのような影響がありますか？



諸外国における研究結果によれば、トランス脂肪酸の過剰摂取は、冠動脈疾患（心筋梗塞、狭心症等）を増加させる可能性が高いとされています。また、肥満やアレルギー性疾患（喘息、アレルギー性鼻炎等）についても、関連が認められたものがあります。さらに、妊産婦・胎児への影響（胎児の体重減少、流産等）についても、関連が報告されています。

世界保健機関（WHO）は、心血管系疾患のリスクを低減し、健康を増進するための目標として、トランス脂肪酸の摂取を総エネルギー摂取量の1%未満に抑えるよう勧告しています。WHOの勧告を超えない摂取量においては、これらの疾患リスクとの関連は明らかではありません。なお、反すう動物由来のトランス脂肪酸と冠動脈疾患との関連は低いと考えられています。

Q 米国ではPHOsを規制するのに、日本ではしないのですか？



米国では、トランス脂肪酸の平均摂取量が総エネルギー摂取量の2.2%とWHOが勧告する1%を超えています。今回のFDAの決定は、トランス脂肪酸の摂取を削減することで心血管疾患のリスクを減らすことを目的としています。

しかし、ドイツ、英国、日本等はWHOの勧告値内に収まっている（日本では平均0.3%）ことから、通常の食生活では健康への悪影響は小さいとされており、EUでも表示を義務付けていません。また、トランス脂肪酸の健康への影響が注目されて以降、食品事業者によるトランス脂肪酸の低減に向けた自主的な取組も進められています。

一方で、日本人の30～49歳の女性の飽和脂肪酸の摂取量の中央値は、厚生労働省が定める飽和脂肪酸の摂取基準である総エネルギー摂取量の7%を超えています。飽和脂肪酸も冠動脈疾患、肥満、糖尿病等のリスクを増加させます。日本ではこれらの疾患のリスクを低減するためには、トランス脂肪酸よりもむしろ飽和脂肪酸の過剰摂取に注意する必要があるといえます。

なお、脂質自体は重要な栄養素であり、極端な摂取制限も健康に悪影響を与えるので、十分な配慮が大切です。



食品に含まれるトランス脂肪酸の食品健康影響評価の状況について

http://www.fsc.go.jp/osirase/trans_fat.html



食品安全モニター会議ってどんな会議?!

「新鮮でも食中毒は起こるということを伝えないといけないのでは」

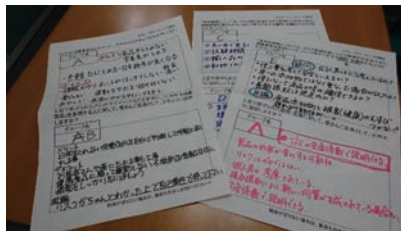
「『いわゆる健康食品』を多用する人には、その理由をじっくり聞くことも情報提供の際には必要ではないか」

…年代や職業、地域も様々な食品安全モニターの方々が、グループ（1 グループ 4～6 名）でテーマに沿った内容をまとめ、約 1 時間の中で発表まで行う、「食品安全モニター会議」の一場面です。

食品安全モニターは、食品安全に関する一定の知識や職務経験、資格などを持つ方々です。食品安全に関する提言、日常生活や各地域での食品安全に関する知識の普及などの活動をしていただくために、食品安全委員会が全国 470 名に依頼しています。モニター会議は、研修の目的で年 1 回実施、今年度は全国 9 か所で開催しました。

会議前半はリスクアナリシス講座の聴講、後半はグループディスカッション。話し合うテーマは、「食中毒」「食品添加物」「いわゆる健康食品」など会場により様々ですが、いずれもモニター自身が、食品安全に関する情報を周囲にどう伝えるかについて、グループ間でも情報交換しながら議論を進めるものです。各会場とも熱い議論が繰り広げられました。

食品安全モニターは、例年 12 月頃から、次年度の新規モニターを募集します。応募要件や応募方法などの詳細は、食品安全委員会ホームページや公式 Facebook 等で発表しますので、ご興味のある方はぜひ、ご覧ください。



▲グループ討議でテーマごとにまとめられた各グループのシート（一部）



▲グループ討議の様子（東京会場）



平成 27 年度 食品安全モニター会議

http://www.fsc.go.jp/monitor/moni_27/moni27_index.html

ジュニア食品安全委員会

小学校 5・6 年生 14 名が食品安全委員会委員と意見交換

スタートから 9 年目となる「ジュニア食品安全委員会」は、夏に各省庁で開催される「子ども霞が関見学デー参加プログラム」の一つで、食品安全委員会でも毎年の恒例行事となっています。今年度は 7 月 31 日に開催し、小学 5・6 年生 14 名とその保護者の方々が参加してくださいました。

前半は、「食品の安全はだれが守るの?」というテーマで、クイズを実施。佐藤食品安全委員会委員長の解説も盛り込みながら、6 問のクイズに挑戦してもらいました。

後半は、食品安全委員会委員との意見交換。事前に残留農薬について図書館等で調べ、説明用のフリップを準備し、発表してくれたジュニア食品安全委員会参加者（ジュニア委員）もいて、委員らもその内容に感心しきりでした。また、「食品の安全と安心のちがいは何ですか?」、「夏休みの自由研究でカビの実験をしています。1 週間たっても、白いごはんにカビが生えませんか。どのくらいでカビが生えるのですか?」、「食品安全委員会委員になるにはどうしたらいいですか?」など、たくさんの質問が出ました。事後アンケートには、「質問の時間をもっとたくさん取った方が良い」とのご意見もあり、今後の参考にしていきたいと思えます。

ジュニア委員の中から、「未来の食品安全委員会委員」が誕生することを期待します。参加者の皆さん、ありがとうございました。



▲ジュニア委員に説明する佐藤委員長



▲参加者全員と委員との記念撮影



(夏休み子ども企画) 平成 27 年度「ジュニア食品安全委員会」の結果について

http://www.fsc.go.jp/kids-box/junior-tokyo2708_s.html

食品を科学する —リスクアナリシス(分析)連続講座—がスタートしました

食品安全の基本となるリスクアナリシスについて、食品安全委員会委員が分かりやすく解説する「食品を科学する—リスクアナリシス(分析)連続講座—」を開催しています。今年度は日本学術会議講堂での全6回の講座を行います(表)。

第1回講座では、村田容常委員より食品の発酵と腐敗について、微生物による化学反応であるが、人間に有益であるかどうかだけで区別されていることや、食品添加物の安全性評価の方法について講義がありました。第2回講座では、石井克枝委員より、新鮮であることは安全なのかということ、野菜・魚・肉を例に解説し、調理法などによって安全性を高める工夫がなされていることについて講義がありました。講座の内容については、下記 URL よりご覧いただけます。



▲村田容常委員



▲石井克枝委員

表 2015年度 リスクアナリシス(分析)連続講座



▲会場の様子

開催回	開催日程	講義内容	講師
第1回	7月23日(木)	誰もが食べている化学物質パート2 ～微生物や酵素による化学反応～	村田容常委員
第2回	9月3日(木)	食べ物のおいしさと安全・安心 ～新鮮なものは本当に安全?～	石井克枝委員
第3回	10月8日(木)	あなどるなかれ食中毒 ～腸管出血大腸菌やカンピロバクターを中心に～	熊谷進委員
第4回	11月5日(木)	塩と健康 ～あなたの塩分摂取は大丈夫?～	佐藤洋委員長
第5回	12月10日(木)	農業の評価について ～いっぱい食べてしまった!! 農業振りすぎ!??～	吉田緑委員
第6回	2016年 1月21日(木)	体の中にたまるものと体の外に出ていくもの	山添康委員



リスクアナリシス(分析)講座の開催案内及び実績

http://www.fsc.go.jp/koukan/risk_analysis.html

「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」を開催しました

食品安全に対する関心は高く、様々な情報が発信されていますが、食の将来の担い手となる子どもたちが正しい知識を習得するためには、学校教育関係者の役割が重要です。そこで、2015年8月21日、東京都内の小・中学校の栄養教諭・学校栄養職員等43名を対象に、「学

校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」を東京都教育委員会と共催で実施しました。

研修の前半は食品安全委員会委員による講義や



▲意見交換の様子

東京都からの情報提供。後半はグループに分かれ、前半の講義等を受けて「食品安全について子どもたちに伝えたいこと」と「食品安全についての質問」をテーマにグループワークを行いました。「リスクをゼロにできないことをどうしたら分かりやすく伝えられるのか」、「不安を安心に変えられるか」といった質問が出され、食品添加物や農業の健康影響などについて、活発な意見交換がなされました。



▲委員による講義

インスタント食品の豆知識

食品加工技術の進歩や生活スタイルの変化とともに、インスタント食品は私たちにとって身近な食材となっています。インスタント食品の特徴や、上手な利用法について考えてみましょう。

インスタント食品とは？

インスタント食品は、お湯を加えるなど、短時間のごく簡単な調理作業のみで食べられるように加工された食品のことをいいます。長期間保存ができ、災害時の非常食などにも活用されています。

インスタント食品として、ラーメンやごはん、スープ、清涼飲料など、さまざまな食品が開発され、販売されています。くず湯、高野豆腐などは、日本に古くからあるインスタント食品といえるでしょう。



フリーズドライ
(凍らせてから真空にして乾燥させる)
などの加工技術が
活かされているよ！



素材が加工されている

家庭の食事は、作ってすぐに食べることが多いのですが、インスタント食品は工場で大량に作られ、お店に並べられます。素材を加工・調理してあり、食べるまでに時間がたつため、食べ物本来の香りが抜けてしまったり、酸素に触れて味などが変わってしまうことがあります。

そこで、食品添加物を基準の範囲内で使って、香りをつけたり酸化を防いだりすることがあります。また、栄養を強化するために、カルシウムやビタミンなどが加えられているものも少なくありません。

食材の一つとして上手に利用

手軽で便利なインスタント食品ですが、例えばカップめんばかりをたくさん食べる食生活では、栄養が偏ってしまうため注意が必要です。

いろいろな食品をバランス良く食べるようにしましょう。



一度に多くの野菜・果物を 食べてしまった時のための 農薬のリスク評価が始まりました

食品安全委員会
委員



よしだ みどり
吉田 緑

ひとの健康に影響のない農薬の摂取量 には、二つのタイプ

四季のある日本では、季節ごとにおいしい野菜や果物があり、私たちを楽しませてくれます。皮ごとがぶり！とお腹いっぱい食べたい野菜や果物がありますね。あなたの好きな果物は何ですか？

野菜や果物は少しずついろいろな種類を食べることが日常的ですが、大好物の果物を一度にお腹いっぱい食べることたまにはあると思います。果物をお腹いっぱい食べた時に、「食べ過ぎて農薬などを摂りすぎてしまったのでは？」と心配される方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

一度にたくさん食べてしまった時と日常の食べ方の場合の、残留農薬のリスク評価の考え方は、どう違うのでしょうか。今回は、食品安全委員会が2014年6月から始めた「一度に食品を大量に食べた時の残留している農薬による健康影響」に対する新しい取組をご紹介します。

一度に大量を食べたとしてもひとの健康に影響の出ない農薬の量の決め方

食品安全委員会では、ひとの健康に影響の出ない農薬の量を決めています。赤ちゃんから高齢の方まですべての方が一生涯にわたり食べ続けても（慢性ばく露ともいいます）ひとの健康に影響が出ない量は、目的の異なる様々な試験データを総合的に判断し、「ある農薬の投与によって起きる有害な影響（毒性）」が「認められなかった量（無毒性量）」のうち最も低いものを選び、個体差と種差をそれぞれ10倍として、両方を掛け合わせた100で割り、「一日摂取許容量（acceptable daily intake：ADI）」として決めています。

では、一度に大量を食べたとしてもひとの健康に影響の出ない農薬の量はどのように決めるのでしょうか。ADIとの違いは何でしょうか。

1回あるいは1日以内といった短期間の摂取により起きる毒性を、急性影響といいます。この急性影響を決める時、ADIを決める際にも使った試験データを用いて、その農薬にどのような毒性の特徴があるか、まず全体像を把握します。

次に、それぞれの試験で認められた毒性が、短期間の摂取によるものか、繰り返しの摂取によるものか区別します。繰り返し投与による毒性試験が多いので、その中から短期間の摂取により起こる毒性を見つけることは、難しいこともあります。どんなに強い毒性であっても、繰り返し投与でしか起こらないものは、急性影響ではないと判断します。この点がADIを決める考え方と大きく違う点です。

また、急性影響では、胎児や赤ちゃんへの影響も考えて決めています。胎児や赤ちゃんには、化学物質を1回投与しただけでも回復しない影響が生ずるような、感受性の高い時期が存在するからです。

ただし、母動物に毒性が出ている時には、児動物は母動物の影響を強く受けますから、このような場合に認められる児動物への影響は急性影響とは考えません。次の世代のことを十分考えながら決めるところはADIと同じですが、その中から1回投与で起きる変化を見つけるには、専門的な知識が必要です。

こうして、すべての試験データから1回あるいは1日以内の摂取で起きる可能性のある影響を拾い出し、その中から「一番低い無毒性量」を選び、ADIと同様に100で割り、一度に大量を食べてもひとの健康に影響の出ない量として、「急性参照用量（acute reference dose:ARfD）」

を決めています。

もちろん大量といってもトラックいっぱいの野菜や果物を食べられるわけではなく、上限がありますから、摂取できる農薬にも上限があります。その点を考えて、ARfDが体重1kgあたり5mg以上という値になれば、その農薬にはひとの健康に急性影響を及ぼす可能性は低いと考え、「ARfD設定の必要はなし」としてARfDの値を決めません。また、ARfDがADIより低くなることはありません。このようなARfDを決める考え方は、日米欧及び国際的にもほぼ共通しています。

ARfDが設定された農薬は危険？

農薬登録がなされる場合には、その農薬が使用できる農作物の種類、使用量、使用時期などについての基準が決められています。慢性影響については、その農薬が使用される野菜や果物それぞれに農薬が残留した場合の平均量を合計しても、ADIを超えることのないように残留基準値が定められています。また、ある農薬が使用可能とされるすべての野菜や果物を一度に大量に食べることは不可能なので、急性影響については農薬が最大に残留した野菜や果物それぞれを大量に摂取したとしても残留農薬基準がARfDを超えないように設定されています。

このように、ADIだけでなくARfDを決めることは、より安全を確保するための一つの手段です。ARfDが設定された農薬は危険なのではなく、むしろ急性影響についてもきちんと管理されているとお考えください。

安心して季節のおいしい野菜や果物を召し上がってください。ただし食べ過ぎには、カロリー摂取の面からどうかご注意ください。



▼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>



食品安全委員会ホームページ <http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会 検索



食品安全委員会 e-マガジン登録 <http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>

「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。

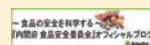


公式Facebook <http://www.fsc.go.jp/sonota/sns/facebook.html>



食品の安全性に関する身近な情報をお伝えしています。

オフィシャルブログ http://www.fsc.go.jp/official_blog.html



食品の安全性に関する情報やメールマガジン【読物版】をお伝えしています。



内閣府 食品安全委員会事務局

〒107-6122 東京都港区赤坂5-1-20 赤坂パークビル22階

☎03(6234)1166

編集・発行：食品安全委員会
製作：株式会社SCICUS