

食品安全

2005

vol.4

平成17年3月発行
(年4回発刊)

食品安全委員会 季刊誌

特集●食の安全最前線

リスク評価を理解する【その2・農薬編】

トピックス

農薬(エチプロール)のリスク評価と「評価書」

委員会が自らの判断により行うリスク評価

—食中毒原因微生物—

寄稿:委員の視点

食品から摂取する水銀と、 その人体への影響とは?



特集 「リスク評価」を理解する—その2・農薬編—

農薬の安全性の確保は、 厳密なリスク評価から始まります

農薬のリスク評価の方法は、基本的には前号でご紹介した食品添加物と同様です。ただし、農薬は、土壌、水、空気などにも影響を及ぼす可能性を持つため、その使用基準や残留基準の根拠となるリスク評価では、他の化学物質以上に多くの科学的データ等を審議する必要があります。そこで今回はリスク評価に必要な農薬特有の安全性試験を中心にご紹介します。これらを材料に、皆様もそれぞれの立場から、農薬の安全性についてお考えください。

※リスク評価全体の考え方や、無毒性量およびADI(一日摂取許容量)の設定等については、「食品安全/Vol.3」のP2～P3「リスク評価を理解する-化学物質編」をご参照ください。

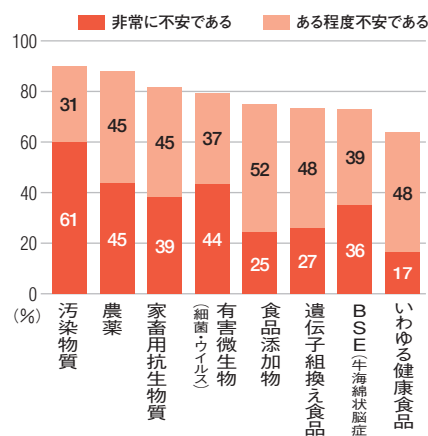
登録された農薬以外は 使用禁止です

農薬には「登録制度」があります。これは原則として国(農林水産省)に登録されたものだけが製造、輸入、販売できるというものです。これらは「農薬取締法」によってその使用基準が厳しく規制され、違反すると罰せられます。農薬を登録するには、製造者や輸入者がその農薬の品質や安全性に関する様々な試験成績を整え、農林水産大臣に申請します。登録申請された農薬の試験成績のうち、安全性に係る成績に基づき、食品安全委員会においてADI(一日摂取許容量)が設定され、これをもとに、厚生労働省において作物等への残留農薬基準等が設定されます(図1)。なお、諸外国においても食品の安全を確保するため、日本と同様の規制が行われています。

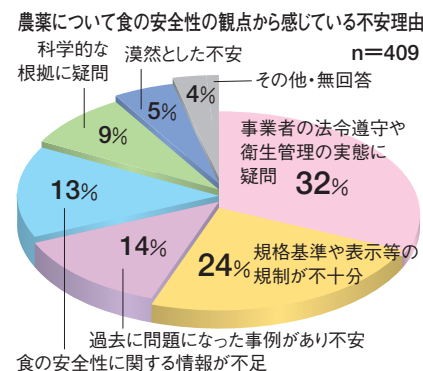
不安理由の第一は、 「法令遵守への疑問」

食品安全委員会が昨年5月食品安全モニターの方々に実施したアンケートでは約9割の人が農薬の安全性に不安を感じています(図2)。不安理由は、「事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問(32%)」が最も多く、次いで「規格基準や表示等の規制が不十分(24%)」という結果になっています(図3)。無登録農薬の問題、また近年は生産現場と食卓が離れており、農薬の使用実態がわかりにくいことが影響しているのかもしれませんが。しかし先ほど述べたように、現在、農薬は科学的なリスク評価に基づいて、適切にリスク管理されています。皆様が、こうした安全性確保のための施策を十分理解していただくことが、安全性を議論する上で重要です。

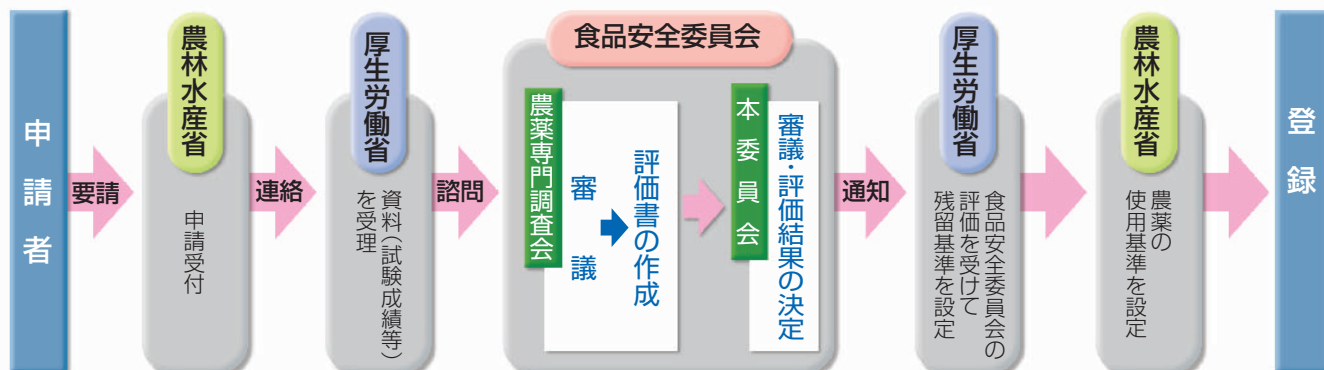
■図2:食品安全モニターアンケート(平成16年5月)
食の安全性の観点から感じている不安の程度
n=456



■図3:食品安全モニターアンケート(平成16年5月)



■図1:食品安全委員会とリスク管理機関との関係(農薬の残留基準を設定する場合)



Q.「ポジティブリスト」とは、どういう意味ですか？

A.一般的に「ポジティブリスト(positive list)」とは、原則禁止されている中で、禁止されていないものを一覧表に示したものです。反対に、原則自由の中で禁止されているものだけを一覧表に示したものが、「ネガティブリスト(negative list)」です。例えば添加物については、ポジティブリストの考え方に基づいて規制されています。また、農薬等についても、ポジティブリスト制に移行する予定となっています。



●農薬専門調査会は一般毒性、遺伝毒性、発がん性、発生毒性、植物代謝、動物代謝などについて各分野の専門委員14名から構成されています。

農薬のリスク評価は こうして行われます

食品安全委員会では、リスク管理機関(農林水産省、厚生労働省等)から諮問があった農薬について、まず農薬専門調査会で審議します。提出された試験成績に疑問があった場合は追加資料を請求するなどして、数度の審査の後、評価結果をまとめた「評価書」を作成します。評価書には、検討の経緯や無毒性量、ADIなどが記載してあります(P4参照)。これをさらに本委員会で検討の後、国民からの意見募集を経て最終的にはリスク管理機関へ通知します。この評価書や議事録は、食品安全委員会のホームページで公開されます。

リスク評価は、 多様な試験データから

残留農薬は不特定多数の人が知らないうちに摂取する可能性があります。

それだけに農薬のリスク評価には、多くの試験データが必要です。これらは大きく2つに分けられます。

(1)代謝及び分解に関する試験

農薬が動物や植物の体内でどのように吸収、代謝、排泄されるか、どんな代謝物がどこに溜まるのか。また土壌や水中でどのように分解され、分解物や生成物とその毒性はどの程度か、残留量が減ってゆく時間はどれくらいかなどを審議するための試験データです。土壌や水中など環境までを含めた代謝試験のデータは、農薬のリスク評価に欠

かせないものです。

(2)毒性に関する試験

実験動物を使用し、毒性の有無や強さを測定して用量(摂取量)と反応(生体影響)の関係を求め、人への危険性を予測します。1回の投与(急性毒性)から1~3ヶ月(亜急性毒性)、1~2年の投与(慢性毒性)での毒性、さらに発がん性、遺伝子・染色体への影響、催奇形性、繁殖への影響などの試験データ等を評価します。

食品安全委員会では、これらのデータを基にリスク評価を行い、農薬のADIを設定。これが残留農薬基準などの根拠となります。

●農薬は、なぜ使用される？

農薬には化学物質だけでなく、微生物なども含まれます。農薬は病害虫や菌の駆除、除草、作物の成長を調整するなどの目的で使用されます。病害虫等を駆除することで、収穫の減少が食い止められ、品質も、見た目も良い農作物を安定して供給することが可能になります。

りんごやももなどは農薬を使用しなければ、虫喰いなどや傷のない消費者に好まれる

ものを作ることが難しいのが実状です。

また、雑草が生えるのを防ぐことができれば、農家が草取りに費やす労力や時間も軽減されます。

作物の成長調整については、種なしブドウなどの例があります。農薬を考える時、このような有用性も無視できません。

有用性と安全性を考慮した上で、農薬の登録の可否が審査されています。



最新のリスク評価の取組についてご紹介します

1 農薬(エチプロール)のリスク評価と「評価書」

▶ <http://www.fsc.go.jp/hyouka/iken.html#02>

食品安全委員会は厚生労働省から殺虫剤である農薬「エチプロール」についての食品健康影響評価を求められました。委員会では農薬専門調査会の審議の結果得られた評価をもとに、動物実験で発がん性が認められるものの、その発生機序は非遺伝毒性メカニズムであり、閾値(毒性影響等が現れてくる量)を設定することは可能と考え、ADI(一日摂取許容量)を、0.005mg/kg体重/日と設定しました。

その結果について、平成16年7月、厚生労働大臣に通知しました。これを受けて厚生労働省では、ADIを超えないように残留基準を設定。食品衛生法に基づき、「食品、添加物等の規格基準」を改正し、平成17年1月15日より施行しました。また、農林水産省では使用基準を設定。農薬取締法に基づき、平成17年1月17日に登録されました。

「評価書」とその役割は？

評価書は、審議の議事録や国民からの意見募集の結果とともに公開されます。これは、審議の透明性を高める意味でも、また関係者や一般の消費者に重要なデータを提供する上でも有意義な取組となっています。農薬評価書の主なページの読み方は下にまとめたとおりです。こうした評価書の一部は英訳して公表され、海外の方も閲覧できるようになっています。

農薬評価書のポイントはこう読みます

要約

フェニルピラゾール系の殺虫剤である「エチプロール」(IUPAC:5-アミノ-1-(2,6-ジクロロ-*a,a,a*-トリフルオロ-*p*-トリル)-4-エチルスルフィニルピラゾール-3-カルボニル)について、各種毒性試験成績等を用いて食品健康影響評価を実施した。

評価に供した試験成績は、動物代謝(ラット)、植物代謝(稲、綿、ピーマン)、土壌代謝、水中光分解、作物残留、土壌残留、急性毒性(ラット)、亜急性毒性(ラット、イヌ)、慢性毒性(イヌ)、慢性毒性/発がん性(ラット)、発がん性(マウス)、2世代繁殖(ラット)、発生毒性(ラット、ウサギ)、遺伝毒性試験等である。

試験結果から、遺伝毒性、繁殖能に対する影響、催奇形性及び神経毒性は認められなかった。発がん性試験では、ラットで甲状腺腫瘍、マウスで肝腫瘍が認められたが、いずれも発生機序は非遺伝毒性メカニズムであり、評価にあたり閾値を設定することは可能であると考えられる。

各試験の無毒性量の最小値はウサギを用いた発生毒性試験の0.5mg/kg体重/日であったことから、これを根拠として、安全係数100で除した0.005mg/kg体重/日を一日摂取許容量(ADI)とした。

1. 評価書の要約

冒頭には、評価結果の要約が記載されています。この評価書の場合、以下のような事項が簡潔に述べられています。

- ① リスク評価案件
- ② 評価に供した試験(約14項目)
- ③ 非遺伝毒性メカニズム
- ④ 無毒性量(NOEL)の最小値
- ⑤ 安全係数
- ⑥ 一日摂取許容量(ADI)

表9 各試験における無毒性量

動物種	試験	無毒性量	備考
マウス	78週間発がん性試験	雄:25.6mg/kg体重/日 雌:12.5mg/kg体重/日	
ラット	90日間亜急性毒性試験	雄:1.2mg/kg体重/日 雌:1.5mg/kg体重/日	
	90日間亜急性神経毒性試験	雄:1.4mg/kg体重/日 雌:8.4mg/kg体重/日	神経毒性は認められない
	慢性毒性(52週間)/ 発がん性(104週間)併合試験	雄:0.85mg/kg体重/日 雌:1.17mg/kg体重/日	
	2世代繁殖試験	親動物及び見動物: P雄:4.77mg/kg体重/日 P雌:5.82mg/kg体重/日 F1雄:6.03mg/kg体重/日 F1雌:6.76mg/kg体重/日	繁殖能に対する影響は認められない
ウサギ	発生毒性試験	母動物:3mg/kg体重/日 胎児:10mg/kg体重/日	催奇形性は認められない
		母動物及び胎児: 0.5mg/kg体重/日	催奇形性は認められない
イヌ	90日間亜急性毒性試験	雄:1.0mg/kg体重/日 雌:1.1mg/kg体重/日	
	1年間慢性毒性試験	雄:0.70mg/kg体重/日 雌:0.76mg/kg体重/日	

食品安全委員会農薬専門調査会は、以上の評価から以下のとおり一日許容摂取量(ADI)を設定した。

ADI	0.005mg/kg体重/日
(ADI設定根拠資料)	発生毒性試験
(動物種)	ウサギ
(期間)	23日間
(投与方法)	強制経口投与
(無毒性量)	0.5mg/kg体重/日
(安全係数)	100
暴露評価対象物質	エチプロール(親化合物のみ)

発がん性は認められるが、非遺伝毒性メカニズムによる。

2. 無毒性量とADIのまとめ

エチプロールの場合は、図中の毒性試験(急性毒性、慢性毒性、発がん性、発生毒性など)に加え、代謝試験(動物代謝、植物代謝、土壌代謝など)及び残留試験(作物残留、土壌残留など)を行っています。この結果、まず発がん性は認められたものの非遺伝毒性メカニズムによるものであったことから、ADIを設定することができる結論に達しています(※)。そのADIについては、数値が一番小さかった妊娠中の母ウサギがエチプロールに暴露された場合の胎児の発生・発育に対する影響を調べた発生毒性試験の0.5mg/kg体重/日を無毒性量とし、これを安全係数100で除して求められています。

無毒性量:動物を使った各試験結果の毒性を示さなかった量の中から、最も小さな値。エチプロールの場合は0.5mg/kg体重/日

ADI(一日摂取許容量):
無毒性量÷安全係数(100)
=0.005mg/kg体重/日

(※) 反対に、発がん性が認められかつそれが遺伝毒性メカニズムによる場合は、試験した物質がDNAを損傷することにより発がん性を示すものであるため、通常ADIを設定することはできないと考えられています

2 委員会が自らの判断により行うリスク評価 -食中毒原因微生物-

食品安全委員会は、農林水産省、厚生労働省等のリスク管理機関から要請がない場合でも、人の健康に悪影響が及ぶおそれがあると認められるものについては、自らの判断によりリスク評価を行うこととしています。

自らの判断により行う評価は国内外の関係機関やマスメディアからの情報や食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告などを通じて寄せられた国民の皆様からの情報をもとに評価対象候補を検討します。この中から企画専門調査会で優先度の高いものを選定し、委員会で評価を行う対象を決定します。

食品安全委員会では、食中毒により毎年数万人の患者が発生し、数名の死者も出している状況の中、リスク評価を行い、正確な科学的知見を皆様に提供することが重要と考え、平成16年12月、自らの判断により行う評価として、食中毒の原

因となる微生物に関する評価に取り組むことを決定しました。

世界規模で進められる、微生物学的リスク評価

微生物のリスク評価の難しい点は、食品添加物や農薬などの化学物質と異なり、病原体が環境に適応することや、その数が、生産現場から食卓までのフードチェーンの各段階で増減することなどです。生産段階の汚染実態がそのまま製品の汚染実態となるわけではなく、流通段階の保存温度や家庭での取り扱いなどによって病原体数は増減します。この増減量については、様々な不確実な条件が関与することから、増減の範囲を変動と不確実性を伴った確率で示すことになるのです。こうした微生物学的リスク評価手法についてはまだ開発途上にありますが、コーデックス委員会(FAO/WHO合同食品規格委員会)

などでガイドラインが策定されています。

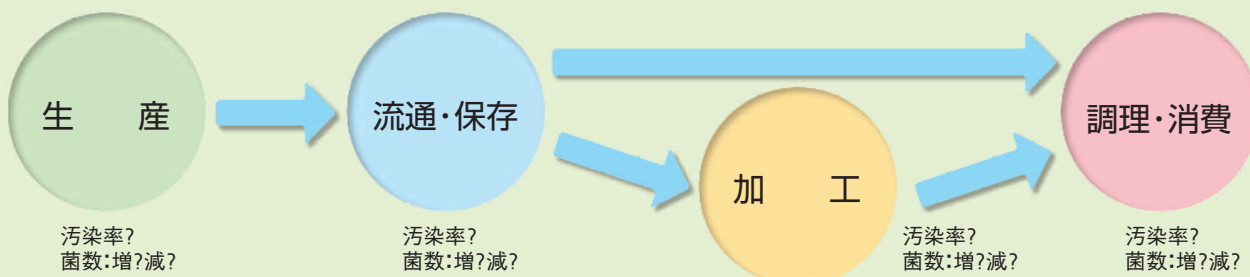
ファクトシートによる情報提供

評価課題を審議する過程で、リスク評価の対象案件には該当しなかったものの、科学的知見を整理し、皆様に情報提供を図ることが有用と考え、ファクトシート(概要書)を作成したものがあります。「Q熱」「トランス脂肪酸」そして「妊婦のアルコール飲料摂取による胎児への影響」の3案件です。

中でも一般的に見て特に身近な問題といえるのが、妊娠中の飲酒です。飲酒は、胎児に先天異常や発育の遅れなどの悪影響を及ぼすおそれがあるということが、諸外国の調査から報告されています。ぜひ詳細をホームページでご確認ください。

▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>

■フードチェーンにおける病原体の増減



リスク評価のための研究を開始します

- 食品安全委員会は、科学を基本とする食品健康影響評価(リスク評価)の推進を図るため、平成17年度から新たなリスク評価ガイドライン・評価基準の開発のための研究を始めます。
- 関係する研究テーマを公表し、公募を行います(平成17年4月予定)。
- 研究実施者には、下記の研究費が支給されます。研究テーマ等については、現在、検討中です。詳細が決まり次第、ホームページ等でお知らせします。



- (1) 実施主体 研究者および法人
- (2) 研究費 最高額 1課題4000万円程度を予定
- (3) 研究期間 原則3年間(但し、各年度の評価により継続が認められた場合)



ペットボトル、飲み残しに気をつけよう!

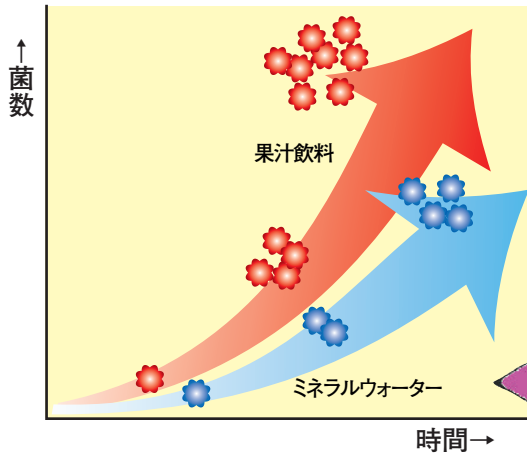
考えよう!

便利なペットボトル飲料だけ?

ちびちび飲んで、フタをして、また飲んで、また閉めて。これ、ちょっと問題もあるみたい。どうして?

答えは?

口をつけて飲んだ飲み物には、口の中の菌が入ります。時間がたつと、ペットボトルの中でその菌が増えて不衛生になります。また、何日も放っておいたボトルは、破裂することもあるのです。



飲み残したボトルの中では、ばい菌が増えていっているんだ!

「清潔に」「早めに飲みきる」「残ったら冷蔵する」ことが大事だね!



■どうして菌が増えていくの?

何か食べながら、ペットボトル飲料を飲む。みんながよくやっていることですね。でも、食べ物や口からは、いろいろな菌が必ず飲み物に入ります。そして飲み物の栄養を利用して、どんどん増えていくのです。特に高い温度を好む菌にとっては、これからの暑い季節、フタをしたままのボトルの中は、

最高の環境にもなるのです。もちろん、すぐに何かの病気にかかったり、すべてのばい菌が増えていくわけではありませんが、注意したほうがいいことは確かです。きちんと気をつければ、便利でおいしいペットボトル飲料です。じょうずに飲むように心がけてください。

こんなことに注意しよう!

1.開けたら、早めに飲みきろう!

だらだら時間をおいて飲むのは、やめましょう。飲み残したら、冷蔵庫に入れて、なるべく早めに飲みきりましょう。



2.きちんとコップについて飲もう!

外ではムリかもしれないけれど、家ではボトルから直接飲まないで、コップについて飲みましょう。



3.部屋や車の中に置き忘れない!

暑い部屋では、ボトルが破裂することも! 飲み残しはきちんと捨てて、容器はちゃんとリサイクルへ。



ちょっと、食休み。

こんなことわざ知ってますか?

前号に続き、ことわざのお話。食についてのことわざは、いくつかの種類があるようです。「うまいものは早く食え」「何でも食べ過ぎれば、身体に悪い」などのように健康に良い食生活を伝えるもの。逆に「夏の蛤は犬も食わぬ」「西瓜に天麩羅」など、体に悪い季節の食材や食べ合わせを教えるものもあります。そして「衣食足りて、礼節を知る」「憂いも辛いも食うての上」「空きっ腹にまずい物なし」など、

食べること自体のありがたさ、大切さを語ったもの、等々。ただ、どのことわざも昔の人々が長い年月で培った経験から生まれたのはいうまでもありません。しかし現代の私たちは、遺伝子組換え食品、食品添加物、未知の細菌やウイルスなど、昔の人の経験からだけでは安全性を判断できない様々な要因の中で生活しています。だからこそ、先入観のない、科学的見地からのリスク評価が重要な時代なのですね。



BSE問題について、リスクコミュニケーションの推進に努めています

食品安全委員会では、平成16年10月15日、我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する諮問を受けた後、厚生労働省、農林水産省、都道府県などの協力を得て、この問題について広く国民や関係者からの意見を聴くための意見交換会を、全国で開催しました。

●47都道府県50会場で開催

食品安全委員会では、国民の意見をプリアン専門調査会における議論の参考とするため、意見交換会を開催して参りました。昨年10月から本年1月17日までの3ヶ月間で、全国47都道府県・50会場で開催してきました。参加者総数は約5600名。20代～70代以上の幅広い世代の国民の皆様に、ご参加いただいています。

●全国各地で出された主な意見は?

意見交換会では、一般の消費者や酪農関係者、流通業などのさまざまな立場の方々から多くの意見をいただいています。その意見の内容も、検査、SRM除去、飼料規制など多岐にわたりました。例えば、BSE検査については、「全頭検査はやめるべきでない」「EUと同様に30ヶ月齢で検査の線引きをすべき」などと意見が分かれます。

なお、米国産牛肉輸入再開について、「政治的状况に左右されず、科学的に安全性優先で取り組むべき」という声とともに「一日も早く輸入再開を」と望む声もありました。

これらの意見交換会の内容やアンケート結果は、当委員会のホームページで公開していますので、ぜひご覧ください。

▶ <http://www.fsc.go.jp/koukan/zenkoku/index.html>

※国際獣疫事務局(OIE)

動物の伝染性疾患の状況に関する情報の透明性の確保を目的として、国際協定に基づく国際機関として1924年に設立。家畜に関する科学的な情報の収集と普及、家畜の伝染性疾患の制御に向けた国際協力や専門的知見の提供、家畜の国際的取引のための衛生規約の策定を行っている。参加国は167カ国(2004年時点)、本部はパリ(フランス)。

●OIE事務局長を招へいし講演会も

意見交換会に加えて、より新しい情報を知っていただくため、これまでも海外のBSEやプリオン病専門家を招へいし、講演会を開催してきまし



た。今回は本年3月10日に、動物の伝染性疾患に関する国際機関である国際獣疫事務局(OIE)※の事務局長であるベルナル・ヴァラ博士を招き、「OIEの役割とBSEの国際基準」と題しての講演会を、東京都内で開催しました。

●vCJD患者確認に対する、食品安全委員会の見解は?

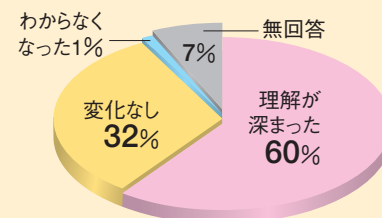
本年2月、厚生労働省により我が国初の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)患者が確認されました。これを受けて、当委員会では2月4日、以下のとおり委員長談話を公表しました。

1. 今回、厚生労働省により我が国初の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)と確認された患者は、英国滞在時に感染した可能性が現時点では有力と考えられていると承知しています。
2. 当委員会が昨年9月に発表した「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-」にあるように、現在の我が国のBSE対策によって、「vCJDが発生するリスクは、そのほとんどが排除されている」と考えております。
3. 国民の皆様には、現在の対策のもと流通している牛肉等を食べてもリスクは高まらないと考えておりますので、冷静に対応していただきますようお願いいたします。

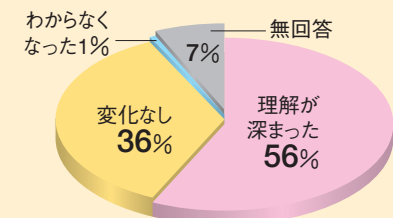
■意見交換会参加者アンケート結果の概要 ※意見交換会参加後の感想。

※50会場参加者のうち2822人からご回答いただいた結果より抜粋

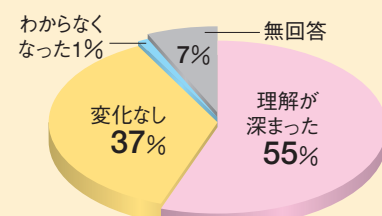
●日本におけるBSE感染牛発生状況について



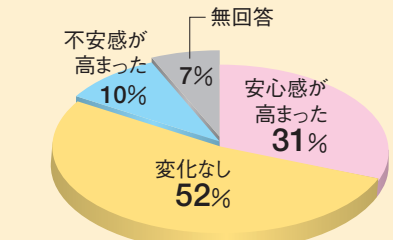
●特定危険部位(SRM)の除去やこれまで行われていないと畜場におけるBSE検査について



●肉骨粉の牛への利用が禁止されているなどの日本の飼料規制について



●BSE対策について



食品から摂取する水銀と、その人体への影響とは？

食品安全委員会委員 小泉直子

水銀とは？

水銀は地殻を構成する成分であり、土、空気、水すべてに微量含まれています。当然、生物にも微量存在し、人体には3~4mg蓄積されています。水銀の種類には、金属水銀、無機水銀、有機水銀があります。その有機水銀のひとつであり、水俣病やイラクの水銀中毒の原因であるメチル水銀は、自然界においても、プランクトン→草食魚→肉食魚→哺乳動物といった食物連鎖により濃縮され、その結果、大型のマグロ、歯鯨、サメなどの中には比較的高濃度のメチル水銀を含有しているものが多くいます。

人が食品から摂取する水銀は魚介類からが最も多く、そのうち、メチル水銀は、ほとんど100%腸管から吸収され、腎臓、肝臓、脳などの臓器に蓄積し、その後、尿、糞便、頭髮などから排泄されます。なおメチル水銀は、脳・血液関門や胎盤などのバリアーを通過して、脳や胎児に移行します。しかし、人体内のメチル水銀は、生物学的半減期(※1)が70日と考えられており、いつまでも体内に留まることはなく、一定濃度以下のメチル水銀であれば、毎日摂取しても中毒量に達することはありません(図)。

(※1) 生物学的半減期: 体内蓄積量(人の体内に残留する成分量)が半分になるまでに要する期間
(※2) PTWI 1.6 μ g/kg体重/weekを、体重50kgとして1人1日あたりに換算した場合、11.4 μ g/日となる

メチル水銀摂取量と人体や胎児への影響

2003年6月FAO/WHO合同食品添加物専門家会合(JECFA)では、暫定的耐容週間摂取量(PTWI)を3.3 μ g/kg体重から1.6 μ g/kg体重に引き下げたことを勧告しました。

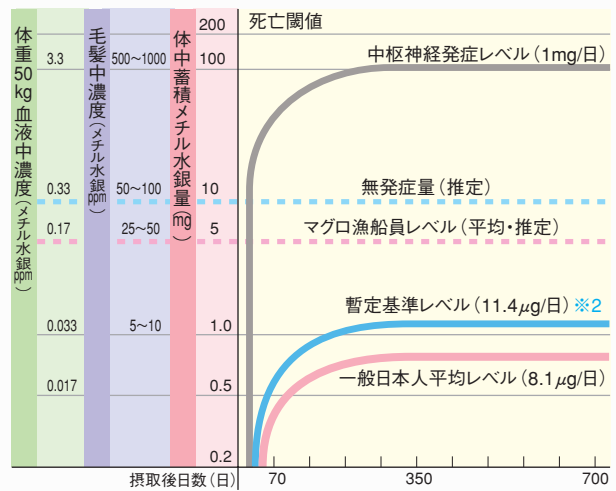
2003年、厚生労働省が調査した食品由来の日本人の総水銀摂取量は8.1 μ g/day(マイクログラム/日)であり、このPTWIからみても、メチル水銀摂取量は約70%(※2)に過ぎないことから、通常の食生活をしている限り健康への影響はありません。

過去の高濃度暴露事件であるイラクでのメチル水銀中毒では、母親の頭髮中水銀濃度が70ppmを超えると、30%の子供に神経学的異常をきたしたことが報告されています。しかし、日本で発生した新潟の事例では、妊婦の頭髮中水銀濃度が50~100ppmでも分娩児に異常がなかったとの報告もあります。

近年、妊婦の頭髮

中水銀濃度が10~20ppmでも胎児に影響を与え、出生後の子供の神経発達機能に異常をきたすという報告がされています。一方、魚を多食する妊婦でも子供には異常をきたさず、むしろ子供の脳の発達に良い影響を与えているという報告もあります。この相反する代表的大規模疫学調査論文は、デンマーク領のフェロー諸島の調査とインド洋にあるセーシェル諸島の調査です。これらの知見も踏まえながら、現在、食品安全委員会汚染物質専門調査会は、妊婦の低濃度メチル水銀摂取による児の発育への影響について、科学的に検証を進めているところです。

■図:メチル水銀の蓄積様式と量・反応関係



住野公昭:微量水銀の健康影響、環境保健レポートNo.55、185、1989(財団法人 日本公衆衛生協会)を一部修正
(注) 摂取した水銀はすべてメチル水銀と仮定して換算

食の安全への不安・疑問から情報提供まで、皆様のご質問・ご意見をお寄せください。

食の安全ダイヤル **03-5251-9220・9221**

●受付時間:10:00~17:00/月曜~金曜(ただし祝日・年末年始はお休みです)

ご意見等は電子メールでも受け付けています。ホームページからアクセスしてください。

食品安全委員会ホームページ <http://www.fsc.go.jp/>



内閣府 食品安全委員会事務局

〒100-8989 東京都千代田区永田町2-13-10 ブルデンシャルタワー6階