

食べものについて知っておきたいこと

食品安全委員会 e-マガジン【読み物版】総集編

目次

☰ 食べ物をつくる時に使うもの

食品添加物とは（食品添加物の役割）	1・2
農薬って、使っても安全なの？（農薬登録のしくみ）	3・4
動物用医薬品について（薬剤耐性菌と抗菌性物質）	5～8
食品用の器具や容器、包装材	9・10

☰ 食べ物に含まれているもの

魚介類に含まれるメチル水銀	11・12
食品中のヒ素	13・14
アクリルアミド	15・16
トランス脂肪酸	17・18

☰ 食べ物を脅かす微生物 （カビ毒・ウイルス・プリオン）

カビとカビ毒	19・20
オクラトキシンA	21・22
鳥インフルエンザ	23
人のインフルエンザは、食べ物を介してうつりません	24
牛海綿状脳症（BSE）	25・26

☰ 食中毒に気をつけよう

食中毒を予防するには	27・28
暑い時期は「カビ」に注意を	29・30
夏の食中毒	31
野外料理でも食中毒に用心を	32
毒キノコによる食中毒	33・34
ノロウイルス	35・36
食肉の生食	37・38
シガテラ	39・40

≡ 食べ物に関するミニ知識、その他

大豆イソフラボン	41・42
いわゆる「健康食品」について	43~46
遺伝子組換え食品とはどんなもの?	47・48
食べ物と放射性物質のはなし	49・50
食べ物に関する「単位」	51・52
食べ物に関するミニ知識	53・54
食の安全ダイヤル	55・56
食の安全ダイヤル Q&A	57~60

≡ 食品を科学する —リスクアナリシス講座

食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性	61・62
食品の保存を理解する	63・64
コーヒーを科学する	65・66
動物用医薬品を知る	67・68
食べたものの行方	69・70
主な細菌性食中毒の特徴と対策	71・72

≡ 食品の安全を確保するしくみ

食品の安全を確保するしくみ (農場から食卓までの一貫した対策・リスクアナリシス)	73・74
食品安全基本法と食品安全委員会	75
食品の安全は量の問題 ～リスクがゼロの食品はありません	76