食の安全、を科学する。
食品安全委員会
Food Safety Commission

食品の安全性に関する用語集

食品安全委員会事務局

食品の安全を守る基本的な考え方

- 私たちは「食」を一日も欠かすことができません。
- しかし、私たちが口にする食品には豊かな栄養成分とともに、わずかながら健康に悪影響を与える可能性のある要因(危害要因といいます) が含まれています。
- どんな食品でも食べたときのリスクがゼロであるということはありえません。
- ですから、食品の安全に「絶対」はないといえます。
- このため、食品を食べることによって、人の健康に悪影響が生じる確率とその深刻さの程度(これをリスクといいます) を科学的に評価し、それに基づいて悪影響を健康に支障のないレベルに低く抑えることが必要です。

- 食品を食べることにより、人の健康に悪影響が生じる確率
- 悪影響の深刻さの程度

⇒リスク

↓

科学的に評価

↓

悪影響を健康に支障のない低いレベルに抑える

出典：パンフレット「食品安全委員会2010」
http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2010/pamphlet2010_jap.html

食品安全基本法の制定

- 近年、我が国は海外から非常に多くの食料を輸入するようになりました。
- 又、牛海綿状脳症(BSE) や腸管出血性大腸菌O157 といった新たな危害要因が現れたり、遺伝子組換え技術が食品開発へ利用されたりするなど、食生活を取り巻く状況も大きく変化しました。
- さらに、食の安全を脅かし国民の信頼感を揺るがすような事件が相次いで起こりました。
- こうした情勢の変化と国民の声に的確に応えるために、平成15 年(2003 年) に食品安全基本法が制定され、食品の安全性を確保するための新たな行政が展開されることになりました。

食品安全行政を取り巻く状況の変化

食生活を取り巻く環境の変化	・食品流通の広域化・国際化(食品の輸入) ・新しい危害要因の出現(O157やプリオンなど) ・新たな技術の開発(遺伝子組換えなど) ・汚染物質などを分析する技術の向上　等
食の安全を脅かす事件の発生	・牛海綿状脳症(BSE) の発生 ・輸入食品の残留農薬問題 ・国内における無登録農薬の使用　など
食の安全に関する新しい考え方	・食品の生産から消費までの各段階での安全性の確保 ・食の安全には「絶対」はなく、リスクの存在を前提に評価を行い、適切にコントロールするという考え方(リスク分析) が一般化 →海外でのリスク評価機関の設立 ・仏食品衛生安全庁(AFSSA)　1999年(2010年～ANSES) ・欧州食品安全機関(EFSA)　2002年 ・独連邦リスク評価研究所(BfR)　2002年

→ 平成15年(2003年)
食品安全基本法の制定

出典：パンフレット「食品安全委員会2010」
http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2010/pamphlet2010_jap.html

食品安全委員会の設立

- 食品安全基本法に従って、食品の安全性確保のための規制や指導を行うリスク管理機関(厚生労働省や農林水産省など)から独立して、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ことを目的として、平成15 年7 月1日に内閣府に食品安全委員会が設置されました。
- 食品安全基本法では、国民の健康の保護が最も重要であることを基本理念として定め、国、地方公共団体、食品の生産から販売までの事業者(加工、卸売、小売など)の責務や消費者の役割を明らかにするとともに、この分野で国際的にも受け入れられている「リスク分析」という考えに基づいて、食品の安全性の確保を総合的に推進しています。

平成15年(2003年)7月1日

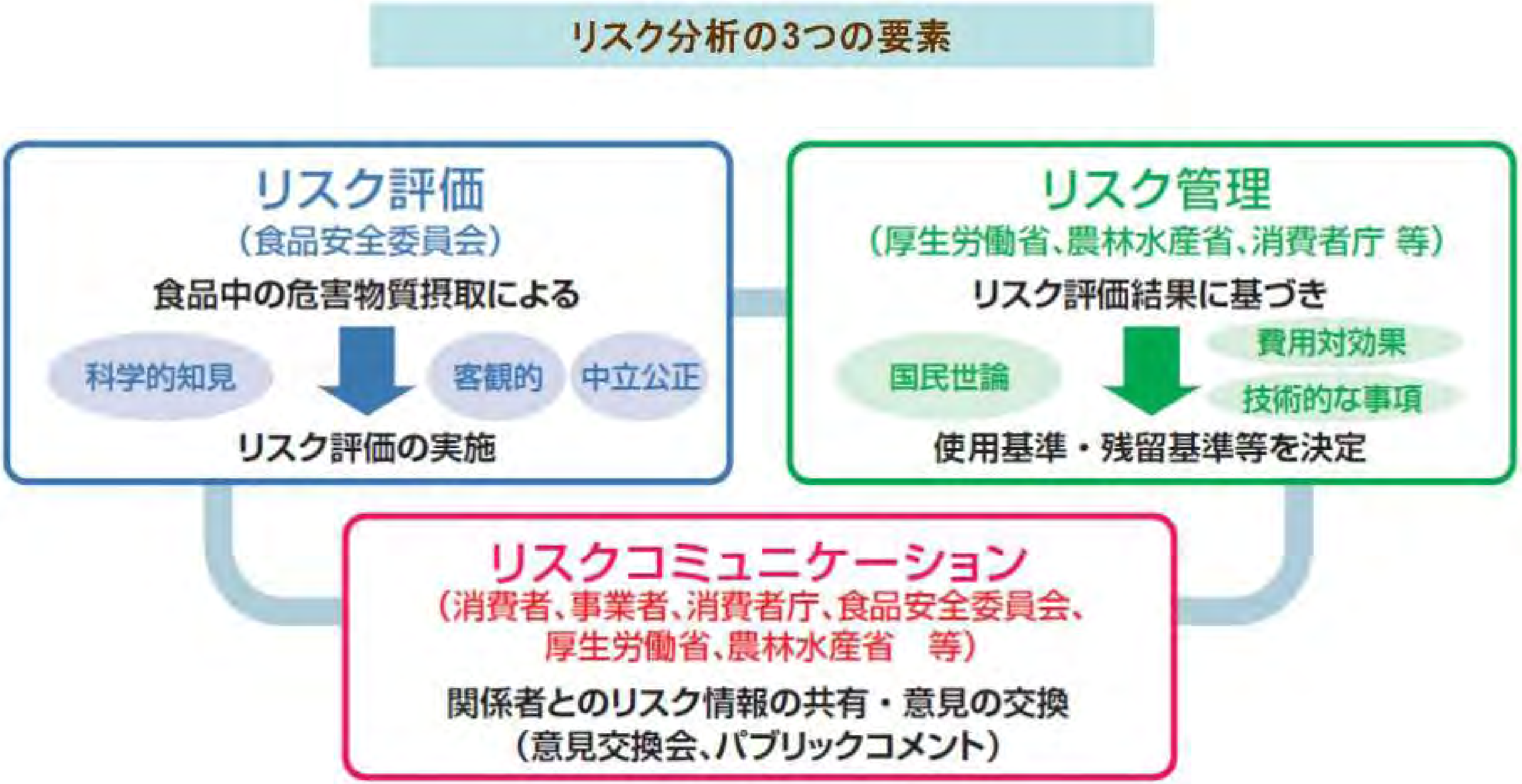
食品安全基本法 → **食品安全委員会**

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(加工、卸売、小売など)の責務や消費者の役割を明らかにする
- ✓ 「リスク分析」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

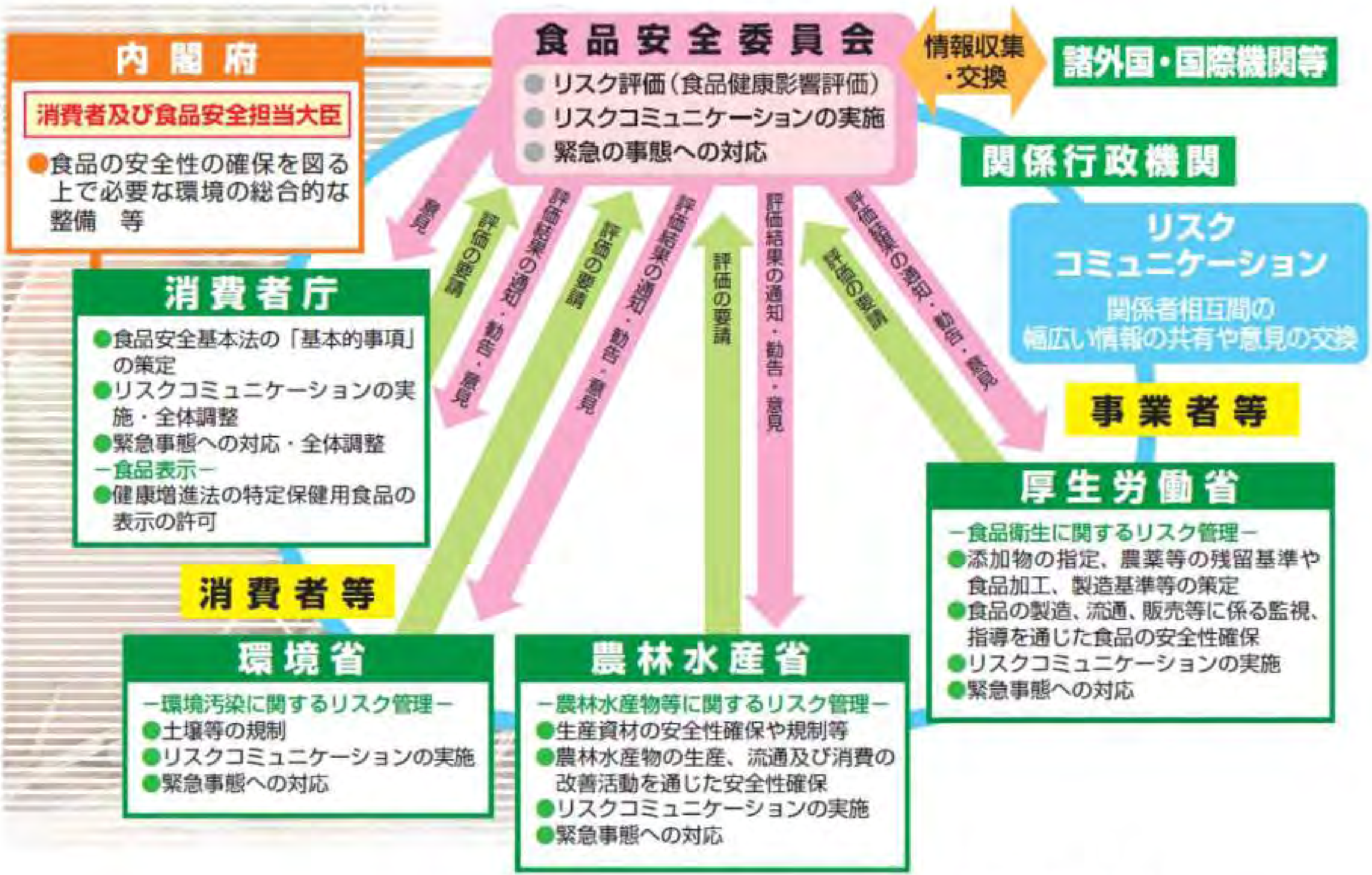
出典:パンフレット「食品安全委員会2010」
http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2010/pamphlet2010_jap.html

リスク分析の考え方



出典：パンフレット「食品安全委員会2010」
http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2010/pamphlet2010_jap.html

各省庁との連携



出典：パンフレット「食品安全委員会2010」
http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2010/pamphlet2010_jap.html

食品安全委員会及び事務局の構成

画面をクリックすると次に進みます
戻る 目次 索引

- 食品安全委員会は、食の安全に関し深い識見を有する7 名の委員から構成されています。
- 食品委員会の下に12 の専門調査会が設置され、このうち11 の専門調査会が、添加物、農薬といった危害要因ごとのリスク評価について調査審議しています。
- また、これらの運営のために事務局が設置されています。

食品安全委員会委員

熊谷 進 (委員長)
佐藤 洋 (委員長代理)、山添 康 (委員長代理)、三森 国敏 (委員長代理)
石井 克枝、上安平 洌子、村田 容常

専門調査会（延べ200人程度）

○企画等

○微生物・ウイルス
○プリオン
○かび毒・自然毒等
→ 生物系

○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
→ 化学物質系

○遺伝子組換え食品等
○新開発食品
○肥料・飼料等
→ 新食品等

事務局（事務局長、次長、4課 2 官）

・総務課
・評価第一課
・評価第二課
・情報・勧告広報課
・リスクコミュニケーション官
・評価情報分析官

出典：パンフレット「食品安全委員会2013」
http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2013/pamphlet2013_jap.html

食品安全委員会の役割

1. リスク評価の実施

- 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添加物や農薬などの危害要因が人の健康に与える影響についてリスク評価を行うことです。
- 具体的には、食品中の危害要因を摂取することによって、どの位の確率でどのぐらい深刻に健康への悪影響が起きるかを科学的に評価します。
- 食品安全委員会では、主として厚生労働省、農林水産省、消費者庁などのリスク管理機関からの評価要請を受けてリスク評価を実施するほか、自ら評価を行う必要があると考えられる場合には、「自ら評価」と呼ばれるリスク評価も実施しています。
- さらに、食品安全委員会は、リスク評価の結果に基づいて行われるべき施策について内閣総理大臣を通じて、リスク管理機関の大臣に勧告を行うことができます。
- なお、リスク評価のことを食品安全基本法の中では「食品健康影響評価」と呼んでいます。

2. リスクコミュニケーションの推進

- リスクを適切にコントロールして、国民の健康を保護していくためには、リスクコミュニケーションが重要です。
- 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、国民の関心の高いリスク評価の内容などについてリスクコミュニケーションを行うとともに、リスク管理機関や地方公共団体と連携したリスクコミュニケーションにも取り組んでいます。
- 又、食品安全委員会(原則毎週木曜日開催) や専門調査会などの会合は、原則、公開で行われており、すべての議事録をホームページに掲載して透明性の確保に努めています。

3. 緊急事態への対応

- 食品安全委員会と消費者庁及びリスク管理機関は、日頃から密接に連携して食中毒の発生などの情報を収集･分析し、国民の健康被害の防止やリスクの最小化に取り組んでいます。
- 食品の摂取を通じて重大な健康被害が生じるおそれのある緊急事態の発生時には、政府一体となって危害の拡大や再発の防止に迅速かつ適切に取り組むとともに、危害物質等に関する科学的知見や食品安全委員会としての見解等をマスメディア、政府広報、インターネットなどを通じて、迅速に分かりやすく、かつタイムリーに国民へ提供します。

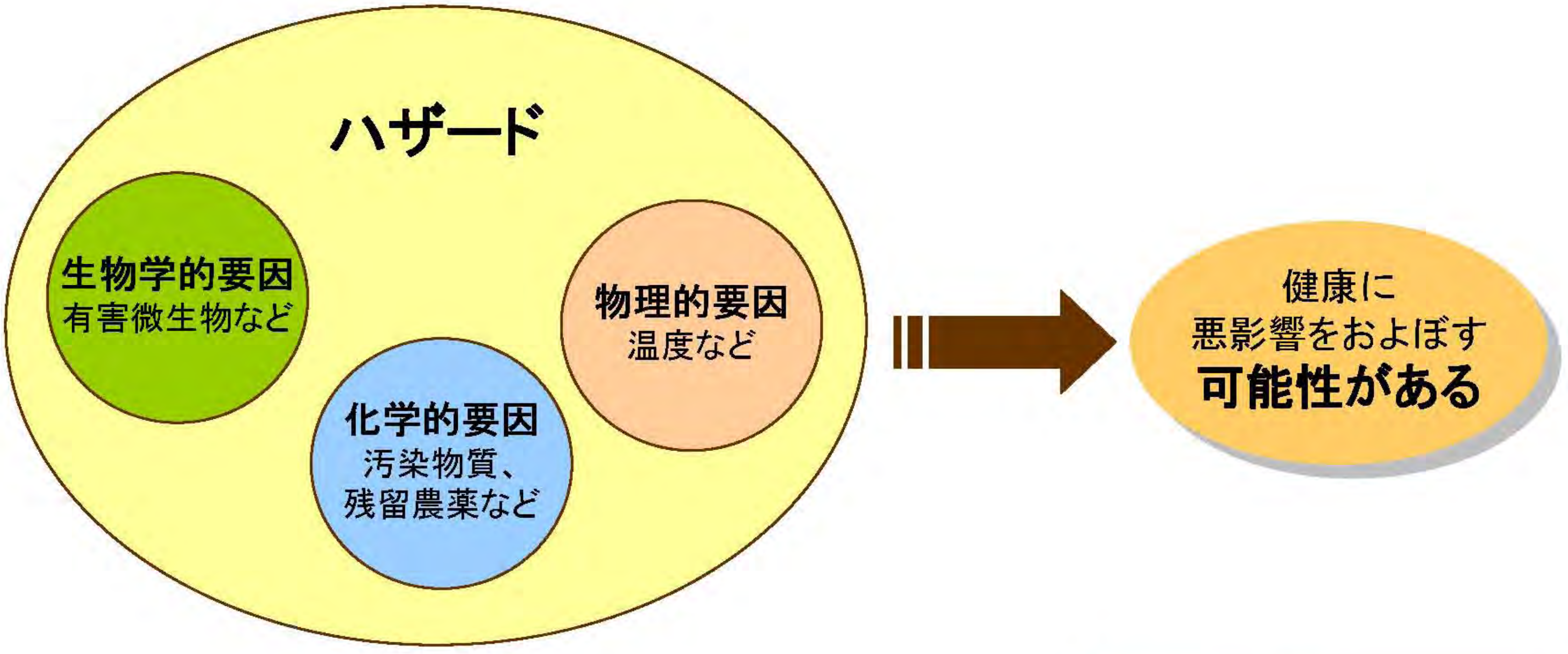
出典：パンフレット「食品安全委員会2010」
http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2010/pamphlet2010_jap.html

第1章リスク分析の考え方について

ハザード(危害要因)

Hazard

- 人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態。
- 有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、食品が置かれる温度の状態等の物理的要因がある。

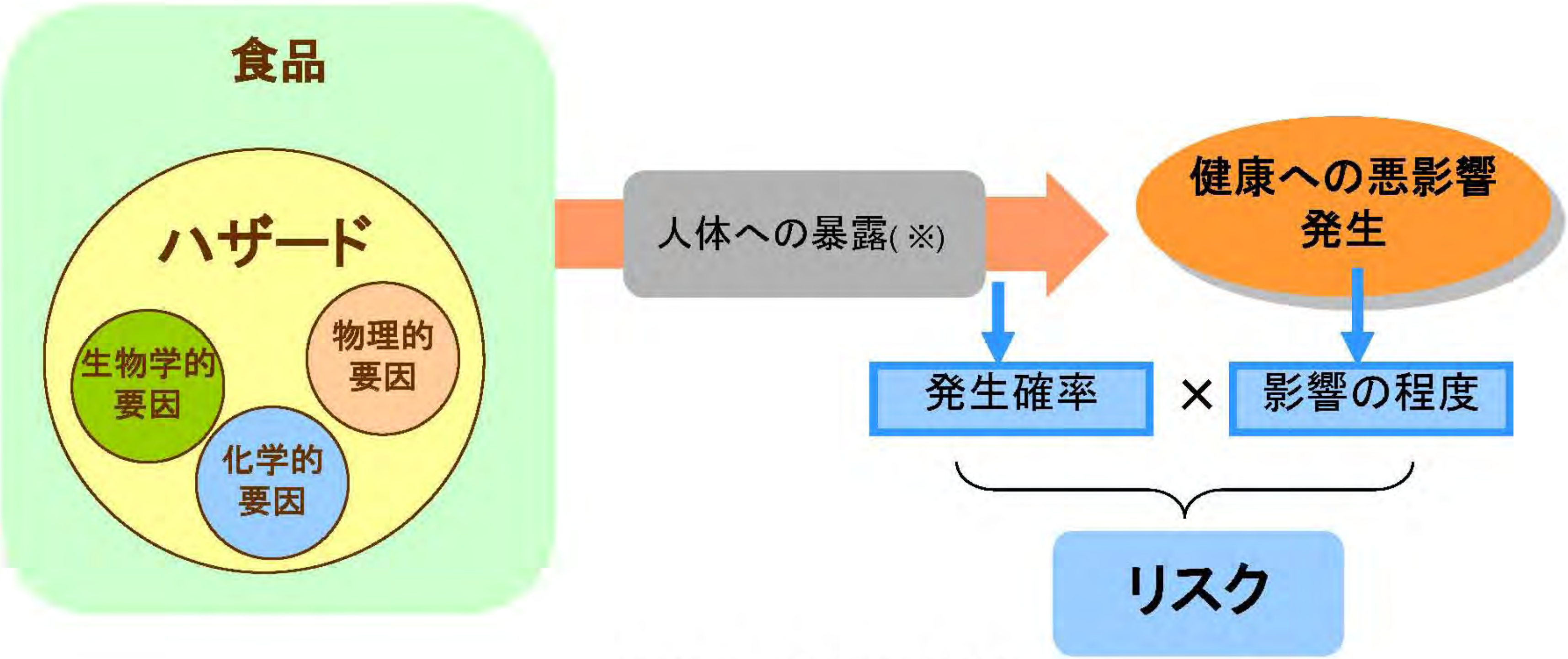


関連用語:リスク

リスク①

Risk

- 食品中にハザードが存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度) 。

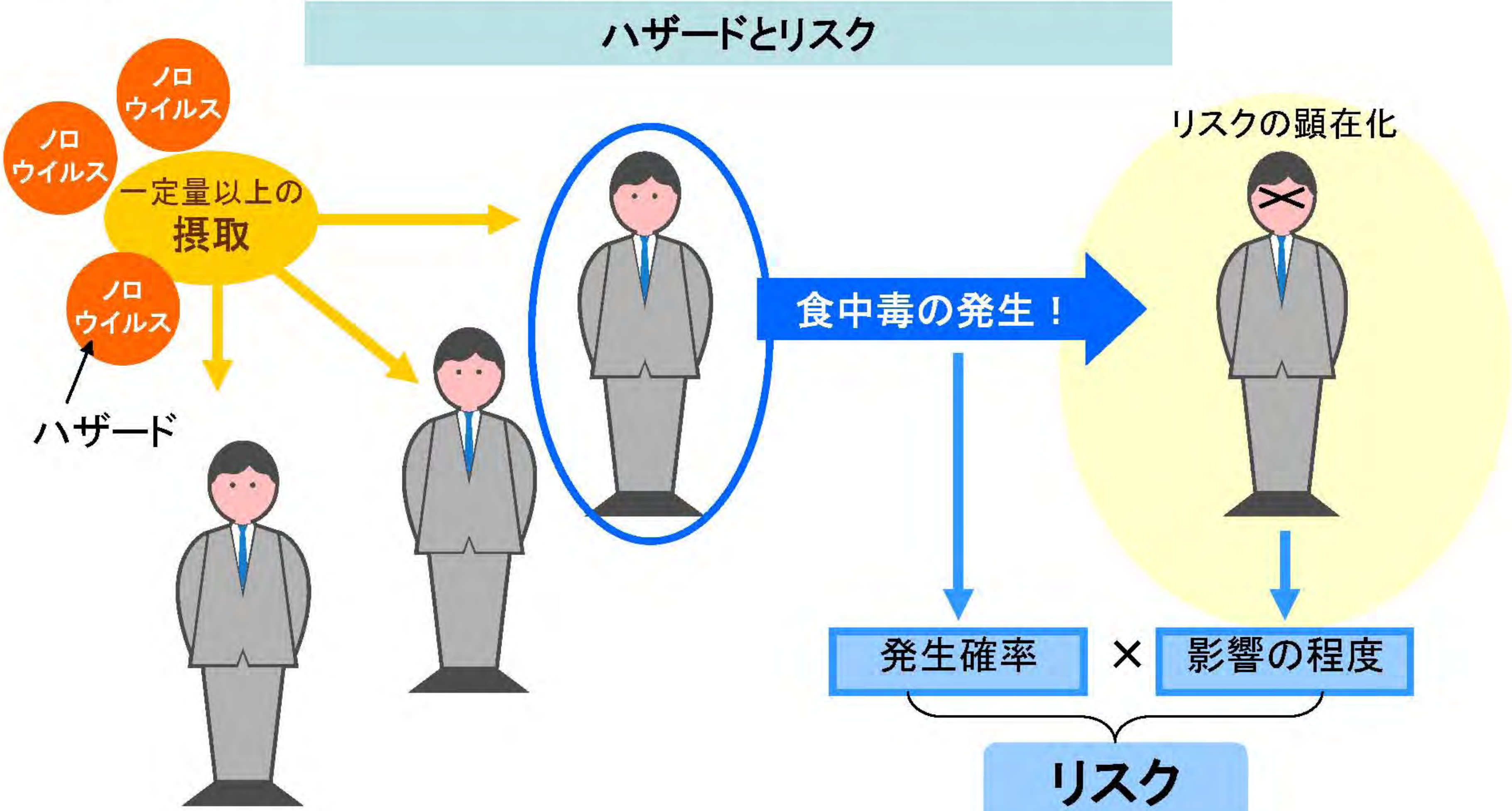


※暴露：ハザードの摂取

リスク②

Risk

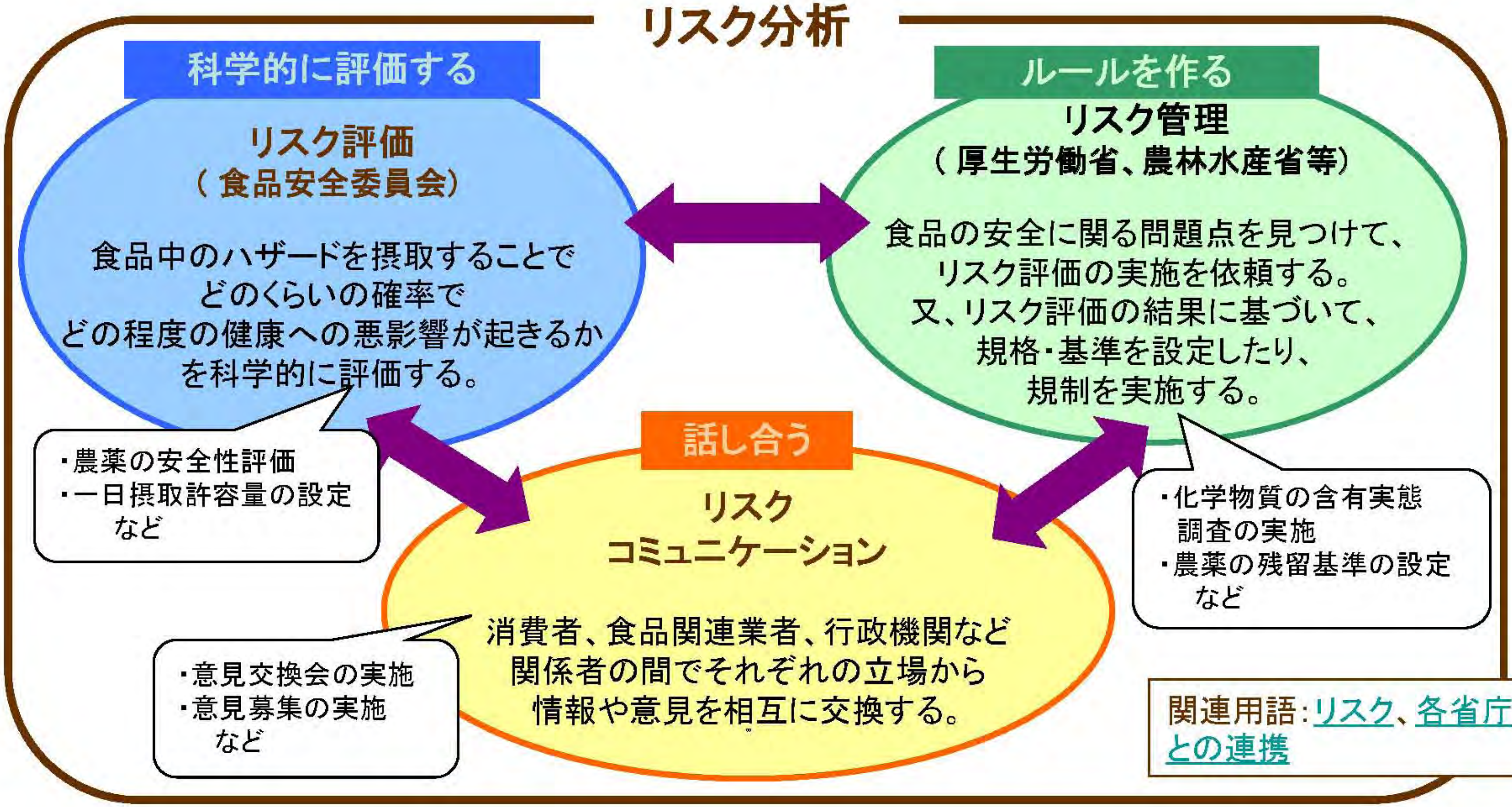
- 食品中にハザードが存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度) 。



リスク分析

Risk Analysis

- 食品中に含まれるハザードを摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを低減するための考え方。
- リスク管理、リスク評価及びリスクコミュニケーションの3つの要素からなっており、これらが相互に作用し合うことによって、より良い成果が得られる。

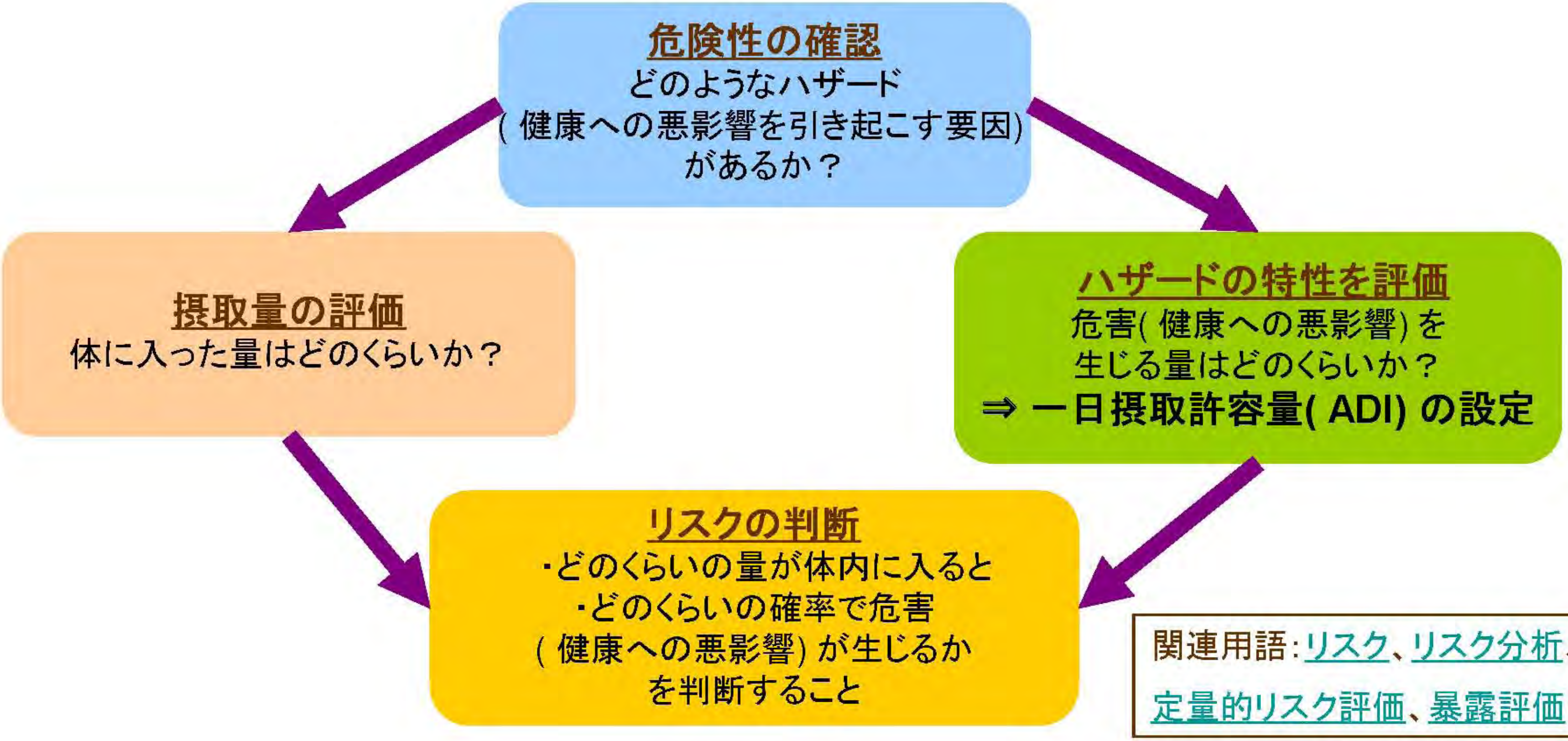


関連用語：リスク、各省庁との連携

リスク評価(食品健康影響評価)

Risk Assessment

- 食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること。
- 例えば、残留農薬や食品添加物について、動物を用いた毒性試験の結果等をもとに、人が一生にわたって毎日摂取し続けたとしても健康への悪影響がないと推定される量(一日摂取許容量: ADI) を設定することなどが該当する。

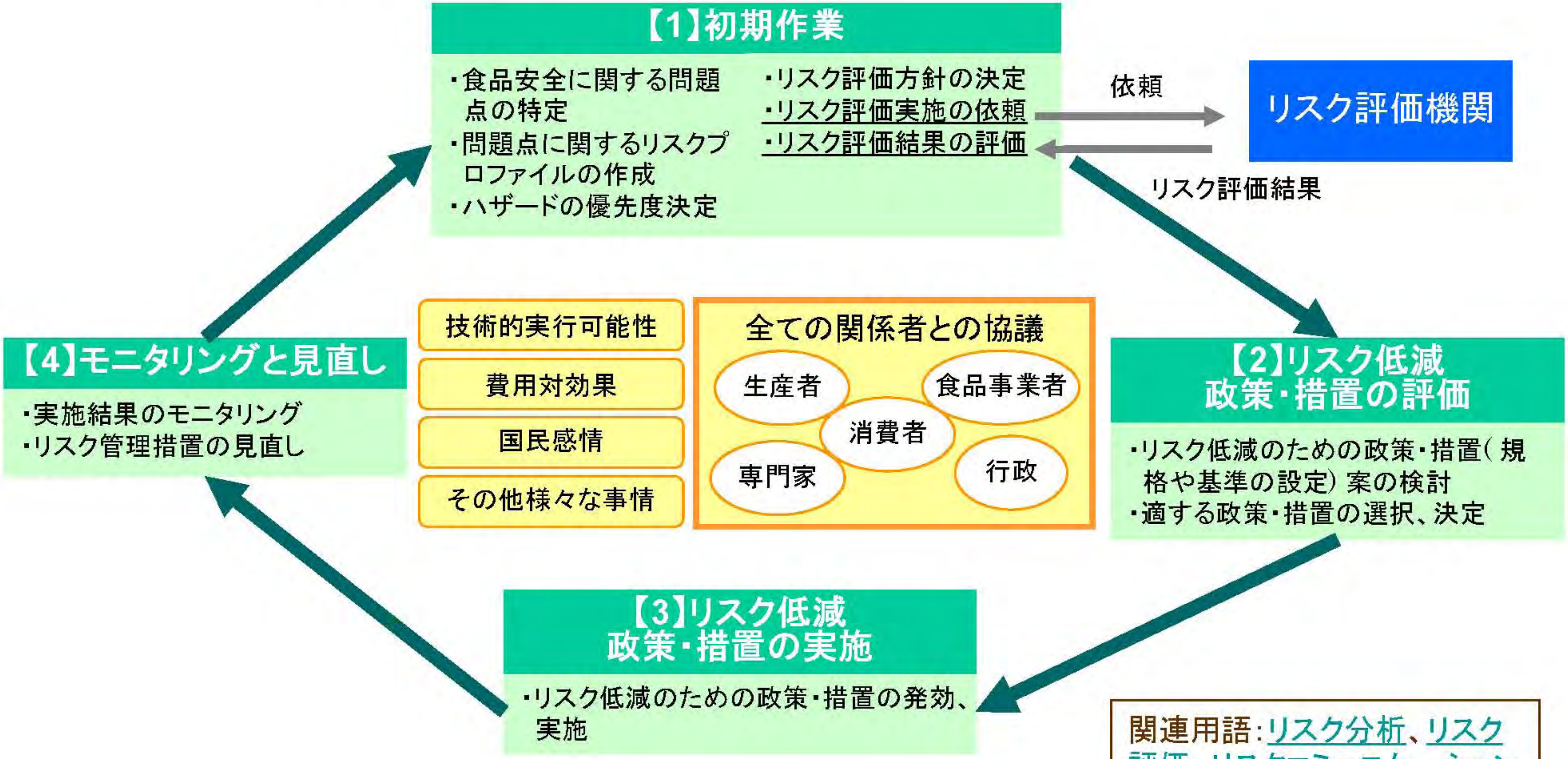


関連用語: リスク、リスク分析、
定量的リスク評価、暴露評価

リスク管理

Risk Management

■ リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、国民感情など様々な事情を考慮した上で、リスクを低減するための適切な政策・措置(規格や基準の設定など) を決定、実施すること。

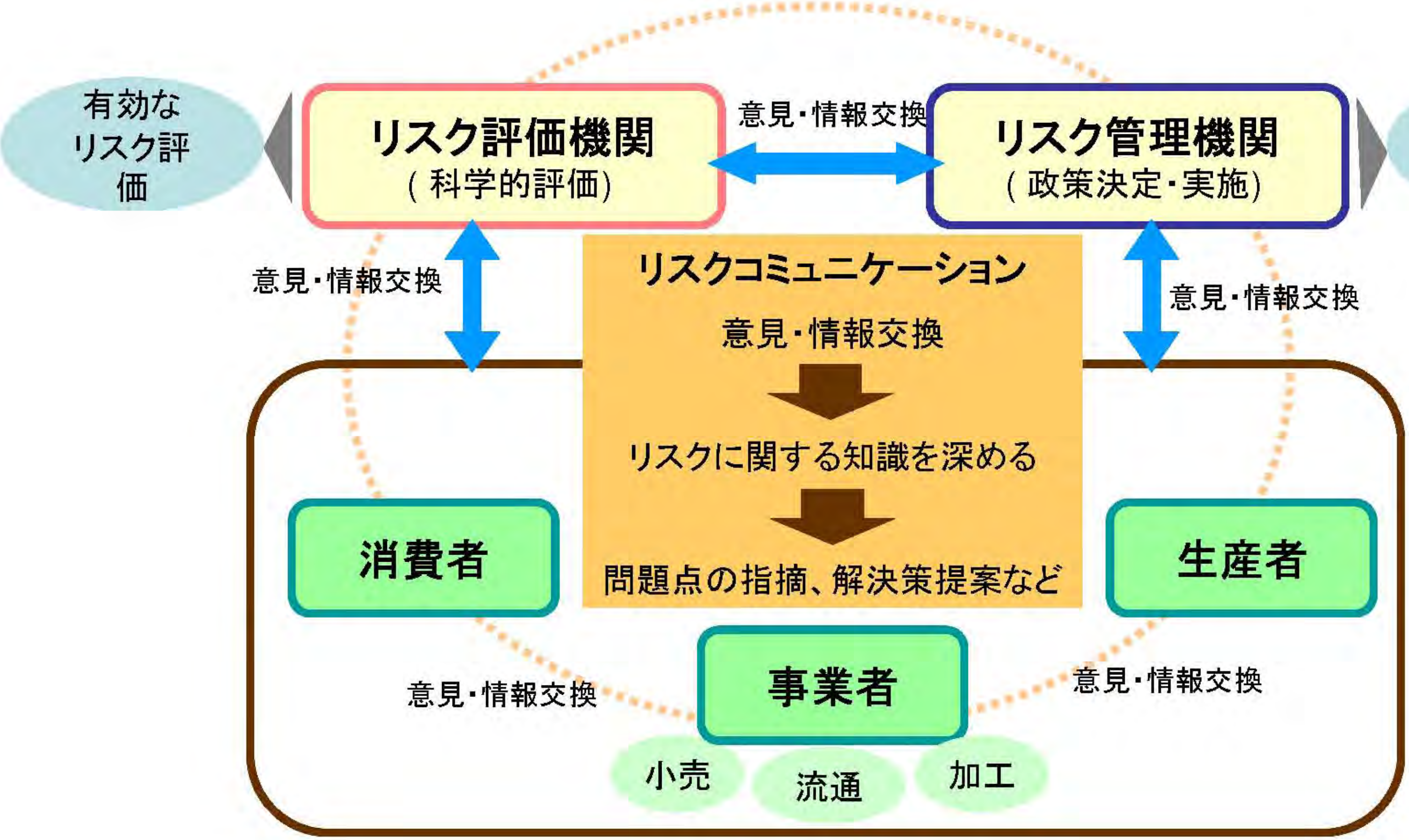


関連用語:リスク分析、リスク評価、リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーション

Risk Communication

- リスク分析の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。
- リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができる。



関連用語：
リスク、リスク分析、リスク評価、リスク管理

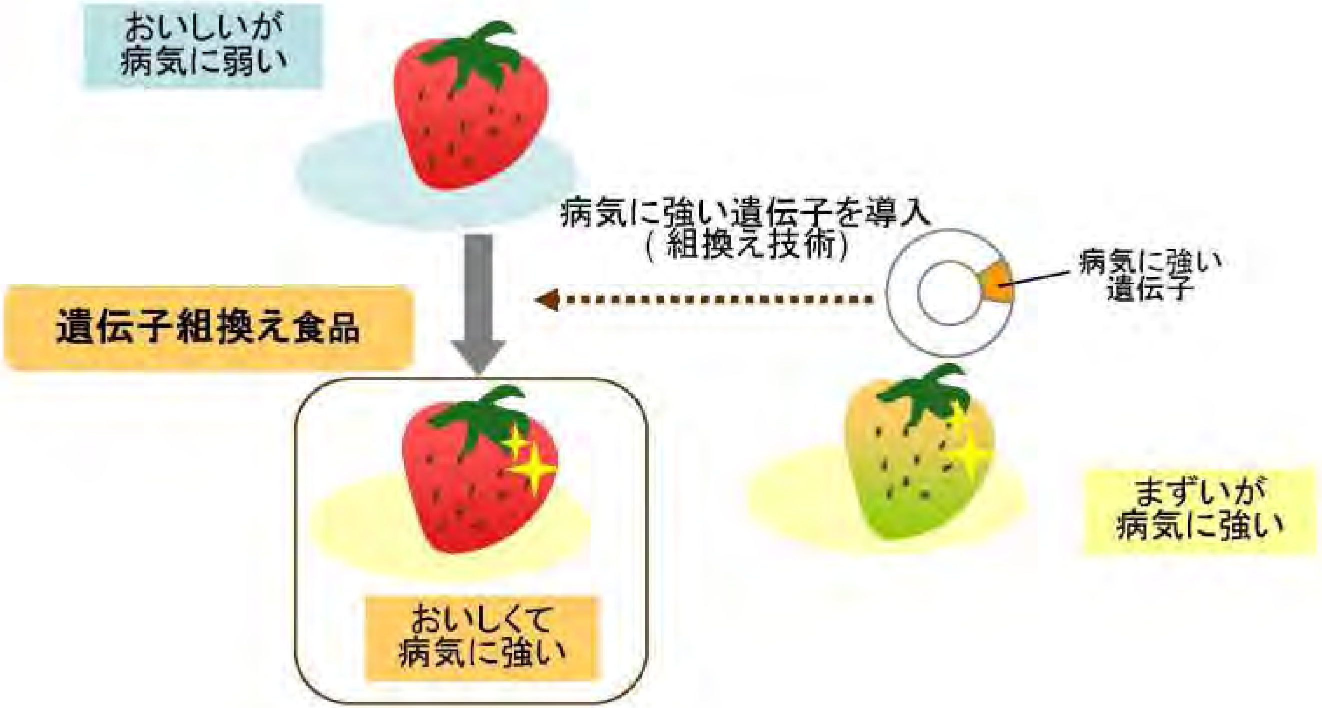
第2章リスク評価の結果を理解するために

(6) 新食品等分野

遺伝子組換え食品①

GM foods: Genetically Modified foods

- 遺伝子組換え技術(組換えDNA技術) によって得られた生物を応用した食品のこと。
- 遺伝子組換え技術とは、ある生物の遺伝子(DNA) を人為的に、他の生物の染色体などに導入する技術のこと。
- この技術により、その生物に新しい能力や性質を持たせたり、ある機能をなくしたりさせることができることから、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、加工特性などの品質向上に利用されることが期待されている。
- 現在、害虫や病気に強い遺伝子を導入した農作物が実用化されているが、今後さらに新しい食品の開発が進むことが予想されている。



遺伝子組換え食品②

GM foods: Genetically Modified foods

- 一方、遺伝子組換え食品については、安全性審査(リスク評価) の手続きが食品安全基本法及び食品衛生法において義務化されており、安全性に問題がないと判断されたもののみが国内で流通可能となっている。
- 平成20年4月現在、我が国において安全性が確認され、販売・流通が認められている遺伝子組換え食品である作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさいの7種類である。
- 又、遺伝子組換え農産物やこれを原料とした加工食品については、表示制度が定められている。
- 表示義務の対象となるのは、遺伝子組換え食品である大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。) 、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜の7種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品32品目群(豆腐、納豆など) である。
- 又、高オレイン酸遺伝子組換え大豆やこれを使用した加工食品については、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え) 」などの表示が義務付けられている。

安全性を確認

作物
7種類の作物

- ✓ 大豆(枝豆、大豆もやし)
- ✓ ばれいしょ
- ✓ とうもろこし
- ✓ なたね
- ✓ わた
- ✓ アルファルファ
- ✓ てんさい

→

加工食品
32種類の加工品

- ✓ 豆腐
- ✓ 納豆
- ✓ とうもろこしの缶詰・瓶詰め
- ✓ ポップコーン
- ✓ コーンスターチ
- ✓ ・・・・

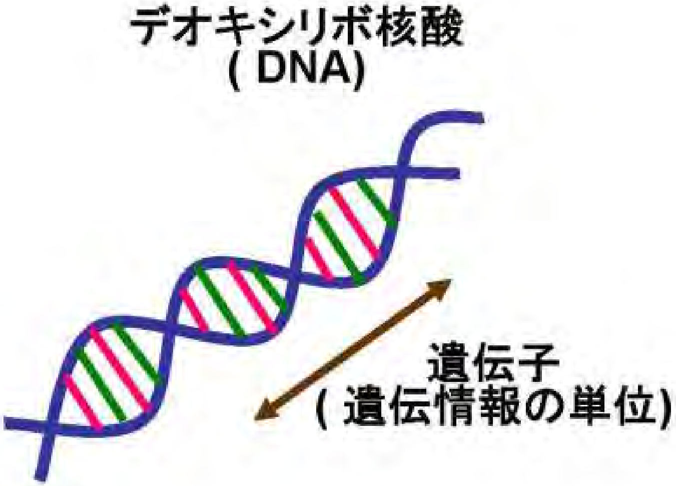
→ ○
■国内での販売・流通可能
■表示制度義務付け

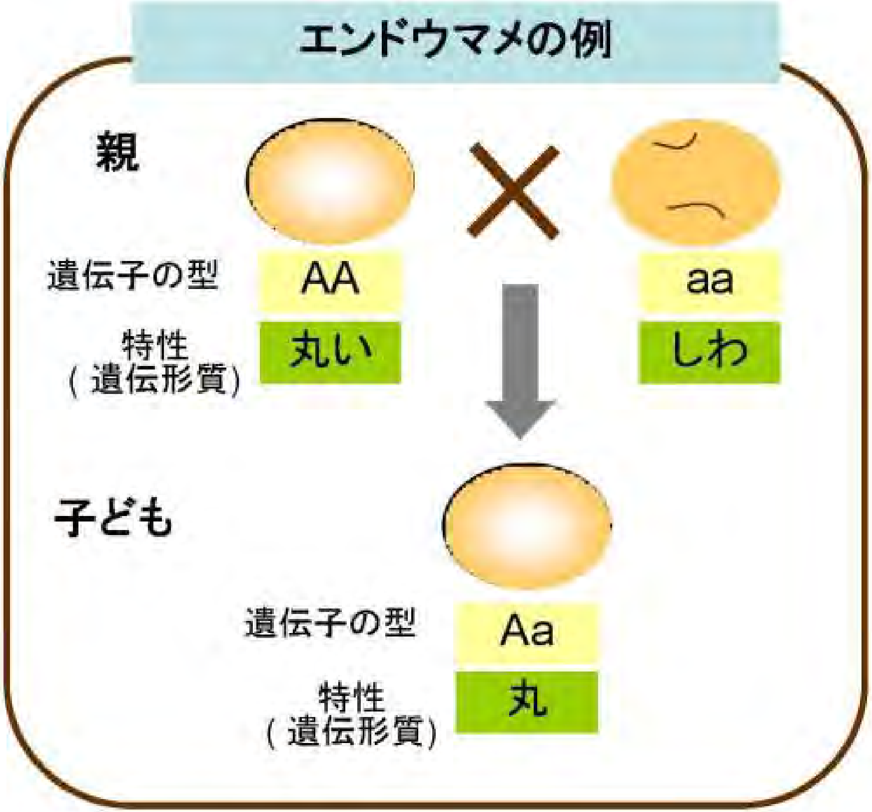
安全性未確認 → ×
■国内での流通不可

遺伝子

Gene

- 生物個々に遺伝する特性(遺伝形質) を発現させるもとになる単位のことであり、生物が細胞・生体を作り、機能させ、子孫に引き継がれる情報(遺伝情報) の1つの単位。
- 遺伝子本体は、一部のウイルスを除き、デオキシリボ核酸(DNA) と呼ばれる化学物質でできている。





バイオテクノロジー

Biotechnology

- 「バイオロジー」(生物学 ; Biology) と「テクノロジー」(科学技術 ; Technology) を合成した言葉で、「生物工学」又は「生命工学」などと訳される。
- 生物又はその機能を利用、応用する技術のことで、伝統的な酒造りやしょうゆ造りといった発酵技術、交配による品種改良などの育種技術に加え、遺伝子組換え技術やクローン技術などが含まれる。

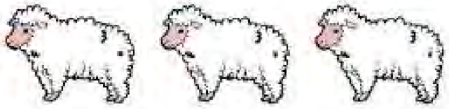
バイオロジー ＋ テクノロジー
⇒バイオテクノロジー

■発酵技術
- ✓酒造り
- ✓しょうゆ作り
- ✓・・・

■遺伝子組換え技術

■育種技術
- ✓交配による品種改良
- ✓・・・

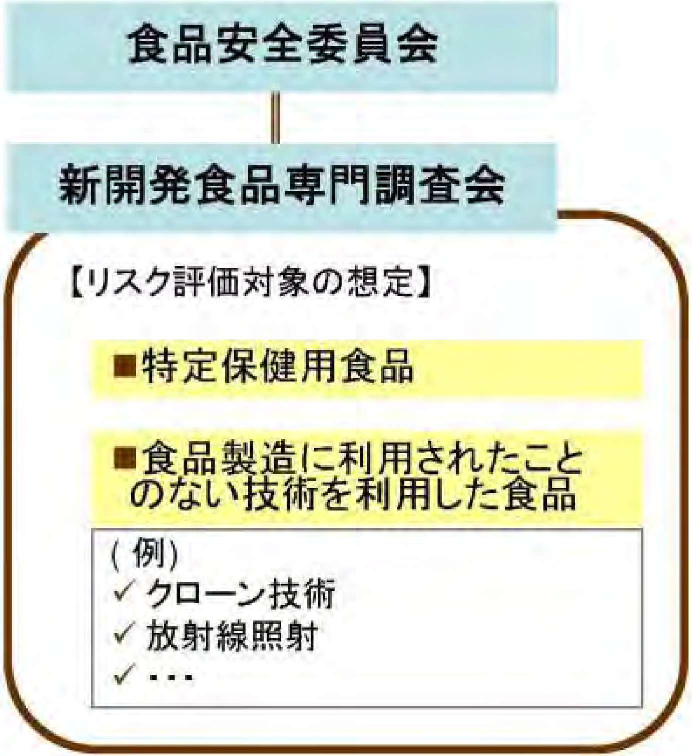
■クローン技術など



新開発食品

Novel Food

- 一般的には、これまで食品として飲食されることのなかったものを指すが、世界的に統一された定義はない。
- なお、食品安全委員会におけるリスク評価では、新開発食品専門調査会において、特定保健用食品のほか、クローン技術や放射線照射などの、これまで食品製造のために利用されたことのない技術を用いた食品を評価することを想定している。



第3章リスク管理関連用語

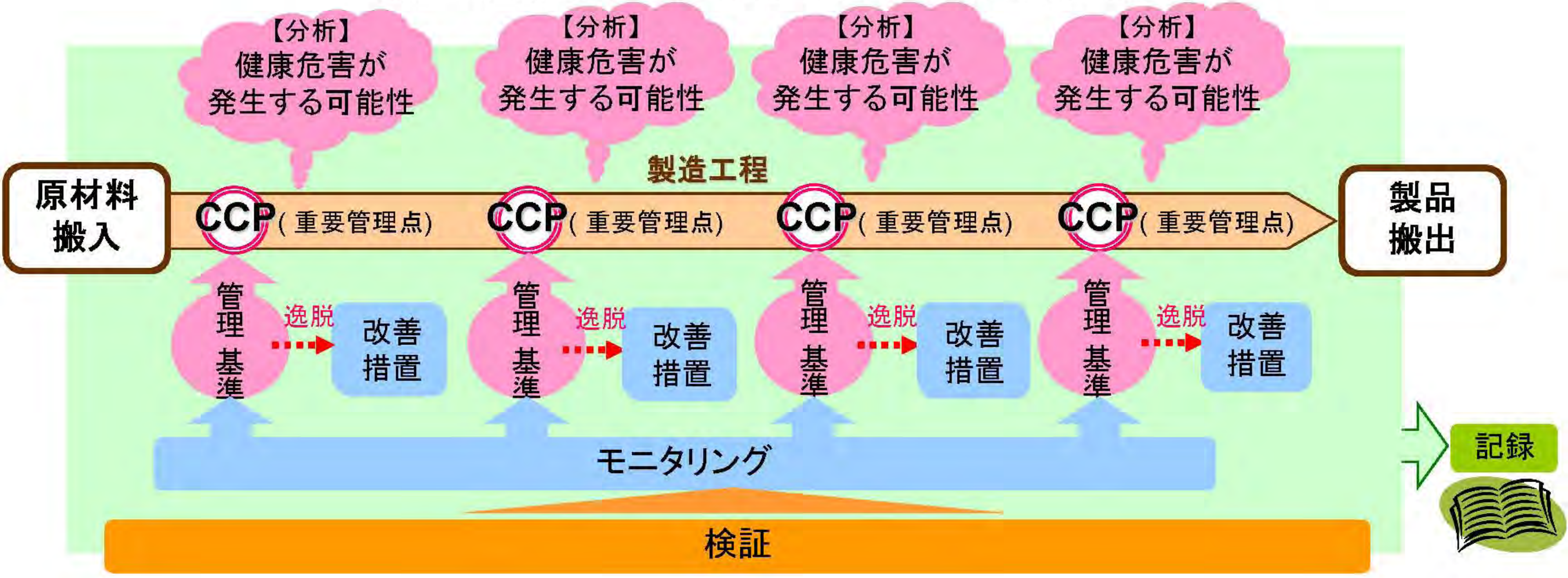
HACCP(ハサップ)

Hazard Analysis and Critical Control Point

- 食品の衛生管理手法の一つ。「危害分析重要管理点」ともいう。
- 1960年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造管理のシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Pointといい、頭文字の略語としてHACCP(ハサップ、ハセップ、ハシップともいう) と呼ばれている。
- HACCPは、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP(重要管理点) 、CL(管理基準) 、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。
- HACCPシステムによる衛生管理の基礎として「衛生標準作業手順」(SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures) の導入など、一般的衛生管理が適切に実施される必要がある。
- わが国では、食肉製品、乳・乳製品、いわゆるレトルト食品などに対して、HACCPシステムによる衛生管理の方法について厚生労働大臣が基準に適合することを各施設毎に承認する制度が設けられている。

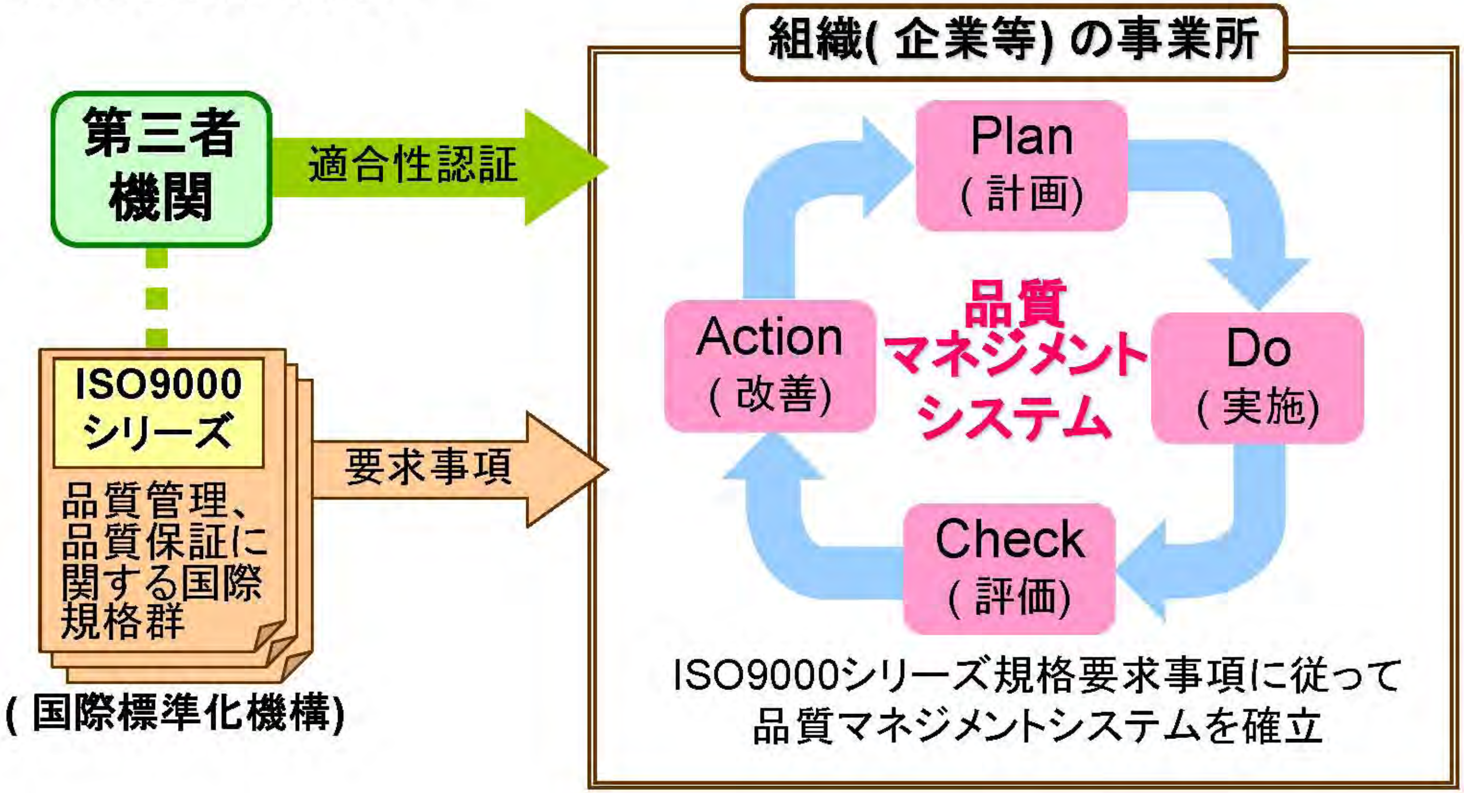
Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点)

～製造工程を通じシステムとして管理する衛生管理の方法～



ISO9000シリーズ

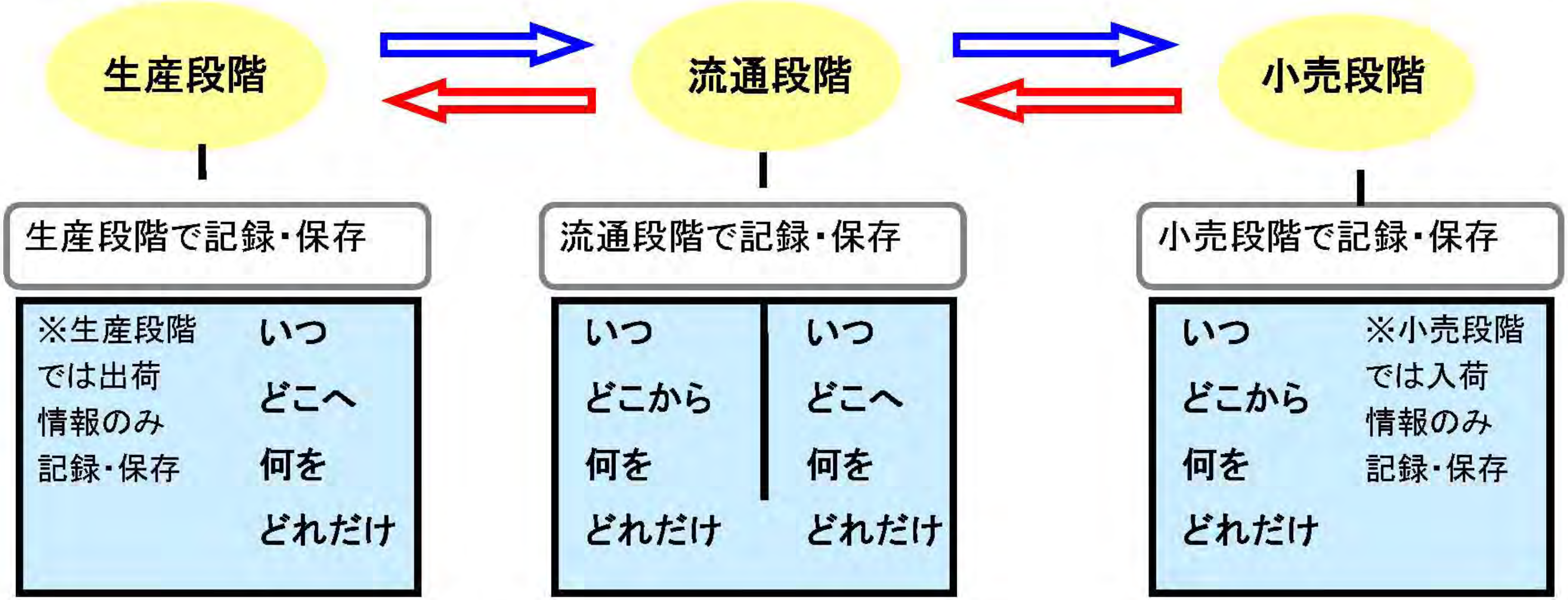
- 国際標準化機構が定める品質管理および品質保証に関する一連の国際規格のことをいう。
- 1987年に制定され、1994年、2000年に改正されている。
- ISO9000シリーズを認証取得するには、組織(企業等) の事業所ごとに、品質マネジメントのシステムについて第三者機関の規格にもとづく審査を経て、認証を受ける必要がある。



トレーサビリティ

Traceability

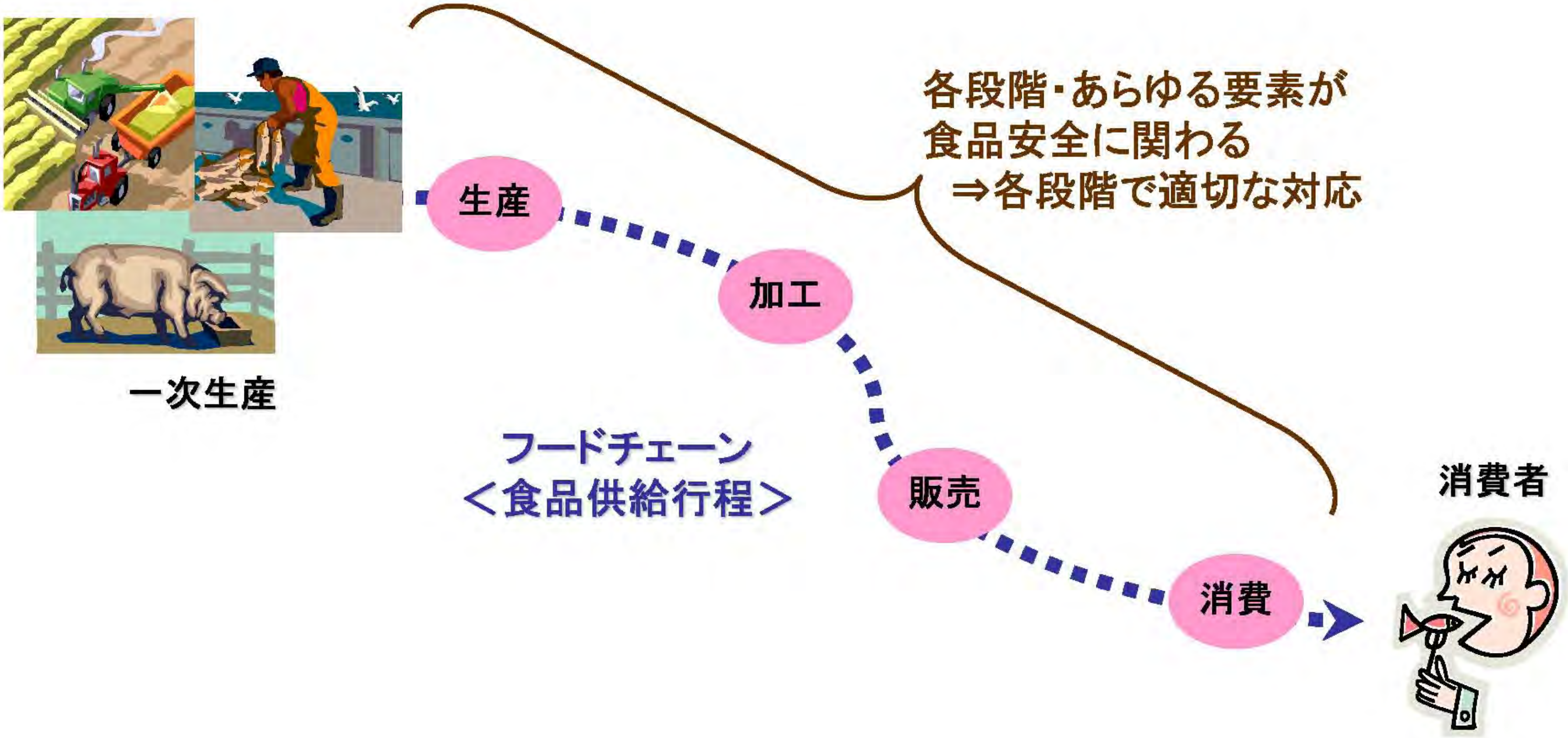
- 生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること。
- 食品のトレーサビリティとは、食品がどこから来て、どこに行ったかを判るようにすることをいう。個々の生産者・事業者が、いつ、どこへ(どこから)、何を、どれだけ取引したかを記録・保存することが取組の基本となる。
- 食品事故等が発生した際に、問題食品を特定した迅速な回収、問題の発生個所の速やかな特定等に役立つ。
- 国産牛肉については、平成16年12月から牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法に基づき流通・小売段階までのトレーサビリティシステムを導入することが義務化された。
- 米については「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(平成21年4月24日法律第26号)が制定され、平成22年10月から流通・小売段階までのトレーサビリティシステム導入が義務付けられている。



フードチェーン

Food Chain

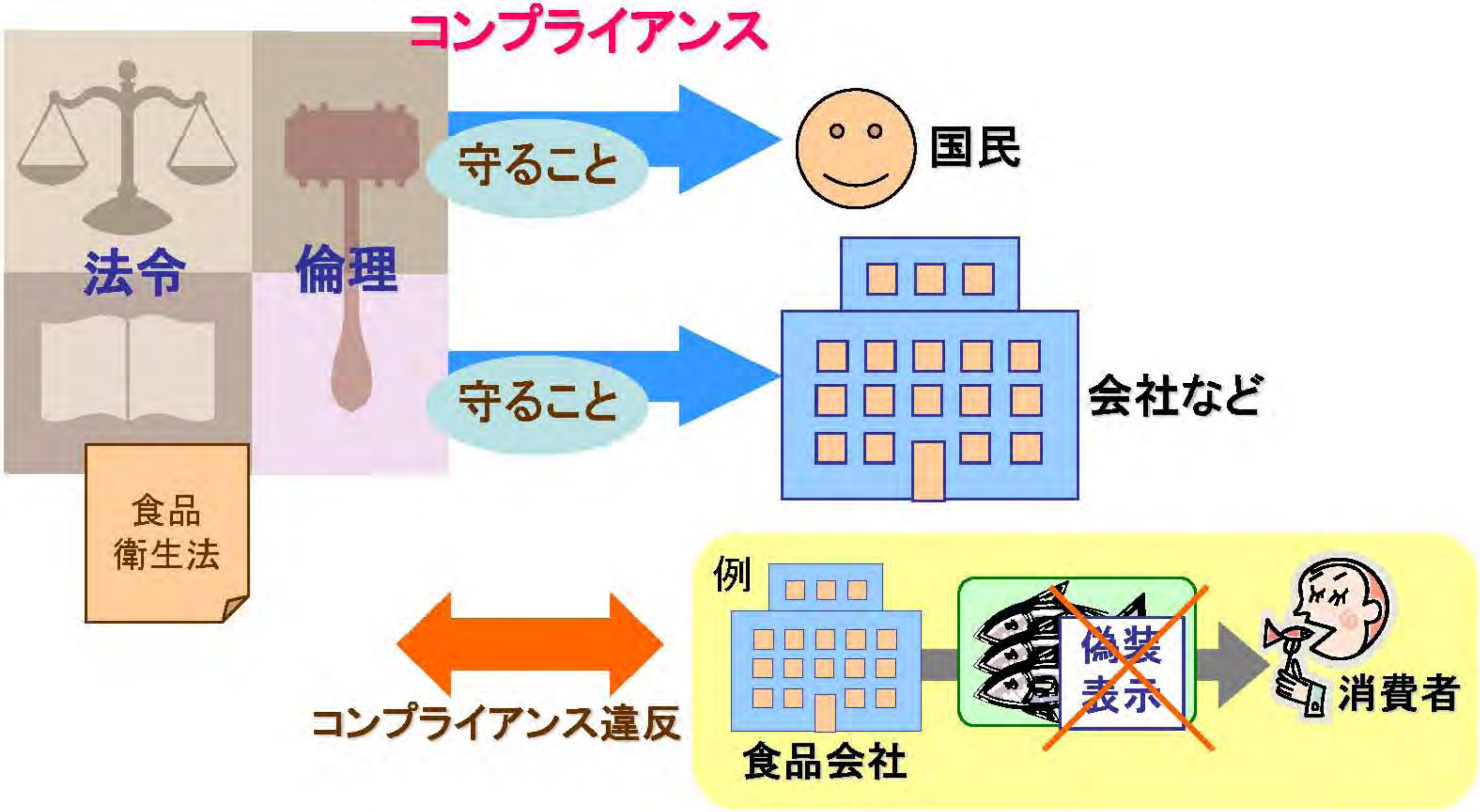
- 食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のことをいう。
- 食品供給行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす可能性があるため、各段階で必要な対応が適切に取られるべきである。



コンプライアンス

Compliance

- 「要求・命令などに従うこと、応じること」を示す英語。法律や規則を守ることをいうが、社会的規範や倫理までを含める場合もある。
- コンプライアンスに反した食品関連の例としては、食品衛生法で義務付けられている食品添加物等の表示事項について偽りの表示をする「食品の偽装表示」などがある。

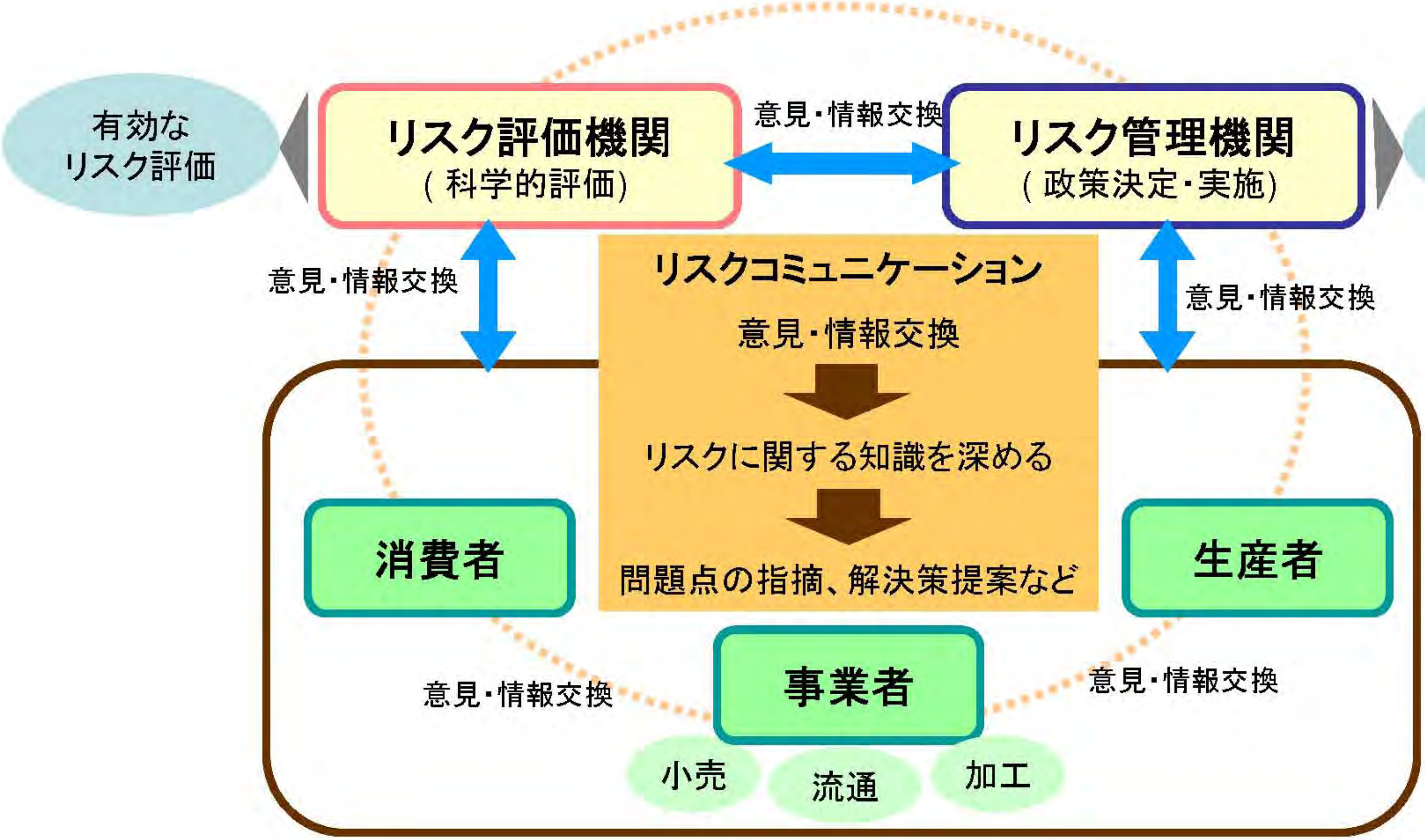


第4章リスクコミュニケーション関連用語

リスクコミュニケーション

Risk Communication

- リスク分析の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。
- リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができる。

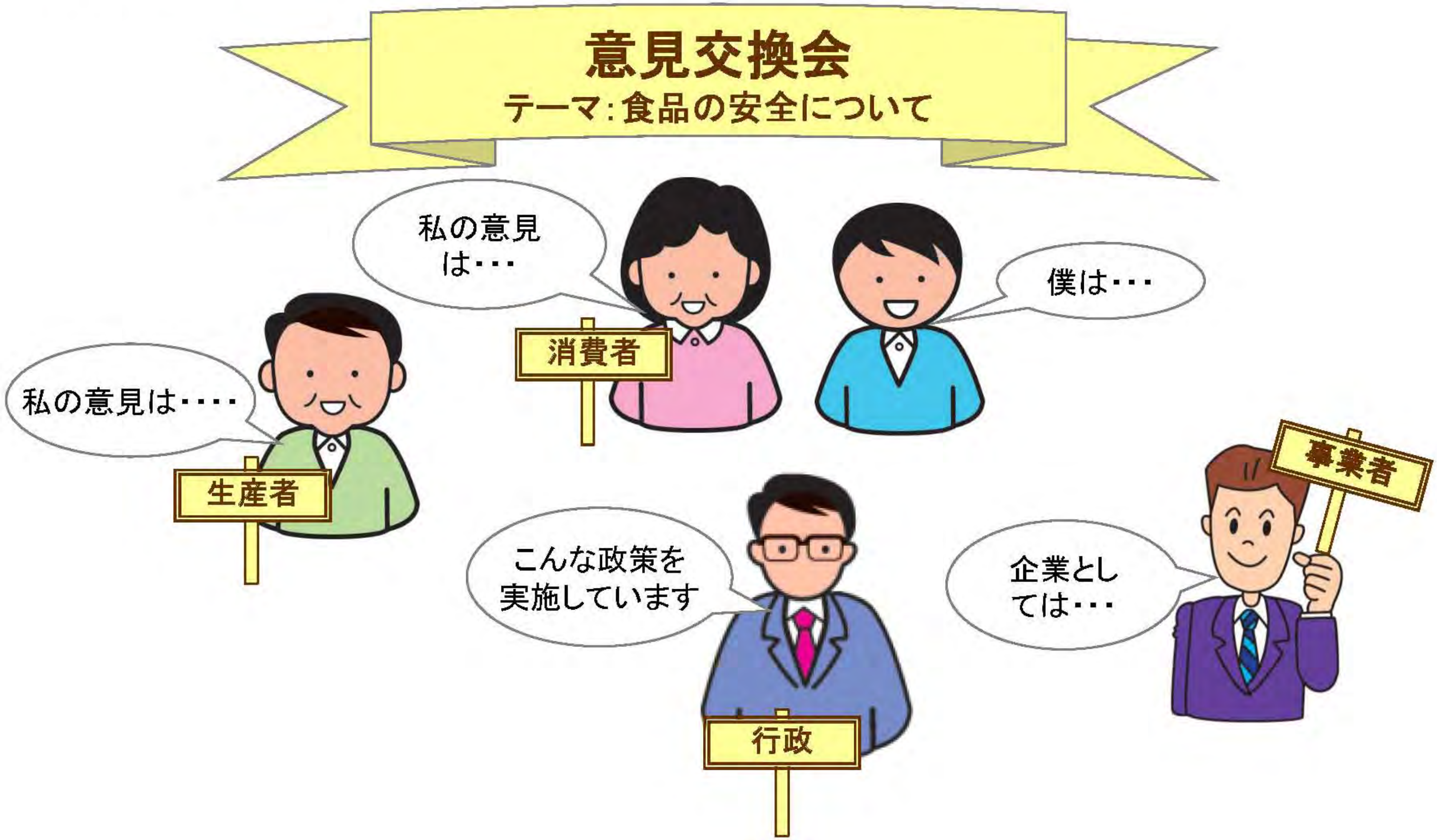


関連用語：
リスク、リスク分析、リスク評価、リスク管理

意見交換会

Public Meeting

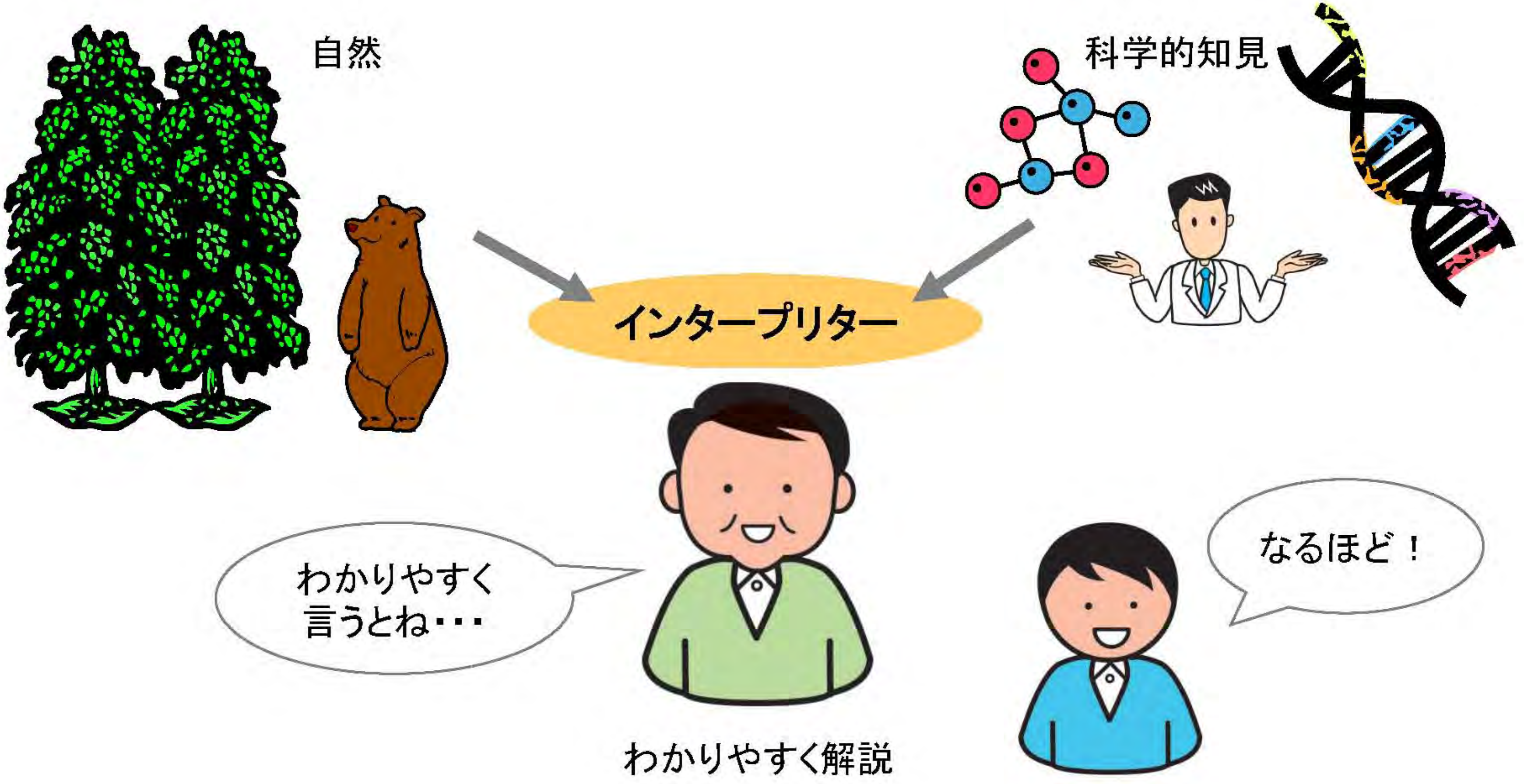
■ リスクコミュニケーションの手法の一つです。関係者が一堂に会し、情報・意見の交換を行います。



インタプリター

Interpreter

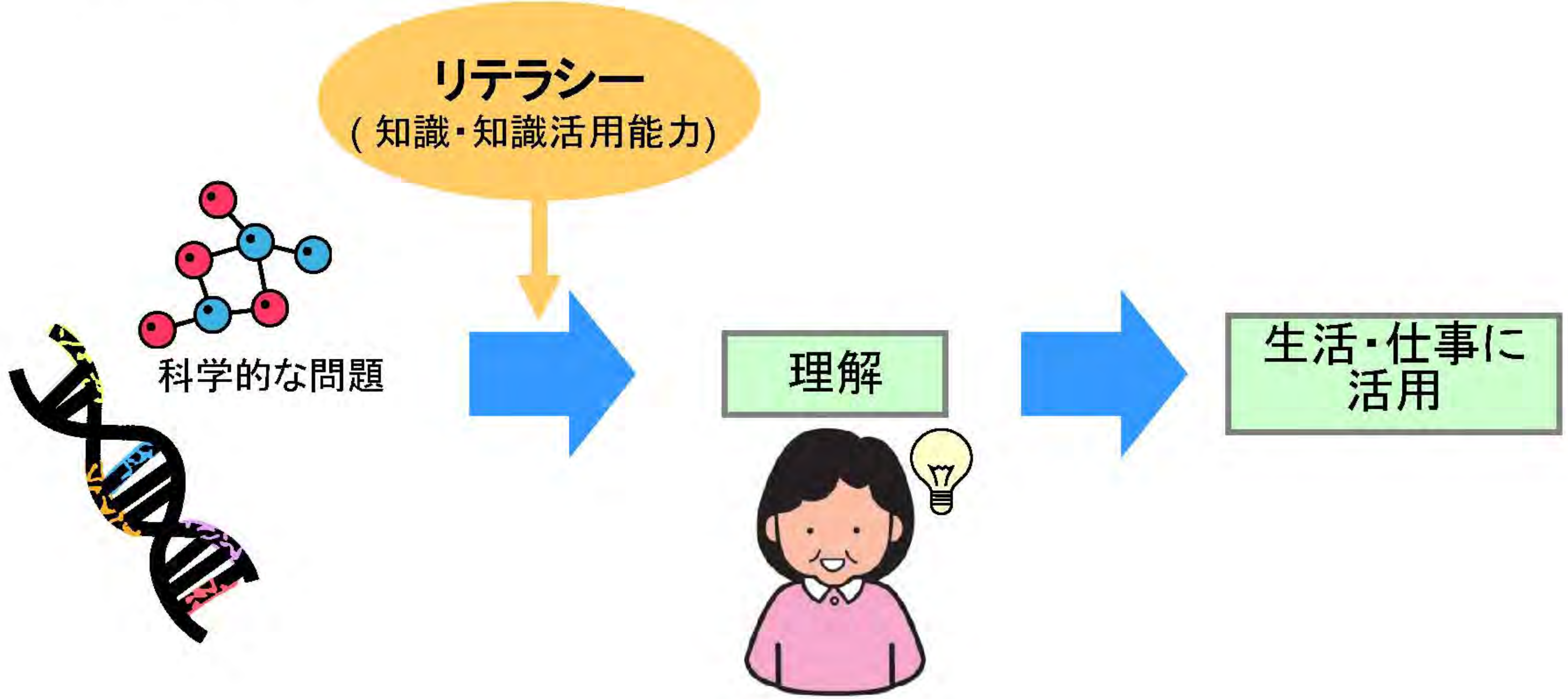
- 標準的な和訳では通訳者や解説者だが、一般的には自然や科学的知見を分かりやすく解説する能力を有する方。



リテラシー

Literacy

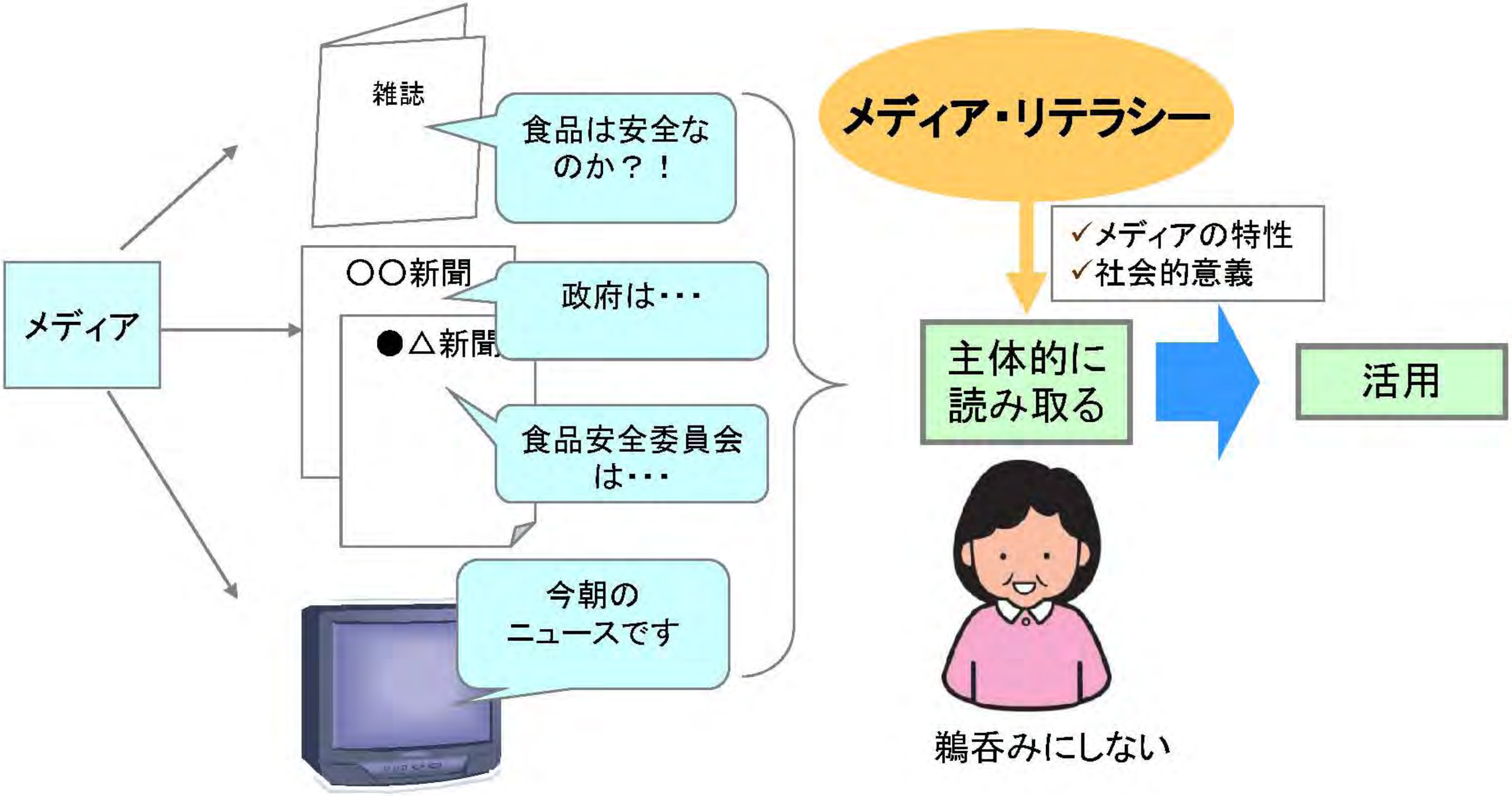
- 本来の意味は読み書きの能力のことだが、単に知識だけではなく、知識を活用する能力も含む意味として使われる。
- 「科学リテラシー」といった場合、科学的な問題を理解し、生活や仕事に活用するために必要な知識・能力をいう。



メディア・リテラシー

Media Literacy

- メディア情報を鵜呑みにせず主体的に読み取るとともに、メディアの特性や社会的意義を理解し、活用していく能力のこと。



食の安全ダイヤル

Food Safety Hotline

■ 幅広く消費者などから食品の安全性に関する情報提供、問合せ、意見などをいただくとともに、食品の安全性に関する知識、理解を深めていただくことを目的として、食品安全委員会が平成15年8月1日から設置している。

食の安全、を科学する。
食品安全委員会
Food Safety Commission

食の安全ダイヤル
03-6234-1177

受付時間：平日の10時から17時
（祝日及び年末年始を除く。）

メール窓口（内閣府）
https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html

■ 受付内容
- ✓ 食品の安全性に関する情報提供
- ✓ お問い合わせ、ご意見等

■ 目的
- ✓ 食品の安全性に関する知識・理解を深めていただく

【参考】食品安全委員会「食の安全ダイヤル」
http://www.fsc.go.jp/dial/index.html

食品表示110番

Emergency Call for Food Labeling

■ 食品表示に対する消費者の関心が高まっていることおよび食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民から不適切な食品の表示に関する情報提供を受けるためのホットラインを農林水産省本省、地方農政局、地方農政事務所及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターに設置している。

農林水産省

食品表示110番
0120-481-239

受付時間：平日の9時から17時
（ 平日12時～13時、祝日及び年末年始を除く。）

メール窓口(農林水産省)
https://www.contact.maff.go.jp/maff/form/7eb4.html

本省以外の窓口

- 地方農政局
- 地方農政事務所
- (独) 農林水産
消費安全技術センター

■ 受付内容
  - ✓ 不適切な食品の表示に関する情報提供
  - ✓ 疑問・お問い合わせ

■ 目的
  - ✓ 食品表示に対する消費者の関心の高まりに応える
  - ✓ 食品表示の一層の適正化を図る

【参考】農林水産省「食品表示110番」
http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/110ban.html

第5章法律・組織等

(1) 関係法律等

食品安全基本法

戻る 目次 索引

平成15年法律第48号＜所管省庁: 内閣府、消費者庁＞

- 近年、食の安全性を脅かす事故が相次いで発生し、食の安全に対する国民の関心が高まっていることに加え、世界中からの食材の調達、新たな技術の開発などの国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応するため、①食品の安全性の確保についての基本理念として、国民の健康保護が最も重要であること等を明らかにするとともに、②リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保し、③そのためにリスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置すること等を規定した法律である。
- この法律に基づき、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理機関から独立してリスク評価を行う機関として、食品安全委員会が内閣府に設置された。

目的	❖ 国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応すること。 ❖ 近年、食の安全性を脅かす事故が相次いで発生 ❖ 食の安全に対する国民の関心が高まっている ❖ 世界中からの食材の調達 ❖ 新たな技術の開発
規定内容	❖ 食品の安全性の確保についての基本理念は、国民の健康保護が最も重要であること等。 ❖ リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保。 ❖ リスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置。
参考	❖ 食品安全委員会「法令等」ページ http://www.fsc.go.jp/hourei/

食品衛生法

昭和22年法律第233号＜所管省庁: 厚生労働省、消費者庁＞

- 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 食品、添加物、器具や容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、又その検査などについて規定している。

目的	❖ 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講ずる。 →飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止。 ⇒国民の健康の保護を図る。
規定内容	❖ 食品、添加物、器具や容器包装の規格基準。 ❖ 表示及び広告等の基準。 ❖ 営業施設の基準 ❖ 検査。
参考	❖ 厚生労働省「食品安全情報」ページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html ❖ 消費者庁「食品表示について」ページ http://www.caa.go.jp/foods/index.html

第5章法律・組織等

(2-1-1) 組織〔国際機関〕
国際機関関係

国際連合食糧農業機関

FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations

- 国連の専門機関として、1945年10月16日に設立されました。世界各国の国民の栄養水準と生活水準の向上、農業生産性の向上及び農村住民の生活条件の改善を通じて、貧困と飢餓の緩和を図ることを目的としている。
- 加盟は191ヶ国及びEC(2009年1月時点) 、本部はローマ(イタリア) である。
- FAOホームページ　http://www.fao.org/

設立	1945年10月16日(国連の専門機関)
本部・加盟国	✓ 本部:ローマ(イタリア) ✓ 加盟国:191ヶ国及びEC
目的	✓世界各国の住民の栄養水準及び農業生産性の向上 ✓農村住民の生活条件の改善
URL	http://www.fao.org/

世界保健機関

WHO: World HealthOrganization

- 国連の専門機関として、1948年4月7日に設立されました。「すべての人民が可能な最高の健康水準に到達すること」(世界保健憲章第1条) を目的としている。
- 加盟国数は193ヶ国(2011年3月時点) 、本部はジュネーブ(スイス) である。
- WHOホームページ http://www.who.int/

設立	1948年4月7日(国連の専門機関)
本部・加盟国	✓ 本部:ジュネーブ(スイス) ✓ 加盟国:193ヶ国
目的	✓世界各国の国民の健康の維持・達成(世界保健憲章第1条の履行を目的)
URL	http://www.who.int/

第5章法律･組織等

(2-2-2) 組織〔国内機関〕
農林水産省関係

消費者の部屋

Room for Consumer

- 農林水産省が消費者とのコミュニケーションを深めるために昭和59年に設置された。
- 農林水産行政一般、食料、食生活について、電話、FAX、メールによる消費者相談、子ども相談及び特別展示を行っている。
- 農林水産省本省以外にも、各地方農政局などに設置されている。

設立	昭和59年に設置
主な役割	✓農林水産省が消費者とのコミュニケーションを深める ✓農林水産行政一般、食料、食生活について、電話、FAX、メールによる消費者相談、子ども相談及び特別展示 ✓農林水産省本省以外にも、各地方農政局などに設置
URL	http://www.maff.go.jp/j/heya/

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

Incorporated Administrative Agency Food and Agricultural Materials Inspection Center

- 昭和24年に発足した輸出食料品検査所及び輸出農林水産物検査所(平成3年に農林水産消費技術センターに改組)が平成13年4月に独立行政法人化し農林水産消費技術センターとなった。
- 平成19年4月には、(独)肥飼料検査所及び(独)農薬検査所と統合し、(独)農林水産消費安全技術センターが発足された。
- フードチェーン全体を通じた食の安全と消費者の信頼の確保のため、各分野が有する専門技術的知見を結集し、従来から行ってきた肥料、農薬、飼料、食品等に関する検査・分析等を行うとともに、食に関する情報の一元的な情報提供などを行っている。

設立	輸出食料品検査所及び輸出農林水産物検査所が、平成13年4月に独立行政法人化 平成19年4月には、(独)肥飼料検査所及び(独)農薬検査所と統合し、(独)農林水産消費安全技術センターが発足
主な役割	✓各分野の専門技術的知見を結集した、肥料、農薬、飼料、食品等に関する検査・分析等 ✓食に関する情報の一元的な情報提供 ⇒フードチェーン全体を通じた食の安全と消費者の信頼の確保
URL	http://www.famic.go.jp/