

## 食品安全委員会の運営について（平成30年4月～6月）

### 1. 食品安全委員会の開催

4月：第691回～第694回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

添加物、器具・容器及び微生物・ウイルス（1案件）	・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の改正について（乳幼児を対象とする調製液状乳）
農薬（10品目）	・イソピラザム ・スピネトラム ・ジフェノコナゾール ・スピロテトラマト ・トリホリン ・ピリオフェノン ・マンデストロビン ・メタフルミゾン ・シメコナゾール ・ビフェナゼート
農薬及び動物用医薬品（1品目）	・ペルメトリン
動物用医薬品（1品目）	・フルララネル
遺伝子組換え食品等（3品目）	・JSF-07-170-3株を利用して生産されたα-アミラーゼ ・カメムシ目、アザミウマ目及びコウチュウ目害虫抵抗性ワタ MON88702系統（食品） ・カメムシ目、アザミウマ目及びコウチュウ目害虫抵抗性ワタ MON88702系統（飼料）

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件

農薬（2品目）	・アシノナピル <u>ADIを0.04mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u>  ・ランコトリオンナトリウム塩 <u>ADIを0.001mg/kg 体重/日、ARfDを0.1mg/kg 体重と設定。</u>
動物用医薬品（2品目）	・チモール <u>動物用医薬品として適切に使用される限りにおいては、ADIを特定する必要はないと判断。</u>  ・チモールを有効成分とする蜜蜂の寄生虫駆除剤（チモパール） 本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じて

	<u>ヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と判断。</u>
添加物、器具・容器及び微生物・ウイルス（1案件）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の改正について（乳幼児を対象とする調製液状乳） <u>食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないとき及び同項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容又は程度が明らかであるときに該当。</u></li> </ul>
遺伝子組換え食品等（3品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・G00X-1株を利用して生産されたグルコースオキシダーゼ <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u></li> <li>・JPBL001株を利用して生産されたアルカリ性プロテアーゼ（食品添加物） <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u></li> <li>・JPBL001株を利用して生産されたアルカリ性プロテアーゼ（飼料添加物） <u>「遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方」に基づき評価した結果、改めて「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に準じて安全性評価を行う必要はなく、当該飼料添加物を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はないと判断。</u></li> </ul>
飼料添加物（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Bacillus licheniformis JPBL001株が生産するアルカリ性プロテアーゼを原体とする飼料添加物 <u>適切に使用される限りにおいて、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えられる。</u></li> </ul>

(3) その他

- ・「動物用医薬品に関する食品健康影響評価指針」について決定。
- ・BSE対策に関する調査結果等について厚生労働省及び農林水産省から報告。

5月：第695回～第698回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

農薬（2品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロチオホス</li> <li>・プロパニル</li> </ul>
動物用医薬品（2品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ツラスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤（ドラクシン25）</li> <li>・ミロサマイシンを有効成分とする豚の注射剤（マイプラビン注100）</li> </ul>
遺伝子組換え食品等（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・CIN株を利用して生産されたキモシン</li> </ul>
飼料添加物（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アスタキサンチン</li> </ul>

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件

対象外物質（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビール酵母抽出グルカン <u>農薬として想定しうる使用方法に基づき通常使用される限りにおいて、食品に残留することにより人の健康を損なうおそれのないことが明らかであると考えられる。</u></li> </ul>
添加物（7品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イソブチルアミン、イソプロピルアミン、sec-ブチルアミン、プロピルアミン、ヘキシルアミン、ペンチルアミン、2-メチルブチルアミン <u>「香料に関する食品健康影響評価指針」に基づき評価した結果、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる。</u></li> </ul>
農薬（9品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジフェノコナゾール <u>ADIを0.0096mg/kg 体重/日、ARfDを0.25mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>・シメコナゾール <u>ADIを0.0085mg/kg 体重/日、一般の集団に対するARfDを0.2mg/kg 体重、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対するARfDを0.09mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>・スピロテトラマト <u>ADIを0.12mg/kg 体重/日、ARfDを1mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>・トリホリン <u>ADIを0.023mg/kg 体重/日、ARfDを1.5mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>・ピリオフェノン <u>ADIを0.091mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マンデストロビン <u>ADIを0.19mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u></li> <li>・メタフルミゾン <u>ADIを0.12mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u></li> <li>・テブフェンピラド <u>ADIを0.0082mg/kg 体重/日、ARfDを0.15mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>・フルトリアホール <u>ADIを0.01mg/kg 体重/日、ARfDを0.075mg/kg 体重と設定。</u></li> </ul>
動物用医薬品（4品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ツラスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤（ドラクシン25） <u>食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容又は程度が明らかであるときに該当。</u></li> <li>・過酸化水素を有効成分とするふぐ目魚類及びすずき目魚類の外部寄生虫駆除剤（ムシオチール） <u>本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えられる。</u></li> <li>・サラフロキサシン <u>ADIを0.0064mg/kg 体重/日と設定。</u></li> <li>・ミロサマイシンを有効成分とする豚の注射剤（マイプラビン注100） <u>本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えられる。</u></li> </ul>
動物用医薬品及び飼料添加物（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サリノマイシン <u>ナトリウム塩としてのADIを0.005mg/kg 体重/日と設定。</u></li> </ul>
遺伝子組換え食品等（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JPBL002株を利用して生産されたプルラナーゼ <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u></li> </ul>
飼料添加物（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アスタキサンチン <u>食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容又は程度が明らかであるときに該当。</u></li> </ul>

(3) その他

- ・「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル（鶏肉等におけるCampylobacter jejuni）」について報告。

6月：第699回～第702回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

添加物（1品目）	・アルゴン
農薬（7品目）	・アフィドピロペン ・インピルフルキサム ・エトフェンプロックス ・キャプタン ・ゾキサミド ・フェンピコキサミド ・メトキシフェノジド
遺伝子組換え食品等（2品目）	・JPTR001株を利用して生産されたヘミセルラーゼ ・JPTR002株を利用して生産されたキシラナーゼ

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件等

添加物（1品目）	・アルゴン <u>食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当。</u>
農薬（2品目）	・イソピラザム <u>ADIを0.055mg/kg 体重/日、ARfDを0.3mg/kg 体重と設定。</u>  ・スピネトラム <u>ADIを0.024mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u>
動物用医薬品（1品目）	・ブロムフェノホス <u>ADIを0.0025mg/kg 体重/日と設定。</u>
遺伝子組換え食品等（3品目）	・除草剤グリホサート及び4-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシケナーゼ阻害型除草剤耐性ワタGHB811（食品） <u>「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u>  ・除草剤グリホサート及び4-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシケナーゼ阻害型除草剤耐性ワタGHB811（飼料） <u>「遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方」に基づき評価した結果、改めて「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」に準じて安全性評価を行う必要はなく、当該飼料を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はないと判断。</u>  ・JSF-07-170-3株を利用して生産されたα-アミラーゼ <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそ</u>

れはないと判断。

(3) その他

- ・ 福井内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）による挨拶。

## 2. 専門調査会等の運営

専門調査会等名	開催回数	調査審議案件	
企画等	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成29年度食品安全委員会運営状況報告書について</li> <li>平成30年度食品安全委員会緊急時対応訓練について</li> <li>平成30年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について</li> </ul>	
添加物	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>二炭酸ジメチル</li> </ul>	
農薬	専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>専門委員等紹介</li> <li>専門委員の職務について</li> <li>座長の選出・座長代理の指名</li> <li>専門調査会の運営体制について</li> <li>各評価部会に所属する専門委員の指名、各部会の座長及び座長代理の指名、幹事会に所属する専門委員及び専門参考人の指名</li> </ul>
	幹事会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>カルバリル</li> <li>フルピリミン</li> <li>イソプロチオラン</li> <li>シクロピリモレート</li> <li>イソピラザム</li> <li>スピネトラム</li> <li>農薬に関する食品健康影響評価指針（仮称）の策定について</li> </ul>
	評価第一部会	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>プロチオホス</li> </ul>
	評価第二部会	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>シクロピリモレート</li> </ul>
	評価第三部会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>MCPB</li> <li>テトラジホン</li> <li>チアクロプリド</li> </ul>
	評価第四部会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>イソプロチオラン</li> <li>ビフェナゼート</li> <li>テトラニリプロール</li> </ul>
動物用医薬品	4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>フルララネル</li> <li>内分泌活性を有する動物用医薬品の食品健康影響評価の考え方（案）</li> <li>カルバリル</li> </ul>	
器具・容器包装	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針（案）</li> </ul>	
プリオン	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>専門委員の紹介、専門調査会の運営及び座長の選出</li> <li>米国、カナダ及びアイルランドから輸入される牛の肉及び内臓</li> </ul>	
かび毒・自然毒	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品中のデオキシニバレノールの規格基準の設定</li> </ul>	
遺伝子組換え食品等	4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>遺伝子組換え植物の安全性評価における系統の考え方</li> <li>JSF-07-170-3株を利用して生産された<math>\alpha</math>-アミラーゼ</li> <li>カメムシ目、アザミウマ目及びコウチュウ目害虫抵抗性ワタMON88702系統（食品・飼料）</li> <li>JPAN001株を利用して生産されたグルコアミラーゼ</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ JPFV001株を利用して生産されたプロテアーゼ</li> <li>・ CIN株を利用して生産されたキモシン</li> <li>・ JPTR001株を利用して生産されたヘミセルラーゼ</li> <li>・ JPTR002株を利用して生産されたキシラナーゼ</li> </ul>
肥料・飼料等	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飼料添加物に関する食品健康影響評価指針（案）</li> <li>・ グアニジノ酢酸</li> <li>・ グアニジノ酢酸を原体とする飼料添加物</li> </ul>
六価クロムWG	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 清涼飲料水中の六価クロムの規格基準改正</li> </ul>
薬剤耐性菌WG	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 家畜に使用するテトラサイクリン系抗生物質に係る薬剤耐性菌</li> <li>・ 薬剤耐性（AMR）対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画2016-2020の2017年度進捗状況の確認</li> </ul>
評価技術企画WG	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ベンチマークドーズ（BMD）法の活用</li> </ul>

### 3. 意見交換会の開催等

#### 講師派遣（全6回）

開催日	開催地	講演会名	依頼元
5/14	東京都	平成30年度動物医薬品検査所初任者合同研修	農林水産省
5/17	東京都	第24回日本食品化学学会総会・学術大会特別講演	日本食品化学学会
5/25	北海道	平成30年度学校給食普及充実事業第1回リーダー研修会	北海道学校給食研究協議会
6/19	福島県	平成30年度中央畜産技術研修会（畜産物安全行政）	農林水産省
6/20	神奈川県	平成30年度第3回かながわ食の安全・安心基礎講座	神奈川県食の安全・安心推進会議
6/22	岐阜県	リスクアセスメント特別講義	岐阜大学

※講座及び意見交換会については実績なし。

## 4. 情報提供

### (1) Facebook

委員会の活動や食品を通じて健康に被害を及ぼすおそれのある情報、国民の関心が高い食品安全に関する情報についての補足説明等について、機動的な情報提供

■ 4月（20記事・閲覧数約47,800件/月）

投稿日	記事内容
2	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ーチョウセンアサガオー
4	コーヒーとアクリルアミド
5	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ースイセンー
6	基準値を超えて殺菌剤が検出された大麦を原料としたシリアル食品について
9	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ークワズイモー
10	乳幼児を対象とする調製液状乳に関する評価要請がありました
11	リステリアによる食中毒にご注意 4月10日の食品安全委員会（乳幼児を対象とする調製液状乳の審議）の資料が掲載されました
12	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ーイヌサフランー
13	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ー体に良いものを食べていますかーその1
16	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ートリカブトー
18	「無承認無許可医薬品」をご存知ですか？ ～「健康食品」19のメッセージ～
19	【KID'S BOX】食品安全委員会「キッズボックス」をご存知ですか
20	【カフェインを知ろう】エナジードリンクと上手に付き合おう
23	全国の地方公共団体の食品安全担当者が食品安全委員会に集まりました
24	【お母さんになるあなたへ】ビタミンAの摂りすぎに気をつけて
25	【KID'S BOX】野外の調理、気をつけたいポイント

26	有毒植物による食中毒に気をつけて
	【ご紹介】消費者庁がお弁当作りに関する情報をツイートしました
27	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－体に良いものを食べていますか－その2

■ 5月（19記事・閲覧数約48,400件/月）

投稿日	記事内容
1	小泉直子氏（元食品安全委員会委員長）が平成30年春の叙勲を受章されました
2	飲食店の会食を原因とするノロウイルスによる食中毒について
	【KID'S BOX】お弁当の食中毒に気をつけよう
	自身で採った貝を食べたことによる食中毒が発生しています
8	福井特命担当大臣（消費者及び食品安全）がドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）を訪問しました。
	鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ/コリについて、リスクプロファイルを公表しました
9	簡単に特定の成分が摂れるのは良いこと？ ～「健康食品」19のメッセージ～
11	ホテルの食事を原因とするウェルシュ菌による食中毒が発生しました
	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－腸管出血性大腸菌による食中毒について－その1
15	【食品安全の用語】食品安全委員会とは
17	ノロウイルスによる食中毒が発生しています～手洗いなどの予防対策を行ってください～
	食品健康影響評価書を引用した週刊誌記事について
18	【カフェインを知ろう】カフェインが含まれている飲料を知ろう
22	【お母さんになるあなたへ】大豆イソフラボンの摂取について

2 3	【KID'S BOX】お肉の生焼け、気をつけて
2 5	報道関係者との意見交換会を開催しました（5月24日） メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－腸管出血性大腸菌による食中毒について－その2（Q&A）
2 9	食品のリスクは「ハザードの毒性×摂取量」で評価されます～食品健康影響評価書を引用した週刊誌のWEB系記事について～
3 1	食品健康影響評価書を引用した週刊誌記事について～結論としての食品健康影響評価をご確認ください～

■ 6月（18記事・閲覧数約48,000件/月）

投稿日	記事内容
4	【食品安全の用語】食品の安全を守る仕組み～リスクアナリシス～
5	【ご紹介】農林水産省が食中毒の予防に関する情報をツイートしました
6	足りている？足りていない？ ビタミン・ミネラル～「健康食品」19のメッセージ～
7	第699回食品安全委員会が開催され、福井内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）に、ご出席・ご挨拶をいただきました（6月5日）。
8	脂質全体で考えましょう～トランス脂肪酸～
1 1	【お問合せに答えて】米やヒジキに含まれるヒ素について～上手に調理しよう～
1 3	食品安全委員会は700回を迎えました 【KID'S BOX】暑い季節に注意したい「かび」について
1 5	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－脂質との付き合い方－その1
1 8	【HP紹介】あなたも参加してみませんか、リスクコミュニケーション
1 9	大阪府北部を震源とする地震について
2 2	【カフェインを知ろう】摂取量の目安を知ろう

25	【お母さんになるあなたへ】 リステリアによる食中毒について
27	【KID'S BOX】 農薬の安全性について
28	知って防ごう！カンピロバクター食中毒（第1回）
29	食品安全委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission」 Vol. 6, No. 2を公開しました
	Food Safety - The official Journal of the Food Safety Commission of Japan Volume 6, Number 2 has just been published
	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ー脂質との付き合い方ーその2

## (2) ブログ

メールマガジン【読物版】や健康に影響を及ぼすおそれのある危害に関する情報提供

■ 4月（20記事・閲覧数約2,200件/月）

配信日	記事内容
2	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ーチョウセンアサガオー
4	コーヒーとアクリルアミド
5	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ースイセンー
6	基準値を超えて殺菌剤が検出された大麦を原料としたシリアル食品について
9	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ークワズイモー
10	乳幼児を対象とする調製液状乳に関する評価要請がありました
11	リステリアによる食中毒にご注意 4月10日の食品安全委員会（乳幼児を対象とする調製液状乳の審議）の資料が掲載されました
12	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ーイヌサフランー
13	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ー体に良いものを食べていますかーその1
16	山菜や野菜と間違えやすい有毒植物にご注意ートリカブトー
18	「無承認無許可医薬品」をご存知ですか？ ～「健康食品」19のメッセージ～
19	【KID'S BOX】食品安全委員会「キッズボックス」をご存知ですか
20	【カフェインを知ろう】エナジードリンクと上手に付き合おう
23	全国の地方公共団体の食品安全担当者が食品安全委員会に集まりました
24	【お母さんになるあなたへ】ビタミンAの摂りすぎに気をつけて
25	【KID'S BOX】野外の調理、気をつけたいポイント

2 6	有毒植物による食中毒に気をつけて 【ご紹介】消費者庁がお弁当作りに関する情報をツイートしました
2 7	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－体に良いものを食べていますか－その2

■ 5月（19 記事・閲覧数約3,700件/月）

配信日	記事内容
1	小泉直子氏（元食品安全委員会委員長）が平成30年春の叙勲を受章されました
2	飲食店の会食を原因とするノロウイルスによる食中毒について 【KID' S BOX】お弁当の食中毒に気をつけよう 自身で採った貝を食べたことによる食中毒が発生しています
8	福井特命担当大臣（消費者及び食品安全）がドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）を訪問しました。 鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ/コリについて、リスクプロファイルを公表しました
9	簡単に特定の成分が摂れるのは良いこと？ ～「健康食品」19のメッセージ～
1 1	ホテルの食事を原因とするウェルシュ菌による食中毒が発生しました メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－腸管出血性大腸菌による食中毒について－その1
1 5	【食品安全の用語】食品安全委員会とは
1 7	ノロウイルスによる食中毒が発生しています～手洗いなどの予防対策を行ってください～ 食品健康影響評価書を引用した週刊誌記事について
1 8	【カフェインを知ろう】カフェインが含まれている飲料を知ろう
2 2	【お母さんになるあなたへ】大豆イソフラボンの摂取について

2 3	【KID'S BOX】お肉の生焼け、気をつけて
2 5	報道関係者との意見交換会を開催しました（5月24日） メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－腸管出血性大腸菌による食中毒について－その2（Q&A）
2 9	食品のリスクは「ハザードの毒性×摂取量」で評価されます～食品健康影響評価書を引用した週刊誌のWEB系記事について～
3 1	食品健康影響評価書を引用した週刊誌記事について～結論としての食品健康影響評価をご確認ください～

■ 6月（18 記事・閲覧数約6,100件/月）

配信日	記事内容
4	【食品安全の用語】食品の安全を守る仕組み～リスクアナリシス～
5	【ご紹介】農林水産省が食中毒の予防に関する情報をツイートしました
6	足りている？足りていない？ ビタミン・ミネラル～「健康食品」19のメッセージ～
7	第699回食品安全委員会が開催され、福井内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）に、ご出席・ご挨拶をいただきました（6月5日）。
8	脂質全体で考えましょう～トランス脂肪酸～
1 1	【お問合せに答えて】米やヒジキに含まれるヒ素について～上手に調理しよう～
1 3	食品安全委員会は700回を迎えました 【KID'S BOX】暑い季節に注意したい「かび」について
1 5	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－脂質との付き合い方－その1
1 8	【HP紹介】あなたも参加してみませんか、リスクコミュニケーション
1 9	大阪府北部を震源とする地震について
2 2	【カフェインを知ろう】摂取量の目安を知ろう

25	【お母さんになるあなたへ】 リステリアによる食中毒について
27	【KID'S BOX】 農薬の安全性について
28	知って防ごう！カンピロバクター食中毒（第1回）
29	食品安全委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission」Vol. 6, No. 2を公開しました
	Food Safety - The official Journal of the Food Safety Commission of Japan Volume 6, Number 2 has just been published
	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－脂質との付き合い方－その2

(3) メールマガジン【読物版】(約1万人に配信)

実生活に役立つ食品安全に関する情報を分かりやすく解説した情報等の提供

配信月	配信記事	記事内容
4	体に良いものを食べていますか	食べものに対する健康認識について紹介
5	腸管出血性大腸菌による食中毒について	腸管出血性大腸菌による食中毒について紹介
6	脂質との付き合い方	脂質との付き合い方について紹介