

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

42

平成 27 年 3 月発行
(年 4 回発行)

特集 1

食肉の 生食についての 食品健康影響評価

特集 2

魚介類の生食で発症する 寄生虫症

アニサキス症の
ファクトシートをご紹介します

インフォメーション

緊急時対応訓練

ホットトピックス

内閣府特命担当大臣・
内閣府副大臣・
大臣政務官挨拶

キッズボックス

春の山菜とあく抜きの効果

食肉の生食についての 食品健康影響評価

2015年2月、食品安全委員会は、厚生労働省からの要請を受け、
「豚の食肉の生食」について食品健康影響評価（リスク評価）を行いました。
野生鳥獣肉など、豚以外の食肉の生食についても、あわせてご紹介します。

●食中毒のリスク低減効果を 評価

食品安全委員会は、厚生労働省からの諮問を受け、豚の食肉（内臓を含む。以下同じ）の生食について、食中毒菌等（E型肝炎ウイルス[以下、HEV]、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ）、寄生虫（トキソプラズマ^{用語}、旋毛虫[トリヒナ]^{用語}、有鉤条虫^{用語}）を危害要因として、リスク評価を実施しました。

厚生労働省から諮問された次の2つの規格基準案に基づいたリスク管理措置を実施することによる食中毒のリスク低減効果を評価しました。

- 1 豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供さなければならない旨
- 2 販売者は直接一般消費者に販売することを目的に、豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を63℃30分間以上加熱又はそれと同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要である旨

●リスク評価の結果

豚の食肉は、食肉内部までHEVや寄生虫などの危害要因に汚染されていると考えられ、豚の食肉の生食に起因すると推定されるE型肝炎及び細菌による食中毒事例が発生していることから、規格基準案の1について、導入が妥当であるとししました。

規格基準案の2については、細菌及び寄生虫は中心部を63℃で30分間の加熱により死滅することが確認されました。一方で、危害要因のなかでもっとも加熱への抵抗性の高いHEVについては63℃で30分間の加熱で不活化される知見があるものの、加熱への抵抗性に関する知見は限られていることに加え、加熱による食肉内部の温度上昇は、調理方法や食肉の部位、大きさなどで変わるため、一律の加熱殺菌条件を定めることは困難です。したがって、食べる際には現実的なより高い温度で十分に加熱することが重要であるとししました。

●猪、鹿も、生食は高リスク

豚の食肉を食べる際は、中心部ま

で十分に加熱し、生の豚の食肉とほかの食品との交差汚染を避けることが必要です。また、野生鳥獣である猪、鹿などの食肉も、同様に生食のリスクが高いため、食べる際には中心部まで十分に加熱することが重要です。小児、妊婦、高齢者などの抵抗力が弱い方は、一層の注意が必要になります。

豚以外の食肉の生食に関する情報については、下記表を参考にしてください。

用語解説

（食肉の生食に伴う危害要因）

トキソプラズマ：感染した場合、通常顕著な症状を示さないがまれに重症化する。妊婦が感染すると胎児に影響がおよぶ恐れがある。

旋毛虫（トリヒナ）：感染すると筋肉痛、発熱などの症状を示す。

有鉤条虫：感染した場合、一般に症状は軽い。時に重症化することもある。

サルコシスティス・フェアリ：感染すると一過性の下痢、腹痛、嘔吐などの症状を示す。適切な凍結処理で感染性を消失する。

※上記はいずれも感染動物の食肉を生または加熱不十分で食べることにより感染する。

表 食肉の生食について（豚肉以外）

食肉の種類	主な危害要因	規制の状況（厚生労働省等）	食品安全委員会によるリスク評価・注意喚起等
野生鳥獣肉（ジビエ肉：猪肉、鹿肉など）	E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、寄生虫	野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（通知）等により、十分に加熱して食べることが指導されています。	豚の生食の評価で、ジビエ肉の生食のリスクを注意喚起し、リスク管理機関の適切な対応が必要としました（2015年2月）。
牛肉（内臓を除く）	腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌	牛の生食用食肉（ユッケ）の加工基準が設定されています。	規格基準の設定にあたり、評価を行いました（2011年7月）。
牛肝臓	腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌	生食用としての提供が禁止されています。	同上（2012年4月）。
鶏肉	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	十分に加熱して食べることが指導されています。	食中毒低減対策について評価を行い（2009年6月）、生食しないよう注意喚起しています。
馬肉	寄生虫（サルコシスティス・フェアリ ^{用語} ）	衛生基準（通知）により衛生管理が指導され、寄生虫については、流通段階での凍結処理が指導されています。	十分に加熱するよう注意喚起し、凍結処理についても情報提供しています。

魚介類の生食で発症する寄生虫症 アニサキス症のファクトシートをご紹介します

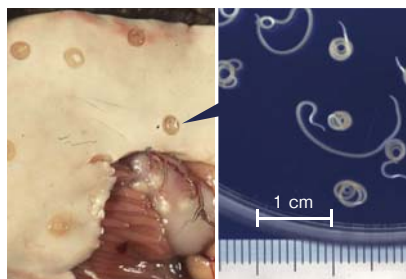
食品安全委員会では、アニサキス症についてファクトシート **用語** を作成、公表しています。
その概要をご紹介します。

●アニサキスとは

アニサキスはアニサキス亜科幼虫の総称で、イルカ、クジラ、アザラシなどの海産哺乳類を終宿主 **用語** とし、これらの胃などに寄生する線虫です。虫体の多くは体長2～3 cm、幅0.5～1 mmほどの白色で、少し太い糸のように見えます(図1)。

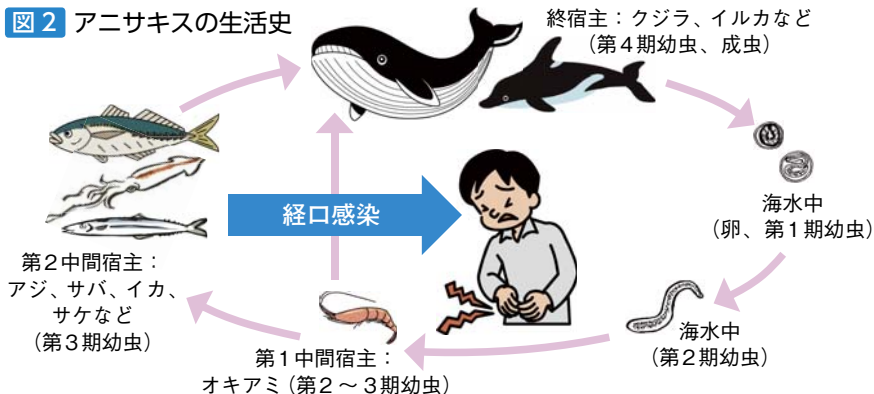
アニサキスは海水中で卵が孵化(第1～2期幼虫)し、第1中間宿主であるオキアミに食べられ、第3期幼虫となります。このオキアミを第2中間宿主のサバやイカが食べると第3期幼虫のままですが、終宿主である海産哺乳類が食べると第4期幼虫及び成虫になります。(図2)。

図1 魚の内臓に寄生した
アニサキスの幼虫



▲肝臓に寄生したアニサキスの幼虫(左)と、その拡大写真(右)。体長は2～3 cmで、肉眼で確認できる。
国立感染症研究所ホームページ

図2 アニサキスの生活史



●ヒトに対する影響

アニサキスがヒトの胃壁や腸壁に刺入して引き起こす寄生虫症を、アニサキス症といいます。アニサキスに寄生された魚やイカを生食することで感染しますが、ヒトの体内はアニサキスにとって好適ではないため、成虫にならず第3期幼虫(一部脱皮した第4期幼虫)で存在します。生食後1～2時間で発症し、感染から約3週間以内で自然に消化管内から消失します。

アニサキス症の多くは胃に刺入する胃アニサキス症で、主な症状は、みぞおちの辺りの激しい痛みや悪心・嘔吐などです。また、アニサキスの再感染によるアレルギー反応が関与している場合もあると考えられています。もっとも効果的な治療法は、虫体を摘出することです。アニサキ

スによるじんましんなども報告されています。

●予防方法

アニサキスは60℃の熱処理で1分、70℃以上では瞬時に死滅します。また、冷凍処理により感染性が失われるので、-20℃以下で24時間以上冷凍することが有効です。酸には抵抗性があり、一般的な調理に使う量の酢、塩、醤油やわさびなどで死ぬことはありません。

アニサキスは宿主である魚やイカが死亡すると、内臓から筋肉部位に移動するため、漁獲後速やかに内臓を除去することでアニサキス症を予防できます。アニサキスをよく知れば、安全に美味しく魚介類を食べられます。



ファクトシート「アニサキス症」全文

http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/factsheets_anisakidae.pdf

表 日本、欧米の管理状況

国名	管理状況
日本	消費者・事業者への注意喚起 加熱、冷凍(-20℃で24時間以上)、内臓を生食しない、 目視確認で虫体を除去等
米国	業者向けのガイダンスで冷凍及び保管工程について 下記いずれかを採用するよう指示 室温-20℃以下で7日間保管 室温-35℃以下で固化するまで冷凍し、室温-35℃以下で15時間保管 室温-35℃以下で固化するまで冷凍し、室温-20℃以下で24時間保管
EU	生食、ほぼ生食また冷凍製用の魚及び軟体動物類を提供する業者へ義務付け -20℃で24時間以上冷凍または-35℃で15時間以上冷凍

用語解説

ファクトシート：現時点での科学的知見を整理し、広く情報提供することを目的として作成する概要書。

宿主：寄生虫やウイルスが寄生する相手の生物。寄生虫には幼生と成体で宿主が異なる種があり、幼生が寄生する宿主を中間宿主、成体が寄生する宿主を終宿主という。

内閣府特命担当大臣挨拶

2015年1月20日に行われた食品安全委員会第545回会合に、
食品安全担当大臣の山口俊一大臣が出席され、
冒頭にご挨拶をいただきました。



▶ 山口大臣挨拶

山口俊一（写真左） 内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全担当）

このたび食品安全担当大臣を拝命しました山口俊一です。食品安全委員会は平成15年に発足し、これまでに1,700件以上のリスク評価を終えていると伺っております。熊谷委員長をはじめ、委員並びに専門委員、また事務局の皆様方には、その御努力に心から敬意を表させていただきます。

食の安全は、私ども一人ひとりの命に直結する大変重要なテーマの一つでございます。食品安全担当大臣として、国民の健康の保護を最優先に、科学的知見に基づいて食品の安全性を確保していくことに全力を尽くしてまいりたいと考えております。

食品をめぐるリスクが多様化してくる中で、消費者が

リスクを正しく理解しながら食品を選ぶことができるように、科学に基づき中立公正な立場からリスク評価を行い、その結果を正確かつわかりやすく情報提供をしていくことは、食品安全委員会の極めて重要な役割であろうと思っております。

食品安全委員会がリスク評価機関として引き続きその機能をいかに発揮していただき、厚生労働省、農林水産省、消費者庁等と連携しながら、食品の安全性をさらに向上させていくことを強く期待します。私も、食品の安全性の確保を通じて、国民の皆様が安心して暮らしていただけるよう邁進してまいります決意でございます。

内閣府副大臣、大臣政務官挨拶

2015年2月3日に行われた食品安全委員会第547回会合に、
食品安全担当の平内閣府副大臣と松本内閣府大臣政務官が出席され、
冒頭にご挨拶をいただきました。



▶ 平副大臣挨拶

平 将明（写真中央） 内閣府副大臣（消費者及び食品安全担当）

このたび食品安全担当の副大臣を拝命しました平将明です。食品安全委員会は今年で12年目を迎えます。熊谷委員長をはじめとする皆さんが一致団結して、日々業務に励んでいると伺っており、その努力に心から感謝します。

国民一人ひとりがリスクを正しく理解し食品を選ぶことができるよう、食品安全委員会においては科学的知見に基づく中立公正なリスク評価を行うとともに、ソーシャルメディアも生かしつつ、消費者等の関係者とのリスク

コミュニケーションを積極的に行っているものと理解しております。関心事項が起きるとアクセスが急激に増えますので、迅速に不安を払拭するような役割をぜひとも果たしていただきたいと思っております。

山口大臣のもと、食品安全を担当する副大臣として、国民の健康保護を最優先に科学的知見に基づき、食品の安全を確保していくことに全力を尽くしていく決意でございます。

▶ 松本政務官挨拶

松本洋平（写真右） 内閣府大臣政務官（消費者及び食品安全担当）

食品安全担当の大臣政務官を拝命いたしました松本洋平です。本日で547回目ということで、毎週会合を重ねられ、わが国の食品の安全を確保するために日夜取り組んでこられた皆様には心から感謝を申し上げます。

食品安全委員会は、欧州食品安全機関等、海外の関係機関との連携を深めていただいていると伺っております。今後ともリスク評価機関としての機能をいかに発揮

していただき、かつ、委員会の活動が海外でも認められるよう、海外への情報発信や関係機関との連携強化に取り組まれることを期待します。

山口大臣、平副大臣のもと、我が国の食品の安全を確保して、国民の皆様が安心して暮らしていただけるよう、全力を尽くしてまいります。

緊急時対応訓練を実施

シアン化合物による食中毒発生を想定したシナリオを用いて、実践的な訓練を行いました

他省庁を含めた組織的な流れを確認

2014年12月25日、シアン化合物による食中毒発生を想定した、緊急時対応訓練を実施しました。

この訓練は、緊急時における他省庁を含めた組織的な対応の流れを確認することで、組織全体の対応能力と、緊急時対応マニュアル等の実効性の向上を目的としたものです。

食品安全委員会ではこれまでに、緊急時対応の手順、役割や、ホームページ掲載、メディア対応などの実務研修を年間を通して実施してきており、今回の訓練では、実務研修等によって習得した緊急時の初動対応等の技術・知識レベルの確認をしました。

科学的知見を収集、整理して公表

今回の訓練は消費者庁が企画の中心となり、食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省及び農林水産省の4



▲ゼッケンをつけた訓練参加者が情報を収集、整理

府省庁合同で行い、各府省庁間の連絡体制の確認や総括官会議*の開催、合同記者会見の試行等も行いました。

訓練で用いた仮想シナリオについては、下に概要を示しました。今回の緊急時対応訓練では、具体的な危害要因名を含め、シナリオを前もって提示することなく、事案が発生してから資料を作成するなどの実践的な訓練を行いました。シナリオの内容は、外部からの問い合わせのパターンを多様にするなど、より現実的な想定を組み入れました。

当委員会では、危害についての科

学的知見などの情報を収集、整理し、事態の進展に応じて情報を公開するためのプレスリリース文書の作成などを行いました。

当委員会では、この訓練を通じて明らかになった課題、特にリスク評価機関としての役割に即した情報発信力の強化について検証し、緊急事態の対処体制の一層の強化に努めています。

なお、2014年度の緊急時対応訓練の実施結果と2015年度の緊急時対応訓練計画については、ホームページ(下記URL)で公表しています。

【訓練で用いた仮想シナリオの概要】

訓練

- 1 危害因子
シアン化合物（化学物質）
- 2 原因食品
D県工場で製造されたサラダ
- 3 状況設定
 - 9:30 : 厚生労働省から、複数県において食中毒の重篤患者が発生（原因物質調査中）との連絡
 - 10:10 : 厚生労働省から、原因物質の情報（シアン化合物）について情報提供
 - 11:00 : 製造業者による自主回収の公表
 - 11:10 : 厚生労働省及びD県によるプレスリリース
 - 13:25 : 食品安全委員会からプレスリリース発出
 - 13:30 : 総括官会議開催（於：消費者庁）
 - 14:30 : 合同記者会見の実施（於：消費者庁）
 - 随 時 : 食品安全委員会に、国民や報道機関、議員事務所からの問い合わせが相次ぐ

※総括官会議

消費者の生命又は身体への被害の発生・拡大を防止し、その安全を確保するため、消費者庁及び関係省庁の局長級を消費者安全情報総括官として選定し、これらの者による連絡会議（消費者安全情報総括官会議）の開催等により、消費者の生命又は身体に生ずる被害に関する情報等の集約、共有を図っています。



第548回 食品安全委員会

・資料 1-4：平成 26 年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果報告書
・資料 1-5：平成 27 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）

<http://www.fsc.go.jp/fscis/meetingMaterial/show/kai20150210sfc>

自治体と共催で行う意見交換会

2014年度は、全国で14回、地方自治体と共催で意見交換会を行いました。



▲福井県で行われた意見交換会の会場風景。

今年度地方自治体と行った意見交換会は、地域の指導者またはオピニオンリーダーを対象としたもの、消費者団体とも共催したもの(表参照)で、少人数で、かつ双方向で意見交換できるような形で行いました。

このうち、2015年1月23日に福井県で開催した意見交換会では、テーマの『食品添加物』について、健康への影響や行政による検査結果など、さまざまな意見の交換や活発な質疑応答が行われました。

表 2014年度 自治体等と共催した意見交換会開催実績

形態	開催日	共催自治体/団体	主なテーマ
地域の指導者を対象とした意見交換会	2014年 7月25日(金)	堺市	食中毒
	2014年 8月18日(月)	兵庫県	食中毒
	2014年 8月22日(金)	豊橋市	食中毒
	2014年 9月 4日(木)	群馬県	残留農薬
	2014年 10月24日(金)	埼玉県	ノロウイルス
	2014年 10月29日(水)	高知市	残留農薬
	2014年 11月19日(水)	いわき市	ノロウイルス
	2014年 11月28日(金)	広島県	トランス脂肪酸
消費者団体共催型意見交換会	2014年 7月30日(水)	鹿児島県/NPO法人鹿児島県地域女性団体連絡協議会	食品添加物
	2014年 9月10日(水)	和歌山県/和歌山県くらしの研究会	食中毒
	2015年 1月23日(金)	福井県/公益社団法人ふくい・くらしの研究所	食品添加物
	2015年 1月30日(金)	熊本県/熊本県消費者団体連絡協議会	遺伝子組換え食品
オピニオンリーダーとの意見交換会	2014年 10月10日(金)	熊本県	食品添加物
	2014年 11月21日(金)	松山市	食中毒

報道関係者との意見交換会

2014年度は、報道関係者の方々との意見交換会を6回行いました。

多くの消費者は、新聞やテレビなどの報道を通じて、食品安全に関する情報を入手します。このため、食品安全委員会では、そうした報道に関わる方々を対象に、食品の安全性に関する理解を深め、より正確な情報発信につなげてもらうため、意見交換会(表参照)を開催しています。

このうち、2014年11月5日に行った意見交換会では、村田容常委員が『メイラード反応とアクリルアミド』について解説し、農林水産省からもアクリルアミドの低減対策が説明されました。

また、2015年1月14日には佐藤洋委員が『酒と健康』をテーマに説明

し、「アルコールは害とメリットどちらが大きいのか」、「健康へのリスクが一番低い酒は何か」といった活発な質疑応答が行われました。



▲「酒と健康」をテーマに佐藤洋委員が解説。

表 2014年度 報道関係者との意見交換会開催実績

開催日	テーマ
2014年 5月14日(水)	脂肪の摂取と食品健康影響評価 ～トランス脂肪酸の食品健康影響評価を題材にして～
2014年 7月 2日(水)	食べ物の基礎知識 食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの
2014年 9月10日(水)	動物の健康はヒトの健康 ～耐性菌って何?～
2014年 11月 5日(水)	メイラード反応とアクリルアミド 誰もが食べている化学物質 ～食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性～
2015年 1月14日(水)	酒と健康
2015年 3月 4日(水)	肉の生食のリスクについて(豚肉を中心として)

はる さんさい ぬ こう か 春の山菜とあく抜きの効果

春、山を訪れると、さまざまな山菜に出会うことができます。山菜とは、山に自生する食用の植物のこと。食べるときには“あく抜き”をしますが、なぜでしょうか？



KIDS BOX はおとなと子どもが
一緒に読むページです

あくって何？

独特の風味が山菜の魅力のひとつですが、“えぐみ”、“しづみ”、“にがみ”などの強い風味を“あく”といい、おいしく食べるためには取り除くことが必要です（これをあく抜きといいます）。また、山菜には毒性があるものもあり、あく抜きはこの毒性をなくす効果もあります。

あく抜きの方法

あく抜きのしかたは山菜によってさまざまですが、一般的には、

－あくの弱いもの

- ① ひとつまみの塩でゆでる。
- ② 冷水にさらす。

－あくの強いもの

- ① 重曹や米ぬかを入れた熱湯に漬け、一晩置く。
- ② 冷水にさらす。

おいしくする、
毒をとりのぞく
いみがあるのね。



タケノコ



タケノコは採ってから時間が経つほど、あくが強くなります。また、生のタケノコには青酸配糖体という毒がありますが、あく抜きで安全に食べられます。

フキノトウ



特有のかおりとほろ苦さがあるフキノトウ。ペタシテニンという肝臓に悪い毒がありますが、あく抜きや油で揚げるなどの加熱でほとんどなくなるので、大量に食べなければ害はありません。

スギナ(ツクシ)



スギナの胞子を作り飛ばすための特別な茎がツクシです。ツクシにはチアミナーゼというビタミンB1をこわす酵素があります。あく抜きでチアミナーゼはなくなります。

ワラビ



ワラビにはプタキロサイドという毒がありますが、重曹などであく抜きをすることで消すことができます。しっかりとあく抜きをしましょう。

体にいいものを 食べていますか

食品安全委員会
委員

いし い かつ え
石井克枝



体にいいもの、悪いものとは

私たちは健康のために、安全で安心な食生活を求めています。よく、「これは体にいいから食べよう」といいます。体にいいものとはどんなものなのでしょう。

高校生に「体にいいもの、悪いもの」とその理由を聞いてみました(武田ら2005)。様々なものがあげられ、その理由はあいまいなものが多くありました。しかし、食品と栄養素との結びつきは多く、その栄養素を上位からあげるとカルシウム、ビタミン、タンパク質、食物繊維、ビタミンC、ミネラル、鉄でした。いくつか食品との結びつきをみると、カルシウムは牛乳、魚(小魚と言いたかったのでしょう)、ヨーグルトが多くあげられ、ビタミンは果物、野菜という具合です。

「体に悪いもの」には油(脂)、高カロリー、高コレステロールなどがあげられました。食品との結びつきは油(脂)には肉類、揚げ物、スナック菓子、ラーメン、カップめんが、高カロリーには菓子類、肉、カップめんが、高コレステロールには肉、揚げ物があげられました。「体にいい」ということには比較的微量栄養素が浮かぶようです。また、「体に悪い」とは脂質とカロリーが浮かぶようです。皆さんはいかがですか。

体にいい成分とは

体にいい成分とはどのようなものでしょうか。体にいい、悪いとその理由には栄養素をあげている人が多くいましたが、そこにあまりあがってこない栄養素もありました。私たちに必要な栄養素には5大栄養素があり、炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、無機質(ミネラル)です。これらの栄養素は私たちの体に必須の物質ですが、体にいいものにはビタミン、無機質があげられ、無機質の中でもカルシウムや鉄に注目していることがわかります。ビタミンや無機質は微量栄養素で科学の発達とともに明らかにされてきたものも多くあります。炭水化物、タンパク質、脂質は体内に必要量も多く、共通する働きはエネルギー源になりますが、現代の食生活では、ダイエットとの関係で悪いものと意識されているのかもしれません。

一つの成分に 注目することの意味

栄養素だけでなく、最近様々な物質の体内での働きが明らかになると、その物質だけが注目される傾向があります。たとえば、ポリフェノールは抗酸化作用があることで注目されました。これは、5大栄養素には入らず、食べ物の第3の機能としてあげられるものです。体の生理作用

を持つ成分が注目され、ポリフェノールがチョコレートに入っているとわかるとチョコレートに集中しますが、チョコレートには脂質が25～40%程度、糖質が50～60%含まれていることが忘れられます。食べ物には一つの成分でできているものはほとんどありません。一つの成分の働きに注目することと、食べ物に含まれている成分は一つではないということを合わせてみてほしいものです。それぞれの食べ物にはそれぞれの良さがあり、多くの成分で成り立っています。

大切なことは

健康を維持するために最終的には何をどう選ぶかは一人ひとりの選択に委ねられます。食事をすることは食品に含まれる成分を体内に取り込むことだけではありません。食事を私たちの嗜好に合うものに整え、楽しく食卓を囲み、食べることで、体内で食品に含まれている栄養素や様々な成分は機能していきます。穀類、肉類、魚介類、野菜、果物、大豆・卵、乳製品、海藻と私たちが食する食品は多岐にわたり、栄養のバランスをとろうとしています。和食はごはんのみそ汁を基本としているいろいろなおかずを取り合わせて栄養のバランスをとっています。その特徴を大事に、おいしい食事で健康な食生活をつくりたいものです。

引用文献：武田、川嶋、河村、武藤、石井、(2005) 高校生の食べものに対する健康認識(第2報) 日本家庭科教育学会誌 48.3.198-205



▼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 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。



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



内閣府 食品安全委員会事務局

〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階

☎ 03(6234)1166

編集・発行：食品安全委員会
制作：株式会社サンビジネス