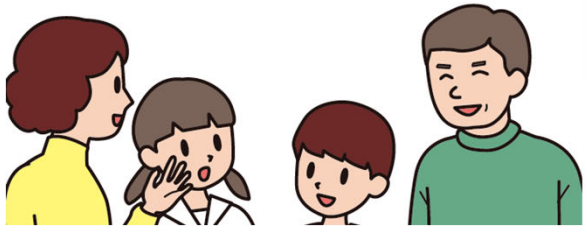
令和８年10月29日
「管理栄養士・栄養士向け食品安全セミナー」資料

職場での「これ大丈夫？」に自信を持って答えるために
～食品添加物等を例に～





内閣府 食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan



本日お話しする内容

第１部　自己紹介

第２部　食品の安全を守るとは？

- 食品について考える
- 食品の安全の考え方

第３部　食品安全を守る仕組み

- 食品の安全をどう確保しているか？
- 食品添加物の安全性はどう守られているか。

第４部　リスクコミュニケーション

- リスクコミュニケーションについて
- 業務に活用できる！食品安全委員会の情報

第１部　自己紹介

食品安全委員会の構成

食品安全委員会は7名の委員、約200名の専門委員からなる専門調査会及び
ワーキンググループで構成され、科学的な知見を基にリスク評価を行います。

（令和８年４月現在）

食品安全委員会

委員長　祖父江友孝：公衆衛生学
委　員　浅野　哲　：毒性学
委　員　頭金　正博：化学物質（代謝・動態）
委　員　春日　文子：微生物学
委　員　小島　登貴子：食品の生産・流通（生物有機化学）
委　員　杉山　久仁子：消費者意識・消費行動（調理科学）
委　員　松永　和紀　：リスクコミュニケーション

専門調査会

〇企画等
〇添加物
〇農薬第一
〇農薬第二
〇農薬第三
〇農薬第四
〇農薬第五
〇動物用医薬品
〇器具・容器包装
〇汚染物質等
〇微生物・ウイルス
〇プリオン
〇かび毒・自然毒等
〇遺伝子組換え食品等
〇新開発食品
〇肥料・飼料等

ワーキンググループ
（特定の分野について集中的に審議を行う）

〇栄養成分関連添加物WG
〇薬剤耐性菌に関するWG
〇評価技術企画WG
〇有機フッ素化合物（PFAS）WG
〇食事由来の化学物質のばく露評価WG
〇ビスフェノールA WG

事務局

・事務局長　・事務局次長　・総務課　・評価第一課　・評価第二課　・情報・勧告広報課　・評価情報分析官
└ 農薬評価室、評価技術企画室

自己紹介



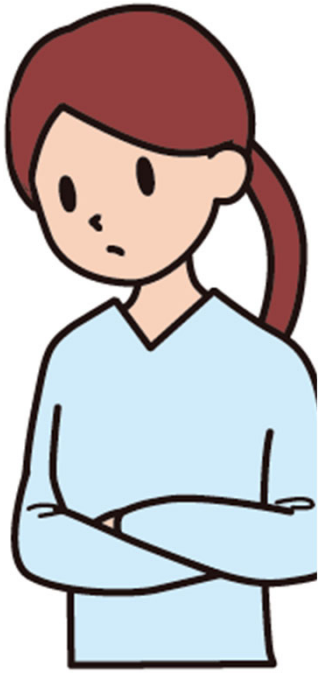
とうきん　まさひろ
頭金　正博

昭和 57年3月	東北大学薬学部卒業
59年3月	東北大学大学院薬学研究科博士前期課程修了
4月	塩野義製薬株式会社研究所
平成　4年3月	理学博士（東京工業大学）
6年9月	国立公衆衛生院衛生薬学部主任研究官
平成10年9月	米国　National Institute of Health, National Cancer Institute
14年4月	国立医薬品食品衛生研究所医薬安全科学部主任研究官
7月	国立医薬品食品衛生研究所医薬安全科学部第二室長
23年4月	名古屋市立大学大学院薬学研究科教授
令和　5年4月	名古屋市立大学学長補佐（研究力強化）（兼務）
6年7月	食品安全委員会委員（現職）

第２部　食品の安全を守るとは？



まず「食品」について考えてみましょう



食品には何が含まれているでしょうか。

食品

- 植物、動物、微生物などに由来する化学物質（栄養素・成分）
  - 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなど
- 食料生産のために意図的に使用する化学物質、微生物
  - 乳酸菌、酵母、納豆菌、食品添加物、農薬、動物用医薬品など
- 植物、動物、微生物などに由来する、栄養素・成分以外のもの
  - 腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター、重金属、PFAS、アルカロイド、カビ毒など
- 食品中の成分から加熱調理などによってできる化学物質
  - 香り成分、アクリルアミドなど

食品には、多種類の化学物質や微生物が含まれます。把握できていないものもあります。
私達は、これらをひっくるめて食品として食べていることになります。

これから、食品の安全の考え方をお話しします。

食品安全分野での検討対象

環境からの化学物質
- カドミウム
- メチル水銀
- ヒ素
- ダイオキシン類
- 放射性物質
- 有機フッ素化合物（PFAS）等

意図的に使用される物質に由来するもの
- 農薬や動物用医薬品の残留
- 食品添加物　等

加工中に生成される化学物質
- アクリルアミド
- クロロプロパノール類　等

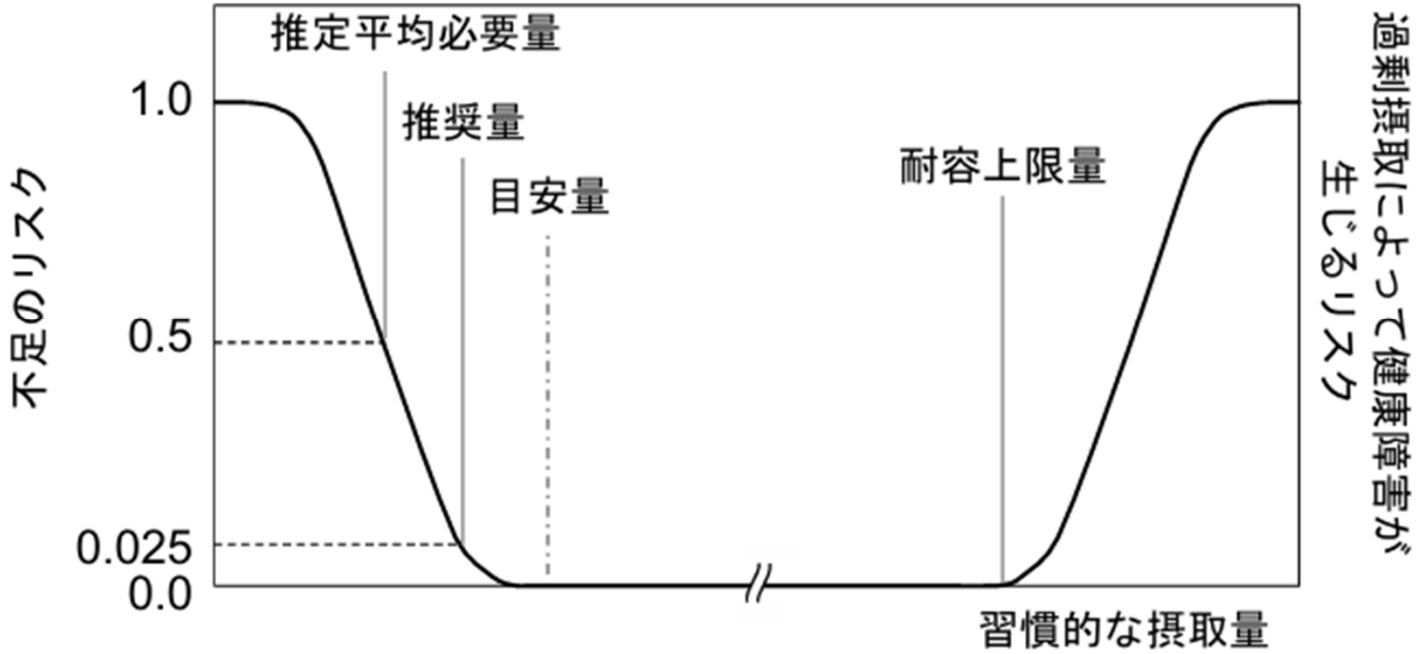
有害微生物等
- 腸管出血性大腸菌O157
- カンピロバクター
- リステリア
- サルモネラ
- ノロウイルス
- 肝炎ウイルス
- アニサキス　等

かび毒・自然毒
- きのこ毒
- ふぐ毒
- シガテラ毒　等

物理的危害要因
- 異物混入
- 物性（餅等）　等

※　その他の検討対象として、遺伝子組換え食品、健康食品などがあります。

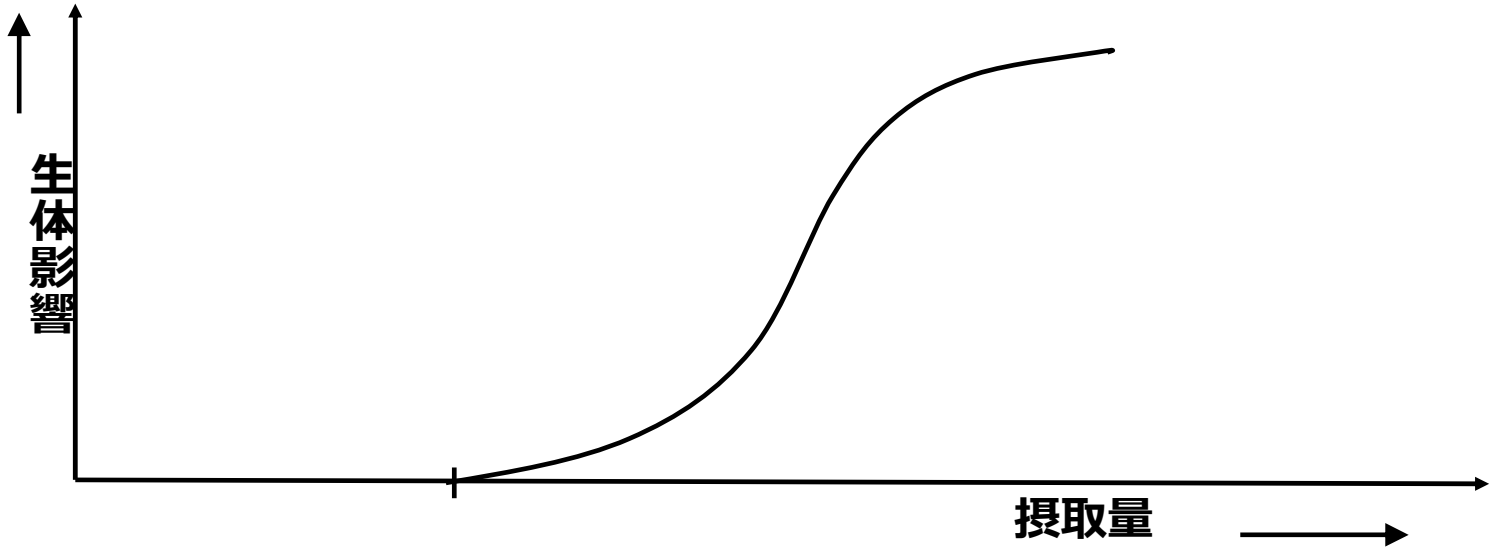
摂取量との生体影響の関係性（栄養素の場合）



出典：「日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書」P7

- 習慣的な摂取量が不足していると、体への悪影響が現れ、不足するほどその影響は大きくなります。
- 習慣的な摂取量が耐容上限量を超えていると、過剰摂取により体への悪影響が現れ、量が増えるほどその影響は大きくなります。

摂取量との生体影響の関係性（食品安全で扱う有害物質などの場合）



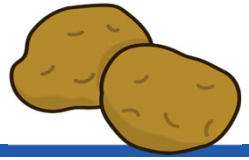
- **栄養素のような、必要量はありません。**
- 一定量を超えると体に悪影響が現れ、量が増えるほどその影響は大きくなります。
- **「健康に悪影響を及ぼさない量」、つまり「許容量」を設定できます。**

食品が「安全である」とは・・・

食品が「安全である」とは、「予期された方法や意図された方法で作ったり、食べたりした場合に、その食品が食べた人に害を与えないという保証。」
（国際的な食品規格を作るCodex委員会の定義）



じゃがいもを例に考えてみましょう





芽が出たじゃがいも



緑色に変わったじゃがいも(左)と
色の変わっていないじゃがいも(右)

出典：
https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html

- ソラニンなどの毒素を含みます。
- 特に芽や緑色になってしまった皮の部分に多く含まれています。とりすぎると腹痛やめまいを起こすことも。
- このため、芽や緑色に変わった皮の部分を取り除くことで、毒素の量を減らすことが重要です。
- じゃがいもそのものにも、ソラニンなどが含まれていますが、農家や販売店がきちんと管理しているものは、ソラニンなどの量が少ないため、普段食べているじゃがいもの量であれば、体に悪影響は出ません。

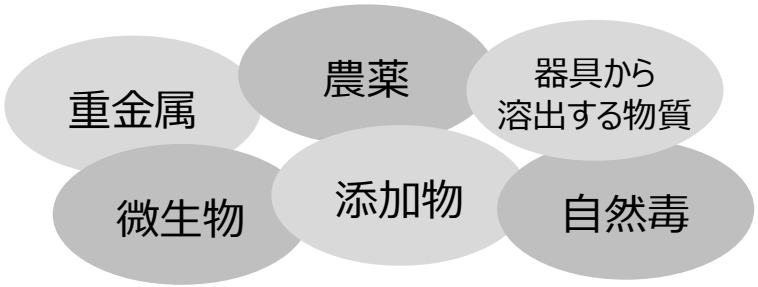
つまり

（ソラニンなど毒素の）**「量」が重要**です。

ハザードとリスク①

ハザード

健康に有害影響を及ぼすおそれがある食品中の物質又は食品の状態のこと



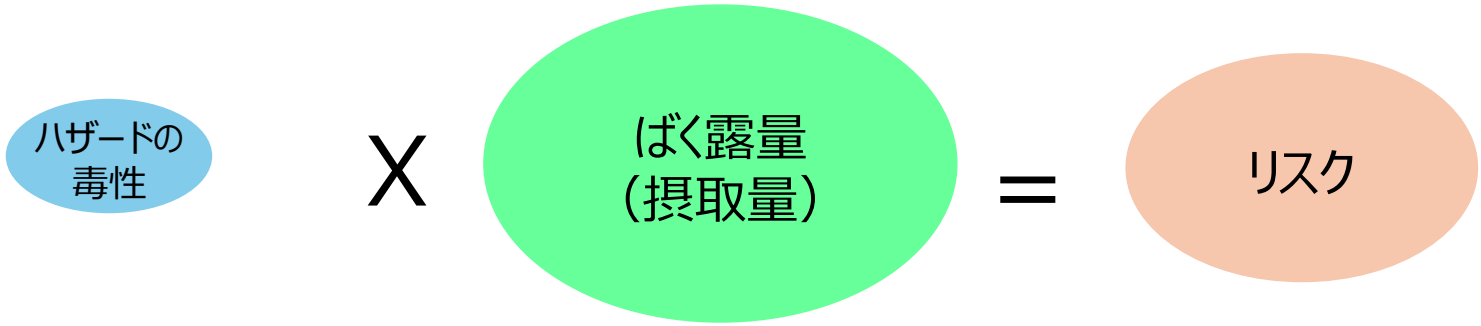
リスク

食品中のハザードを食べることにより、健康への悪影響が起きる可能性、その影響の大きさ

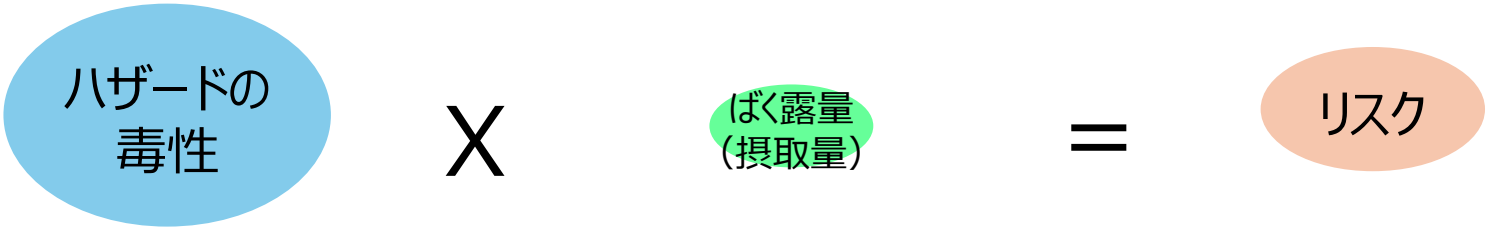
ハザードの毒性 × ばく露量（摂取量） ＝ リスク

ハザードが含まれている＝危険ではありません。
健康影響を調べるときは、ハザードではなくリスクで考えます。

ハザードとリスク②



ハザードの毒性が小さくても摂取量が極めて多ければリスクは大きくなります。



ハザードの毒性が大きくても摂取量がわずかであればリスクは小さくなります。

第３部　食品安全を守る仕組み

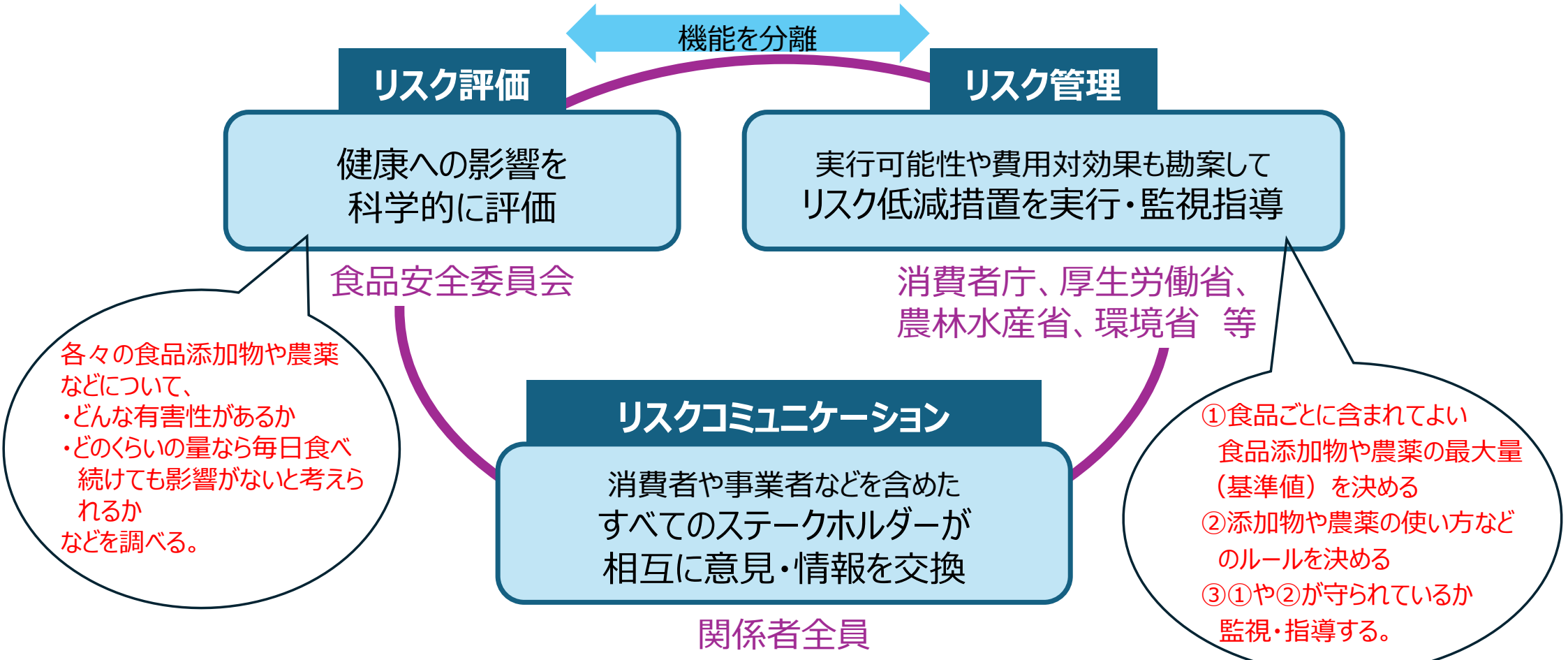
食品安全基本法の基本理念

第３条　国民の健康保護が最も重要であるという基本認識の下に必要な措置を実施。

第４条　食品供給行程の各段階において安全性を確保。

第５条　国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて必要な措置を実施。食品を摂取することによる国民の健康への悪影響を未然に防止。

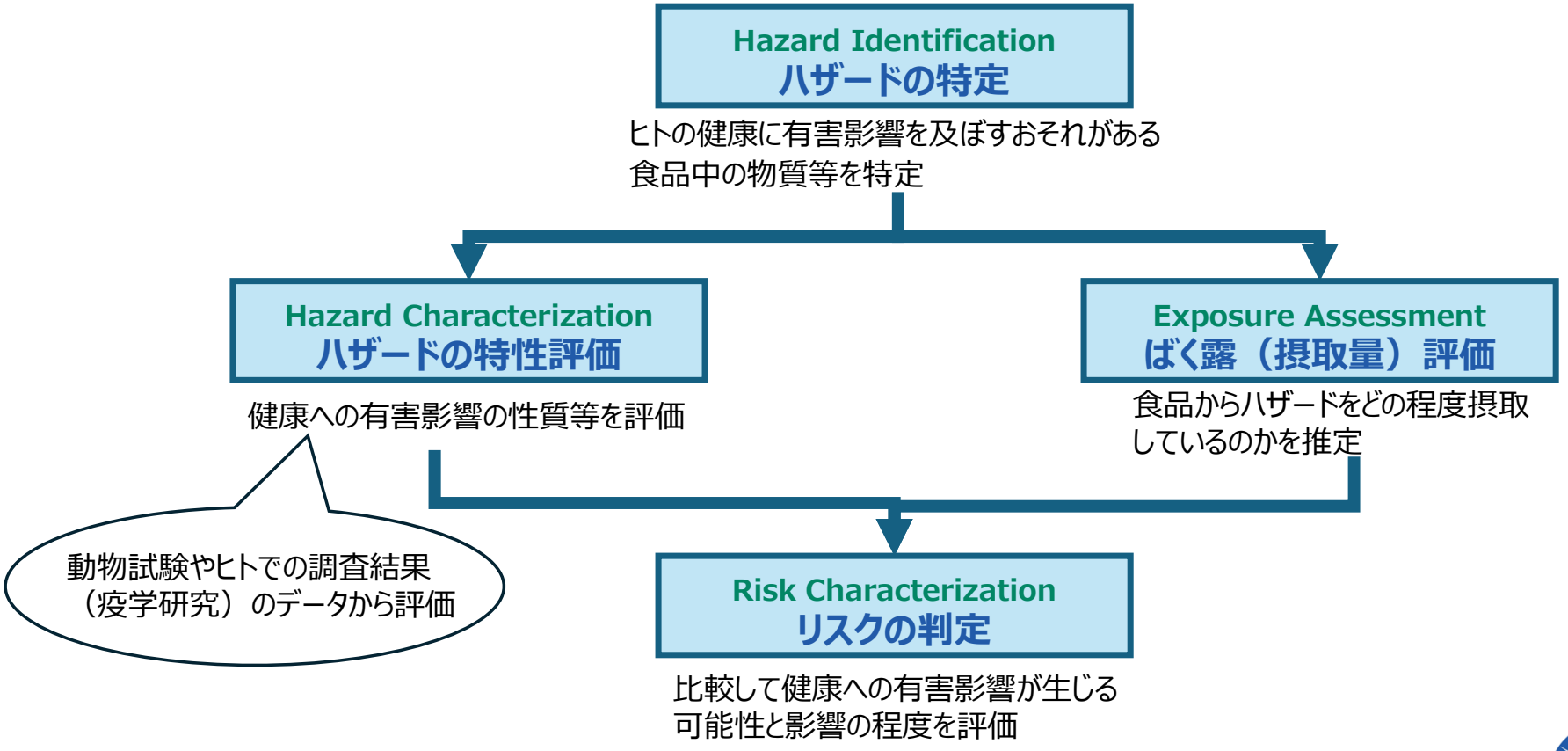
食品の安全を守る仕組み（リスクアナリシス）



リスク評価（食品健康影響評価）とは

食品安全委員会

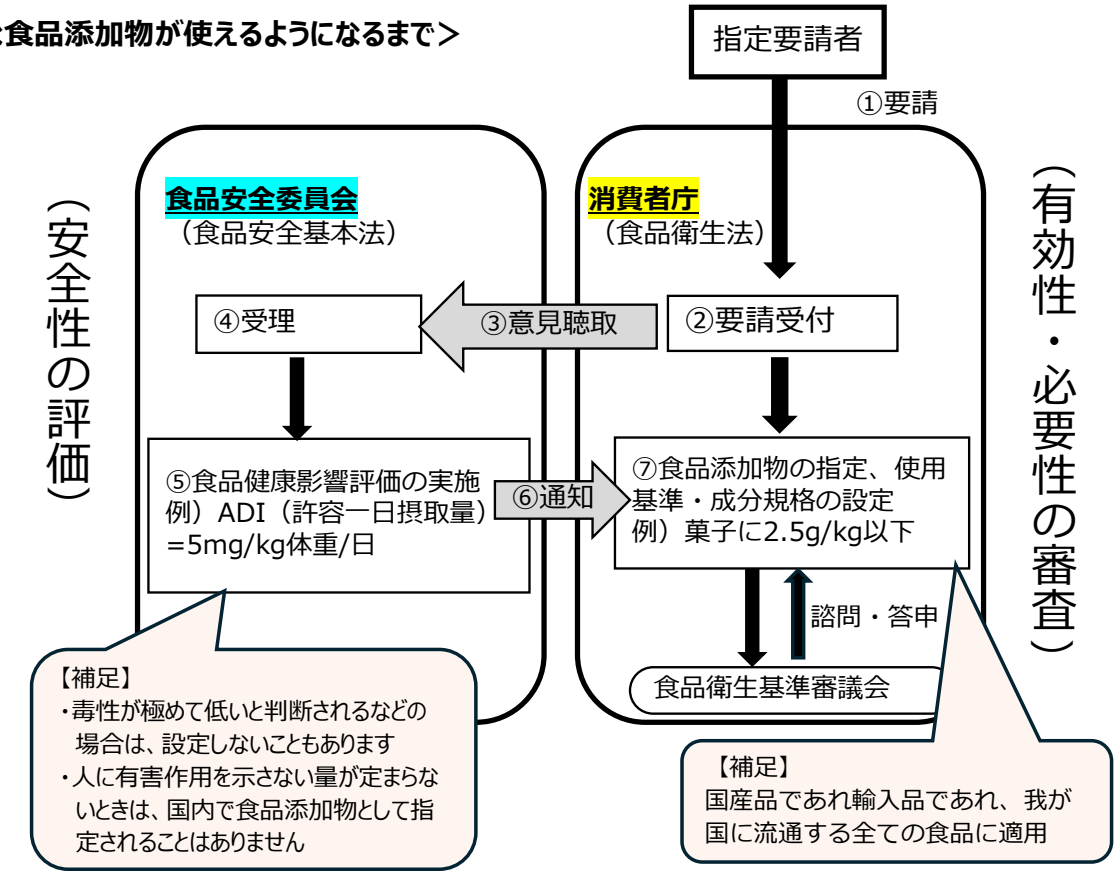
食品中に含まれる有害物質などを摂取することにより、
どのくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起きるかを**科学的に評価**すること



ここからは、食品添加物の安全性についてお話します。

食品添加物の安全性はどう守られているか

＜新たな食品添加物が使えるようになるまで＞



食品安全委員会ウェブサイト掲載資料https://www.fsc.go.jp/iinkai/mission.html#m-4を一部改変

＜食品添加物として使えるようになった後＞

厚生労働省、自治体

使用基準を守って食品添加物を使っているか
監視・指導



消費者庁

一日摂取量を調査し、ADIを超えていないか確認



（注）保存料や着色料など多くの食品添加物は、食品安全委員会が設立される前に指定されており、厚生労働省（当時）にて安全性の審査が行われた上で使われています。

食品添加物の評価に必要な動物試験の例

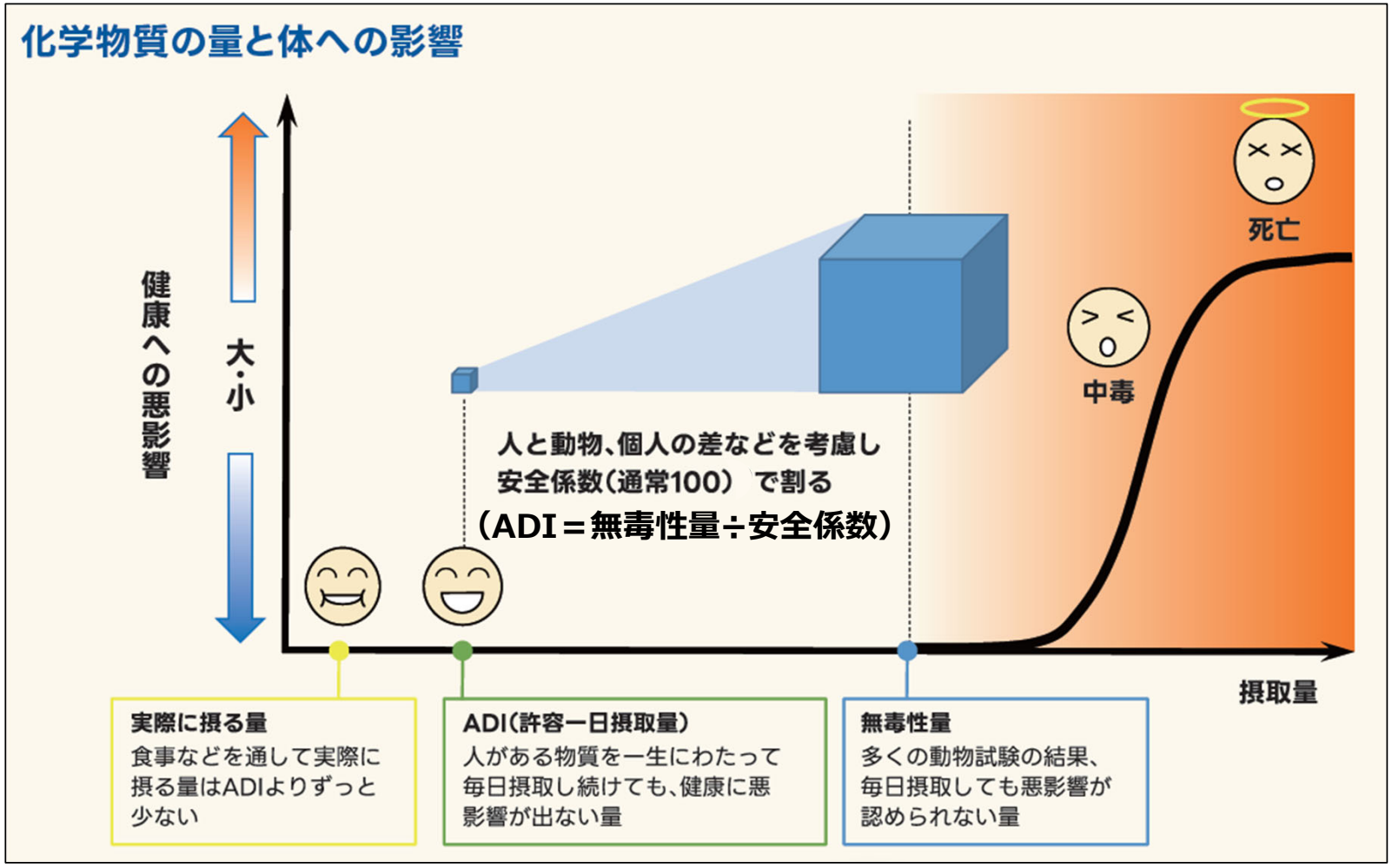
食品安全委員会

・メーカーなどが実施したたくさんの毒性に係る動物試験結果を確認。
・複数の用量（例：0、10、30 mg/kg体重/日）で動物に投与して影響があるかを、それぞれの試験で調べます。

体内動態試験	体内での吸収、分布、代謝、排泄などの試験
遺伝毒性試験	DNAや染色体に変化を与えるか
反復投与毒性試験	動物に繰り返し投与した際にどのような毒性影響が生じるか
発がん性試験	腫瘍の発生・促進の毒性
生殖毒性試験	実験動物２世代にわたる生殖機能や新生児の生育への影響
発生毒性試験	妊娠中の動物に投与した際の胎児への影響
アレルゲン性試験	経口的に摂取した場合のアレルギー誘発性があるか

（注）誰がどこで実施しても科学的に妥当な結果が得られるよう、試験ごとに必要な動物の種類（マウス、ラット、イヌ、ウサギなど）、数、機器、試験の日数、手順などの試験方法や試験実施施設の要件を満たさないといけません。

無毒性量とADIとの関係



食品添加物の使用基準の例

消費者庁

アセスルファムカリウム	甘味料	砂糖代替食品	15g/kg	特別の用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
		チューインガム	5.0g/kg	
		あん類 菓子（除チューインガム） 生菓子	2.5g/kg	
		アイスクリーム類 ジャム類 たれ 漬物 氷菓 フラワーペースト	1.0g/kg	
		栄養機能食品（錠剤に限る）	6.0g/kg	
		果実酒、雑酒 清涼飲料水 乳飲料 乳酸菌飲料 はっ酵乳 （希釈して飲用に供する飲料水は、希釈後の飲料水）	0.50g/kg	
		その他の食品	0.35g/kg	

使用できる食品

使用量等の最大限度

使用制限

出典：日本食品化学研究振興財団・食品添加物使用基準
https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-17.html

食品添加物の一日摂取量調査結果

消費者庁

摂取量とADIの比較（食品添加物の例）

食品添加物の種類	ADI（mg/kg体重※/日）	日本人の体重１kg当たりの平均１日摂取量（mg/kg体重※/日）【1～6歳/20歳以上】	ADIに占める摂取量の割合（%）【1～6歳/20歳以上】
ソルビン酸（保存料）	25	0.09 / 0.037	0.4 / 0.15
アセスルファムカリウム（甘味料）	15	0.02 / 0.01	0.15 / 0.09
食用黄色４号（着色料）	10	0.003 / 0.0003	0.03/ 0.003

消費者庁による摂取量調査（1~6歳：令和4年度 / 20歳以上：令和5年度及び令和6年度）

※人によって体重が異なるので、体重1kg当たりの量を記載しています。

出典：https://www.fsc.go.jp/visual/hukudokuhon.data/2017.4.14kagakunome.pdf

そもそも、食品添加物が含まれない食品だけにすればいいのでは？

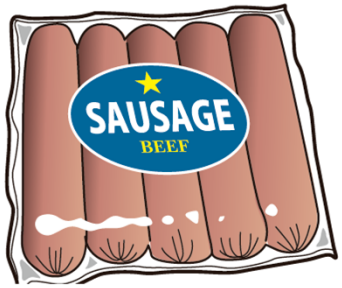
食品
添加物

使用しない場合、**細菌やカビが増殖しやすくなり、安全性を損なうことも。**

（例）ソルビン酸

・細菌やカビの増殖を抑える効果があります。

・このため、保存料として、ハムやソーセージ、かまぼこなどに使われます。





（情報提供）学校給食衛生管理基準の見直しに向けた検討の動き

○　学校給食衛生管理基準について、食品衛生管理を取り巻く状況の変化などを踏まえ、現在、見直しに向けた議論が開始。

○　このうち、食品添加物に関する「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品・・・・については使用しないこと。」の記載も見直しの対象となっています。

◆ 食品添加物に係る記載への意見の経緯

（食品安全モニターからの意見（令和６年度随時報告））

2009 年に告示された学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準には、第３の１（２）学校給食用食品の購入　③食品の選定　の二　に「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品・・・・については使用しないこと。」の記載があります。

学校給食や子供さんや親御さんへの説明でもこの告示があることが、食品添加物などへの嫌悪感、反対意見への根拠になっていないでしょうか。国が安全と定めたことと大きな矛盾が生じていることが長年放置されています。本件について、文部科学省の学校給食衛生管理基準の改定を要望します。

（注）原文に含まれる誤記及び表現が不明な箇所について、一部修正を加えています。

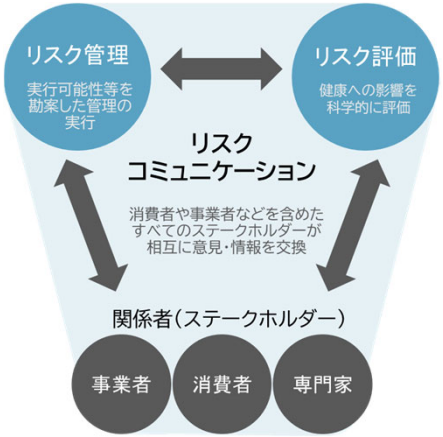
→　本意見の内容は、これまでも消費者庁での検討会や消費者団体からも問題提起されていました。

※　日頃の生活の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について、随時、提案・報告（随時報告）を受け付けるなど、食品の安全の確保に係る施策の推進を図ることを目的として活動いただいています。

有識者会議の議論の詳細はこちら
https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/205/index.html

第４部　リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションとは





リスクアナリシスの全過程において、リスクやリスクに関連する要因などについて、一般市民（消費者、消費者団体）、行政（リスク管理機関、リスク評価機関）、メディア、事業者（一次生産者、製造業者、流通業者、業界団体など）、専門家（研究者、研究・教育機関、医療機関など）といった関係者（ステークホルダー）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、その過程で関係者間の相互理解を深め、信頼を構築し、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。

リスクコミュニケーションの目的は、「対話・共考・協働」（engagement）の活動であり、説得ではない。これは、国民が、ものごとの決定に関係者として関わるべきという考えによるものである。

（食品安全委員会 ホームページ 用語集[1]より）

方法はさまざまです。リスクコミュニケーション＝意見交換会、ではありません。

一般の方向けの情報発信、コミュニケーションのコツは？

- どんな場も、コミュニケーション（説明会、給食だより、子どもや保護者、施設利用者などに質問された時……）
- 科学的な情報を提供
    - 「天然自然だから安全」は誤り
    - ハザードとリスクの区別
    - 摂取量の重要性
    - ADI等と１日の実際の摂取量の比較
    - ベネフィット（品質、安全の保持など）　　など
- 相手の疑問、不安等をまずよく聞き、相手の目線に合致する情報提供、回答をする
- 内容は、絞り込む（絶対に記憶にとどめてほしい項目を、二つ程度）
- 専門用語の使用は避け、なるべく平易な日常的な言葉に言い換える
- 個々の食品の話は、興味を引きやすい
- 個別のハザードの情報と共に、「調理前、食事前、トイレ後の手洗いの重要性」「バランスよく適量食べる食生活の重要性」を伝えてほしい

あなたの話、情報の内容の前に、あなたが信頼できる人・組織かどうかが見られている

まずは、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、自治体、保健所など、行政組織が発信している情報を調べて欲しいです。







食品健康影響評価に関する情報、国際機関や国内外政府機関等の食品安全情報を収載しています。



「食べ物のひみつ（安全編）」
監修：内閣府食品安全委員会
発行：株式会社　文響社

キッズボックス
KIDSBOX

1．化学物質の安全性を知ろう	click
2．食べ物の安全性を知ろう	click
3．食中毒について知ろう	click
4．食べ物の知識	click
5．生活の中で気をつけたいこと	click
6．量の問題・食べ物に関わる単位	click
7．食品安全の仕組みを知ろう	click
8．資料・動画で学ぼう食品安全	click





ハザード（危害要因）についての解説／Q＆A、食中毒情報など

1．食品の安全性に関する情報

情報名	情報の日付
アレルゲンを含む食品について	2026/6/5更新
「有機フッ素化合物（PFAS）」の評価に関する情報	2026/3/19更新
着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します　～川西徹委員インタビュー	2024/1/16作成
アスパルテームに関するQ&A	2023/7/19更新
リスク評価と国際がん研究機関（IARC）の発がん性評価について	2024/1/11更新
粉ミルクに含まれるクロノバクター・サカザキのQ＆A	2023/5/31作成
食品添加物は危ないの？複合的な影響は？　ー添加物に関する質問に川西徹委員がお答えしますー	2022/11/17作成
農薬の安全を確保するために、食品安全委員会が果たす役割	2022/1/14作成
「鉛」の評価書に関する情報について	2021/6/29作成
食品からの3-MCPD脂肪酸エステルの摂取について	2017/6/23作成
加熱時に生じるアクリルアミドについて	2016/4/5作成
レッドミートと加工肉に関するIARCの発表について	2015/11/30作成
「健康食品」に関する情報	2015/12/8作成
食品に含まれるトランス脂肪酸について	2015/6/19更新
高濃度にジアシルグリセロール（DAG）を含む食用油等に関連する情報	2015/5/7更新
牛海綿状脳症（BSE）について	2013/5更新
「牛海綿状脳症（BSE）と変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）」について（Q&A）	2011/1/25更新
食器などのプラスチック製品などに含まれるビスフェノールAに関するQ＆A［PDF形式：182KB］	2010/10/20更新
食べ物と放射性物質のはなし	2012/9作成
食品中の放射性物質に関する情報	2012/9更新

業務に活用できる！
食品安全委員会が発信している情報を紹介します

事項	情報提供している内容の例	リンク
食品中の残留農薬	・農薬の安全性はどう守られている？ ・どんな試験をしている？体内に蓄積しないのか？	https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/nouyaku_anzen.html
有機フッ素化合物（PFAS）	・PFASって何？ ・どのような健康影響が、どの程度の摂取量で起こる？ ・食生活を変更したほうがよい？ ・評価結果をふまえたリスク管理機関の対応状況は？	https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas_health_assessment.html
食品中のトランス脂肪酸	・過剰摂取による影響はある？ ・食生活を通じた摂取状況は？ ・食生活で注意することはある？	https://www.fsc.go.jp/osirase/trans_fat.html

事項	情報提供している内容	リンク
健康食品	・健康被害が出ないよう、健康食品を摂るかどうか判断するときに知っておくべきことは？	https://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html
カフェイン	・カフェインを含む食品は？どれくらい含まれている？ ・過剰摂取によるリスクは？	https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_caffeine.pdf
食品中のアレルゲン	・食物アレルギーの基礎的な情報（食物アレルギーとは、症状、発症メカニズム、原因食物、国の取組） ・卵、牛乳、小麦、そば、えび、かに、落花生、くるみそれぞれのアレルギーについての原因割合、有病割合、主要なアレルゲンなどの情報	https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/allergen.html

事項	情報提供している内容	リンク
加熱時に生じるアクリルアミド	・どのような健康影響がある？ ・どうやったら減らせる？ ・食生活を変更したほうがよい？	https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.html
アスパルテーム	・国際がん研究機関が、ヒトに対して発がん性がある可能性がある、と分類したと聞いたけど問題あるの？	https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/aspartame.html
食品中の放射性物質	・もともと受けてきた自然放射性物質の放射線のほか、どのくらいの放射線を受けると、健康に影響が出る可能性がある？ ・食品の基準値はどうやって決めている？	https://www.fsc.go.jp/sonota/radio_hyoka.html

事項	情報提供している内容の例	リンク
葉物野菜中の硝酸塩	・葉物野菜には硝酸塩が含まれていると聞いたけど普段の食生活で問題ない？ ・調理で減らすことはできる？	https://www.fsc.go.jp/sonota/sonota_qa/yasai_shousanen.pdf
レッドミートや加工肉	・国際がん研究機関が、発がん性があると分類したと聞いたけど食べるのをやめたほうがいいの？	https://www.fsc.go.jp/fscj_message_20151130.html
食中毒	・食中毒の原因となる可能性のある食材と主な細菌は？ ・食中毒予防のポイントは？ ・食中毒菌に関する科学的知見	https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html

事項	情報提供している内容	リンク
こども向け説明資料	・キッズページを開設。 ①うんこドリル（小学校低学年向けに食べ物の安全の考え方やそれを守る仕組みを学べます） ②キッズボックス（小学校高学年向けに様々なハザードや食べ物の安全を解説） ③科学の目で見る食品安全（中学校技術家庭用副読本として、食品安全の考え方に関する科学的な視点を養うために活用できます）	https://www.fsc.go.jp/kids-box/
妊娠の前から気をつけたい食べ物のこと	・妊娠の前から出産前後の食生活でとくに気をつけたいこと（避けましょう、摂りすぎに注意など）は何？	https://www.fsc.go.jp/okaasan.html
食品安全関係素材集	・食中毒菌の電子顕微鏡写真、調理における写真素材（鶏肉の低温調理、ハンバーグなど）を提供しています。 →　食中毒予防に向けたパンフレット、ポスター等の資料や、学校便りなどにぜひ活用してください！	https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/

事項	情報提供している内容	リンク
肉を低温で安全においしく調理するコツ（スライド40参照）	・近頃流行している、低温調理でおいしさと安全の両立するには？ ・動画解説もあります。	https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/shokuhniku_teionchouri.html
Q&A集	これまで食品安全委員会に寄せられた質問と回答を掲載しています。 （農薬、食品添加物、汚染物質、遺伝子組換え食品など多数）	https://www.fsc.go.jp/dial/dialqa20170608.html

（具体例の紹介）安全に鶏肉の低温調理する際の注意点を知りたい方へのご説明に！

お肉、おいしく安全に調理できていますか？

肉はしっかりと加熱すると、菌やウイルスによる食中毒の心配はなくなります。でも、火を通しすぎた肉はパサパサでおいしくありません。だからと言って、やわらかくジューシーに仕上げようと加熱控えめにすると、今度は殺菌不十分、ウイルス不活化不十分に……。ローストビーフやサラダチキンなどを作る際には気を遣いますね。



食品安全委員会では公式YouTubeチャンネルを開設しています

FSCJアーカイブス(一般の方向け動画)

- アレルゲンを含む食品［23:32］【2026年6月5日公開】
- 有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価について［34:21］【2026年3月19日公開】
- 「農薬の再評価に係る食品健康影響評価の進展」～イミダクロプリドを例に～［54:34］【2025年4月16日公開】
- 食品安全セミナー「アニサキスのリスクプロファイル」［36:51］【2025年2月14日公開】
- 食品安全セミナー「農薬の再評価に係る食品健康影響評価」について ～試験データを私たちはどう判断するのか～［50:28］年4月3日公開】
- 食品安全オンラインセミナー「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）」［53:15］【2024年2月27日公開】
- 食品安全セミナー「健康食品による健康被害を未然に防ぐために」［53:44］【2023年3月29日公開】
- 気をつけたい妊娠中の食事(2)加熱不十分な肉〔寄生虫（トキソプラズマ）〕［3:16］【2023年3月27日公開】
- 気をつけたい妊娠中の食事(1)生ハム、加熱していないナチュラルチーズなど［4:27］【2023年3月14日公開】
- 食品に生える「かび」の基礎知識と「かび毒」のリスク評価［59:21］【2023年2月13日公開】
- 食品添加物のリスク評価をアップデート―評価指針を改定、ワイン添加物も続々評価―［1:02:05］【2022年11月15日公開】
- 私達のからだの代謝（体内分解）機能~添加物を例に~(20141204)［58:29］【2022年9月15日公開】
- 食べたものはどこにいく？過剰摂取のリスク~脂質の例~(20130925)［30:30］【2022年9月8日公開】
- 動物の健康は人の健康~動物用医薬品を知る~(20141106)［46:28］【2022年9月1日公開】
- カフェインは危ない？~コーヒーを科学する~(20141002)［52:37］【2022年8月25日公開】
- 冷蔵庫に入れれば大丈夫？~食品の保存を理解する~(20140904)［54:06］【2022年8月10日公開】
- 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の安全性~(20140731)［43:56］【2022年8月4日公開】
- 相手を知ってやっつけよう~主な細菌性食中毒の特徴と対策~(20140703)［51:18］【2022年7月28日公開】
- 食品のリスクマネジメント@キッチン(20140129)［42:57］【2022年7月21日公開】
- 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~(20130724)［29:12］【2022年7月14日公開】
- 農薬の安全の確保について［18:13］【2022年6月30日公開】
- 加熱と調理「ハンバーグ編」［6:42］【2022年4月27日公開】
- 加熱と調理「トンカツ編」［6:00］【2022年4月15日公開】
- 加熱と調理「鶏の唐揚げ編」［7:50］【2022年3月25日公開】
- 牛肉の低温調理「安全に美味しく食べ物を調理しよう」［4:55］【2021年12月13日公開　※公開一時停止中】
- 豚肉の低温調理「安全に美味しく食べ物を調理しよう」［4:43］【2021年11月16日公開】
- 鶏肉の低温調理「安全に美味しく食べ物を調理しよう」［4:45］【2021年10月7日公開】
- 食中毒予防と加熱調理（鶏肉編）［16:04］【2021年7月15日公開】

Youtube動画



SNS等による情報発信　**フォロー、チャンネル登録をお願いします**

X
@FSCJ_PR



Facebook
内閣府 食品安全委員会



YouTube
食品安全委員会



メールマガジン

『食品安全委員会ｅ－マガジン』原則毎週水曜日に配信

『新着情報お知らせメール』　当日の新着情報を19時にお届けします。

オフィシャルブログ



『内閣府　食品安全委員会』オフィシャルブログ

Amebaオフィシャルブロガー

内閣府 食品安全委員会 Food Safety Commission of Japan

ご清聴ありがとうございました。