

食品安全委員会の運営について（平成29年4月～6月）

1. 食品安全委員会の開催

4月：第645回～第647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"> ・ピレトリン ・フルジオキサニル
微生物（1案件）	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐の規格基準の改正
遺伝子組換え食品等（2品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・ARG-No. 4株を利用して生産されたL-アルギニン ・RFESC02株を利用して生産されたリボフラビン
薬剤耐性菌（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・酒石酸タイロシンを有効成分とする牛、豚及び鶏の飲水添加剤並びに蜜蜂の飼料添加剤（タイラン水溶散）

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件

添加物（6品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質（過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸、オクタン酸、氷酢酸、過酸化水素） <p><u>過酢酸：添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを特定する必要はない。</u></p> <p><u>1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸：ADIを0.013 mg/kg体重/日と設定。</u></p> <p><u>オクタン酸：添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを特定する必要はない。</u></p> <p><u>氷酢酸：添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを特定する必要はない。</u></p> <p><u>過酸化水素：添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを特定する必要はない。</u></p> <p><u>過酢酸製剤：各成分が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない。</u></p>
農薬（3品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・クロラントラニプロール <p><u>ADIを1.5mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・フルチアニル <p><u>ADIを2.4mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・エトフェンプロックス <p><u>ADIを0.031mg/kg 体重/日、ARfDを1mg/kg 体重と設定。</u></p>

動物用医薬品（1 案件）	<ul style="list-style-type: none"> 動物用ワクチンに添加剤として使用される成分 動物用ワクチンの添加剤として使用される限りにおいて、人への健康は無視できると考えられ、<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する。</u>
清涼飲料水（3 品目）	<ul style="list-style-type: none"> 亜鉛 <u>食品衛生法に基づく「ミネラルウォーター（殺菌・除菌有）」及び「ミネラルウォーター（殺菌・除菌無）」の成分規格に亜鉛の項目を規定しない場合、ミネラルウォーター類からの亜鉛摂取によって健康影響が生じる可能性は低いと考える。</u> なお、<u>高濃度の亜鉛を含むミネラルウォーター類が存在する可能性も排除できないことから、リスク管理機関はミネラルウォーター類の亜鉛の検出状況の把握に努めるべきである。</u> 鉄 <u>食品衛生法に基づく「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」の成分規格に鉄の項目を規定しない場合、ミネラルウォーター類からの鉄摂取によって健康影響が生じる可能性は低いと考える。</u> カルシウム・マグネシウム等（硬度） <u>食品衛生法に基づく「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」の成分規格にカルシウム・マグネシウム等（硬度）の項目を規定しない場合、ミネラルウォーター類からのカルシウム及びマグネシウムの摂取によって健康影響が生じる可能性は低いと考えられる。</u> なお、<u>マグネシウムについては、通常の食事以外からの摂取が過剰にならないよう留意する必要がある。</u>

(3) その他

- ・ B S E 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648回～第651回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

農薬（4品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・DCIP ・クロルメコート ・フルオピコリド ・ホセチル
農薬及び動物用医薬品（2品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・スピノサド ・ダイアジノン
動物用医薬品（2品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・プロピオン酸カルシウム、塩化カルシウム、リン酸一水素カルシウム及び酸化マグネシウムを有効成分とする牛の強制経口投与剤（カルチャージ）（再審査） ・[モノ,ビス(塩化トリメチルアンモニウムメチレン)]-アルキルトルエン
対象外物質（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件

農薬（7品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・2,4-D <u>ADIを0.0099 mg/kg 体重/日、ARfDを0.15 mg/kg 体重と設定。</u> ・アミノシクロピラクロル <u>ADIを0.91 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u> ・カズサホス <u>ADIを0.00025 mg/kg 体重/日、ARfDを0.005 mg/kg 体重と設定。</u> ・メタフルミゾン <u>ADIを0.12 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u> ・DCIP <u>平成21年10月8日付け委員会決定の1の(1)に当たるものとして、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すると認められる。</u> ・ホセチル <u>平成21年10月8日付け委員会決定の1の(1)に当たるものとして、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すると認められる。</u>
---------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ・プロシミドン <u>ADIを0.035 mg/kg 体重/日、一般の集団に対するARFDを0.3 mg/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0.035 mg/kg 体重と設定。</u>
動物用医薬品（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・プロピオン酸カルシウム、塩化カルシウム、リン酸一水素カルシウム及び酸化マグネシウムを有効成分とする牛の強制経口投与剤（カルチャージ） <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と考えられる。</u>
遺伝子組換え食品等（5品目）	<ul style="list-style-type: none"> ・MDT06-228株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼ <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れはないと判断。</u> ・NZYM-BE株を利用して生産されたグルコアミラーゼ <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れはないと判断。</u> ・TRP-No. 2株を利用して生産されたL-トリプトファン <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、「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」の附則「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方」に準じて評価した結果、当該飼料添加物を摂取した家畜に由来する畜産物の安全上の問題はないものと判断。</u> ・アクリルアミド産生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ（SPS-00E12-8）（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> ・アクリルアミド産生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ（SPS-00E12-8）（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>

(3) その他

- ・六価クロムワーキンググループの設置を決定。

6月：第652回～第655回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

添加物（1案件）	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物等の規格基準」の改正等に関する事項
農薬（3品目）	<ul style="list-style-type: none"> アミスルブロム クロルピクリン ジメテナミド
動物用医薬品（3品目1案件）	<ul style="list-style-type: none"> アミトラズを有効成分とする蜜蜂の寄生虫駆除剤（アピバー）（再審査） グリチルリチン酸モノアンモニウムを有効成分とする牛の乳房注入剤（マストリチン）（再審査） シロマジンを有効成分とする鶏の飼料添加剤（ラーバデックス1%）（再審査） 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分
プリオン（1案件）	<ul style="list-style-type: none"> 牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直し
飼料添加物（1品目1案件）	<ul style="list-style-type: none"> 2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニン亜鉛 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和51年農林省令第35号）の改正
遺伝子組換え食品等（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> 0YC-GM1株を利用して生産された酸性ホスファターゼ
対象外物質（3品目）	<ul style="list-style-type: none"> 亜鉛 カプリン酸グリセリル グリセリンクエン酸脂肪酸エステル

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件等

添加物（1案件）	<p>食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物等の規格基準」の改正等に関する事項について</p> <p><u>照会案件については、試験の操作性の改善及び精度の向上等を目的とした試験法の変更による規格基準の改正であり、規格値の変更を伴うものではないことから、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に該当する。</u></p> <p><u>リスク評価案件については、ウェランガムに係る成分規格について、灰分の規格値を「10.0%以下（乾燥物換算）」から「16.0%以下（乾燥物換算）」とすることについては、既に添加物として使用されている範囲内での規格値案の変更であり、現在の流通状況と比べ、リスク管理措置を緩和する性質のものではないことから、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</u></p>
----------	---

	<u>ときに該当する。</u>
農薬（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> レピメクチン <u>ADIを0.02 mg/kg 体重/日、ARfDを2 mg/kg 体重と設定。</u>
動物用医薬品（3品目）	<ul style="list-style-type: none"> アミトラズを有効成分とする蜜蜂の寄生虫駆除剤（アピバー 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と考えられる。</u> グリチルリチン酸モノアンモニウムを有効成分とする牛の乳 房注入剤（マストリチン） <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と考えられる。</u> シロマジンを有効成分とする鶏の飼料添加剤（ラーバデック ス1%） <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と考えられる。</u> <p>〔シロマジン 上記に併せて誤記を修正。〕</p>
特定保健用食品（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> ガセリ菌SP株ヨーグルト <u>提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと 判断した。</u>
飼料添加物（1案件）	<ul style="list-style-type: none"> 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和51年農 林省令第35号）の改正について <u>ケイ酸及び無水ケイ酸は軽質無水ケイ酸と同様に、同省令別 表第2「3 飼料添加物一般の製造の方法の基準」（6）に おいて賦形物質等として掲げられている物質であり、これま で飼料として使用され、人の健康に及ぼす悪影響は確認され ていないこと、製造の方法の基準における添加上限を変更し たとしても、飼料に移行する量を試算するとごく微量であり、 同省令上も賦形物質等の上限は設定されていないこと等か ら、本改正によって人の健康に及ぼす影響が変わるものでは なく、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する。</u>

(3) その他

- 平成28年度食品安全委員会運営状況報告書を決定。

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"> 平成28年度食品安全委員会運営状況報告書 平成29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 平成29年度食品安全委員会緊急時対応訓練について 	
添加物	3回	<ul style="list-style-type: none"> 硫酸アルミニウムアンモニウム 硫酸アルミニウムカリウム 	
農薬	幹事会	3回	<ul style="list-style-type: none"> プロピコナゾール ジクロルプロップ デスメディファム フェニトロチオン フェンブコナゾール 2,4-D シアントラニリプロール フルベンジアミド プロシミドン シペルメトリン フルバリネート 1,3-ジクロロプロペン
	評価第一部会	3回	<ul style="list-style-type: none"> シペルメトリン フルバリネート テフルベンズロン
	評価第二部会	3回	<ul style="list-style-type: none"> シアントラニリプロール フルベンジアミド プロベナゾール ピフルブミド メタラキシル及びメフェノキサム
	評価第三部会	2回	<ul style="list-style-type: none"> トリフルメゾピリム
動物用医薬品	2回	<ul style="list-style-type: none"> ベタメタゾン [モノ, ビス (塩化トリメチルアンモニウムメチレン) - アルキルトルエン] 	
微生物・ウイルス	1回	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐の規格規準の改正 	
プリオン	2回	<ul style="list-style-type: none"> 鹿慢性消耗性疾患 (CWD) を巡る状況について 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の報告) 牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直し 	
かび毒・自然毒等	2回	<ul style="list-style-type: none"> フモニシン シガトキシン類に関する最近の動向について 	
遺伝子組換え食品等	3回	<ul style="list-style-type: none"> RITE-A5株を利用して生産されたL-アラニン GLU-No. 9株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム 除草剤グリホサート耐性トウモロコシEvent VC0-0198 1-5 (食品・飼料) 	

		<ul style="list-style-type: none"> ・ ARG-No. 4株を利用して生産されたL-アルギニン ・ RFESC02株を利用して生産されたリボフラビン ・ PRF株を利用して生産されたホスホリパーゼC ・ OYC-GM1株を利用して生産された酸性ホスファターゼ
新開発食品	1回	<ul style="list-style-type: none"> ・ ガセリ菌SP株ヨーグルト
肥料・飼料等	3回	<ul style="list-style-type: none"> ・ ブチルヒドロキシアニソール ・ センデュラマイシン ・ フルメキン
薬剤耐性菌WG	1回	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒石酸タイロシンを有効成分とする牛、豚及び鶏の飲水添加剤並びに蜜蜂の飼料添加剤（タイラン水溶散） ・ 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2016年度進捗状況の確認
評価技術企画WG	3回	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今年度のワーキンググループの進め方 ・ (Q)SAR 及びRead acrossに関する報告書（案）

3. 意見交換会の開催等

(1) 意見交換会（全2回）

開催日	開催地	意見交換会名	共催団体
4/26	東京都	食品安全委員会 国際専門家招へいプログラム「国際会議～食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか～」	欧州食品安全機関（EFSA）
6/27	広島県	食品に関するリスクコミュニケーション「食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省

(2) 講師派遣（全4回、うち委員1回）

開催日	開催地	講演会名	依頼元
5/29	神奈川県	平成29年度消費生活相談員研修 専門・事例講座第1回	独立行政法人国民生活センター
6/23	京都府	学校関係栄養士研究会	全国学校栄養士協議会京都府研究会
6/30	熊本県	水銀に関する水俣条約実施における保健分野の役割に関する西太平洋地域ワークショップ *佐藤委員長	環境省
6/30	福島県	平成29年度中央畜産技術研修会（畜産物安全行政）	農林水産省

(3) 食品安全モニター会議

開催日：平成29年6月1日（東京会場）、平成29年6月16日（大阪会場）

内容：リスクアナリシスの考え方

食品安全モニターの活動について

グループワーク

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（12記事・閲覧数約49,700件/月）

投稿日	記事内容
4	「食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」国際会議の開催と参加者募集のお知らせ
7	「食の安全ダイヤル」Q&Aがリニューアルしました！
10	乳児ボツリヌス症の死亡事案の発生が報告されました
17	「科学の目で見る食品安全」を更新しました メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全-お弁当も、食中毒に気をつけよう！-その1
19	国際会議の参加者募集を終了しました
21	「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等Q&Aから（1）
24	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全-お弁当も、食中毒に気をつけよう！-その2◆Q&A◆
25	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 【お知らせ】次回の食品安全委員会の開催
27	報道関係者との意見交換会（5月25日）を開催します
28	食品安全委員会国際会議「食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」（4月26日、於：東京ウィメンズプラザ）

■ 5月（12記事・閲覧数約54,500件/月）

投稿日	記事内容
11	アニサキス症にかからないために
12	「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等Q&Aから（2）

	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ーペットボトル、飲み残しに気をつけようーその1
15	「カフェイン」について報道関係者との意見交換会を開催します
16	イヌサフランを原因とする食中毒による死亡事例の発生が報告されました 野草に気をつけて！
19	カンピロバクター食中毒を防ぐために知っておきたいこと
25	カフェインについて報道関係者との意見交換会を開催しました
26	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ーペットボトル、飲み残しに気をつけようーその2 ◆Q & A◆ 加熱しても生き残る「ウエルシュ菌」による食中毒を防ごう！
29	「技術参与」を募集しています
30	「第12回食育推進全国大会inおかやま」に出展します

■ 6月（17記事・閲覧数約75,400件/月）

投稿日	記事内容
1	報道関係者との意見交換会：「カフェインについて」の資料公開
2	妊娠中は気を付けて！トキソプラズマ症への感染を防ごう
5	食品安全モニター会議を開催しました
7	◆開催及び参加者の募集について◆食品に関するリスクコミュニケーション「食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」
9	どうしていますか？かびが生えた食品～かび毒にご注意ください～
13	防災訓練の食事による食中毒について
14	「食品安全に関する総合情報サイト」が開設されました
16	「細菌」と「ウイルス」
19	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ージャガイモによる食中毒について知ろう！ーその1

23	黄色ブドウ球菌による食中毒を防ごう
26	お肉は中心部までよく加熱してから食べましょう
27	講座「精講：食品健康影響評価～加熱時に生じるアクリルアミドを題材にして～」開催と参加者募集のお知らせ
28	食品と生活の安全について学ぼう！～子ども霞が関見学デー・プログラム～ 食品に関するリスクコミュニケーション「食品の安全を守る取組－農場から食卓まで－」（広島会場）を開催しました（6月27日）
29	「夏休み2017 宿題・自由研究大作戦！」出展のお知らせ－東京・仙台の2会場にブース出展－
30	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. 5, No. 2を公開しました。 アニサキスだけじゃない～知っておきたい魚の寄生虫～

(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（9記事・閲覧数約4,200件/月）

配信日	記事内容
5	「食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」国際会議の開催と参加者募集のお知らせ
7	「食の安全ダイヤル」Q&Aがリニューアルしました！
10	乳児ボツリヌス症の死亡事案の発生が報告されました
17	「科学の目で見る食品安全」を更新しました メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全-お弁当も、食中毒に気をつけよう！-その1
19	国際会議の参加者募集を終了しました
21	「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等Q&Aから（1）
24	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全-お弁当も、食中毒に気をつけよう！-その2◆Q&A◆
25	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

■ 5月（10記事・閲覧数約3,300件/月）

配信日	記事内容
1	食品安全委員会国際会議「食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」（4月26日、於：東京ウィメンズプラザ）
11	アニサキス症にかからないために
12	「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等Q&Aから（2） メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全-ペットボトル、飲み残しに気をつけよう-その1
16	イヌサフランを原因とする食中毒による死亡事例の発生が報告されました

	野草に気をつけて！
19	カンピロバクター食中毒を防ぐために知っておきたいこと
26	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ーペットボトル、飲み残しに気をつけようーその2◆Q&A◆
	加熱しても生き残る「ウエルシュ菌」による食中毒を防ごう！
30	「第12回食育推進全国大会inおかやま」に出展します

■ 6月（15記事・閲覧数約4,300件/月）

配信日	記事内容
2	妊娠中は気を付けて！トキソプラズマ症への感染を防ごう
5	食品安全モニター会議を開催しました
7	◆開催及び参加者の募集について◆食品に関するリスクコミュニケーション「食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」
9	どうしていますか？かびが生えた食品～かび毒にご注意ください～
13	防災訓練の食事による食中毒について
16	「細菌」と「ウイルス」
19	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ージャガイモによる食中毒について知ろう！ーその1
23	黄色ブドウ球菌による食中毒を防ごう
26	お肉は中心部までよく加熱してから食べましょう
27	講座「精講：食品健康影響評価～加熱時に生じるアクリルアミドを題材にして～」開催と参加者募集のお知らせ
28	食品と生活の安全について学ぼう！～子ども霞が関見学デー・プログラム～
	食品に関するリスクコミュニケーション「食品の安全を守る取組ー農場から食卓までー」（広島会場）を開催しました（6月27日）
29	「夏休み2017 宿題・自由研究大作戦！」出展のお知らせー東京・仙台の

	2会場にブース出展ー
30	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. 5, No. 2を公開しました。
	アニサキスだけじゃない～知っておきたい魚の寄生虫～

(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	[生活の中の食品安全] お弁当も、食中毒に気をつけよう	お弁当を作る際の食中毒予防について紹介
5	[生活の中の食品安全] ペットボトル、飲み残しに気をつけよう	ペットボトル飲料を利用する際の注意点について紹介
6	[生活の中の食品安全] ジャガイモによる食中毒について知ろう	身近な食品「ジャガイモ」について紹介