

## 食品安全委員会の運営について（平成28年1月～3月）

### 1. 食品安全委員会の開催

1月：第590回～第592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>・ピカルブトラゾクス</li> <li>・フルジオキシニル</li> </ul>
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）の改正について（脱脂濃縮乳の規格基準）
プリオン（1案件）	・イノシシを原料とするたん白質の飼料としての利用について
遺伝子組換え食品等（1品目）	・RN-No. 2株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム

#### (2) 食品健康影響評価の結果通知案件

農薬（3品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チフルザミド <u>ADIを0.014 mg/kg 体重/日、ARfDを0.25 mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>・ホセチル <u>ADIを0.88 mg/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>・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></li> </ul>
動物用医薬品（2品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルトレノゲスト <u>ADIを0.00004 mg/kg 体重/日と設定。</u></li> <li>・ロメフロキサシン <u>ADIを0.025 mg/kg 体重/日と設定。</u></li> </ul>
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）の改正について（脱脂濃縮乳の規格基準） <u>定めようとする製造基準及び保存基準が遵守される限りにおいて、当該脱脂濃縮乳の摂取による人の健康へのリスクが高まるとは考え難いことから、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられ、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></li> </ul>
プリオン（2案件）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イタリアから輸入される牛肉及び牛の内臓 <u>月齢制限とSRMの範囲について、リスクの差は、あったとし</u></li> </ul>

	<p><u>ても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>めん羊及び山羊の牛海綿状脳症（BSE）対策の見直し国内措置の検査対象月齢とSRMの範囲及び国境措置について、リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。</u></li> </ul>
遺伝子組換え食品等（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>THR-No.2株を利用して生産されたL-トレオニン『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></li> </ul>
薬剤耐性菌（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>牛及び豚に使用するフロルフェニコール製剤に係る薬剤耐性菌 牛及び豚に対してフロルフェニコール製剤を使用することにより、フロルフェニコール及びこれと交差耐性が認められるクロラムフェニコールに対する薬剤耐性菌が選択される可能性は否定できないが、食品を介してヒトに伝播する可能性のある感染症に対してクロラムフェニコールは使用されないこと等から、特定すべきハザードはないと判断した。したがって、フロルフェニコール製剤を牛及び豚に使用することによって選択された薬剤耐性菌が、食品を介し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た。</u></li> </ul>

### (3) その他

- 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成27年12月分）について報告
- 食品安全関係情報（12月5日～12月31日収集分）について報告
- 企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況について報告

2月：第593回～第596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"> <li>食品、添加物等の規格基準の改正について（「水素イオン濃度調整剤として用いられる二酸化炭素」に係る「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工基準の改正）</li> </ul>
農薬（6品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>アセフェート</li> <li>シモキサニル</li> <li>テブフェノジド</li> <li>トリフルミゾール</li> <li>パクロブトラゾール</li> <li>メタミドホス</li> </ul>
農薬及び動物用医薬品（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>エトキサゾール</li> </ul>
動物用医薬品（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>フルベンダゾール</li> </ul>
遺伝子組換え食品等（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>HIS-No.2株を利用して生産されたL-ヒスチジン</li> </ul>
特定保健用食品（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>松谷のミニビスケット</li> </ul>

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件

添加物（1案件1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品、添加物等の規格基準の改正について（「水素イオン濃度調整剤として用いられる二酸化炭素」に係る「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工基準の改正） <u>二酸化炭素を改正後の規格基準に則り使用したとしても人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられ、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></li> <li>過酸化水素 <u>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と判断。</u></li> </ul>
農薬（5品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>イソウロン <u>ADIを0.017 mg/kg 体重/日、ARfDを0.2 mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>イソキサチオン <u>ADIを0.002 mg/kg 体重/日、ARfDを0.003 mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>シメコナゾール <u>ADIを0.0085 mg/kg 体重/日、一般の集団に対するARfDを0.2 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0.09 mg/kg 体重と設定。</u></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スピロテトラマト <u>ADIを0.12 mg/kg 体重/日、ARfDを1 mg/kg 体重と設定。</u></li> <li>・ピリオフェノン <u>ADIを0.091 mg/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>
動物用医薬品（1品目1案件）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フルベンダゾール <u>平成26年1月27日付け委員会決定の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></li> <li>・ワクチン添加剤（4成分） <u>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、人への健康影響は無視できると考えられることから、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ときに該当すると認められる。</u></li> </ul>
遺伝子組換え食品等（2品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・除草剤グリホサート及びイソキサフルトール耐性ダイズFG72系統（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></li> <li>・遺伝子組換え食品等「除草剤グリホサート及びイソキサフルトール耐性ダイズFG72系統（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></li> </ul>
特定保健用食品（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レア スウィート <u>本食品の特定保健用食品としての安全性を確保するためには、少なくとも次の事項について、使用者への情報提供の徹底が必須であると判断した。</u></li> <li>①本食品を摂取した場合にLDL-Cが上昇する可能性があり、<u>特に、高LDL-C血症及び境界域高LDL-C血症の人は注意すべきこと。</u></li> <li>②本食品の一日摂取目安量を守り、<u>過剰摂取は行わないこと。</u></li> <li>③D-プシコースを原材料として含む他の食品との併用は避けること。 <u>なお、本食品は血糖値に影響するとされている食品であることから『特定保健用食品個別製品ごとの安全性評価等の考え方について』（平成19年5月10日付け食品安全委員会決定）の2の（2）に規定する対応方針に基づく対応が必要であり、</u></li> </ul>

	事業者は、健康被害情報の収集・情報提供に努めるとともに、 <u>治療を受けている者等が摂取する際には、医師等に相談することの注意喚起表示を行うことが必要と判断。</u>
--	--

(3) その他

- ・「自ら評価」の審議の結果、以下のとおり決定。
  - ①本年度の「自ら評価」の案件候補を「アレルギー物質を含む食品」とし、意見・情報の募集手続に入る。
  - ②「人工甘味料」については、個別の人工甘味料については既に添加物として評価が終わっているため、総合的に情報提供を行う。
  - ③「クルクミン」については、一般的な健康食品と同様に、特定の食品を大量に摂取しないよう注意喚起する等、積極的に情報収集及び情報提供を行う。
  - ④「ジャーサラダ」については、食中毒の注意喚起に際する身近な例として、情報提供を行う。
- ・食品安全関係情報（1月1日～1月22日収集分、1月23日～2月4日収集分）について報告
- ・「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成28年1月分）について報告
- ・平成28年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画を決定

3月：第597回～第600回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

添加物（1品目）	・炭酸カルシウム
農薬（7品目）	・トリホリン ・ピラクロストロビン ・ファモキサドン ・フェンキノトリオン ・フェンピラザミン ・メタミホップ ・バリダマイシン
動物用医薬品（2品目）	・鶏伝染性ファブリキウス嚢病生ワクチン（ボックスオンIBD-CA） ・トリプトレリン酢酸塩
遺伝子組換え食品等（2品目）	・ECP株を利用して生産されたL-プロリン ・NZYM-JA株を利用して生産されたβ-アミラーゼ

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件等

農薬（3品目）	<p>・シモキサニル <u>ADIを0.013 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDを0.08 mg/kg 体重と設定。</u></p> <p>・プロフェノホス <u>ADIを0.0005 mg/kg 体重/日、ARfDを0.05 mg/kg 体重と設定。</u></p> <p>・クレトジム <u>ADIを0.01 mg/kg 体重/日、ARfDを1 mg/kg 体重と設定。</u></p>
動物用医薬品（3品目）	<p>・鶏伝染性ファブリキウス嚢病生ワクチン（ボックスオンIBD-CA） <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、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」に該当するものと判断。</u></p> <p>・プレドニゾロン <u>ADIを0.00025 mg/kg 体重/日と設定。</u></p> <p>・メチルプレドニゾロン <u>ADIを0.0003 mg/kg 体重/日と設定。</u></p>
遺伝子組換え食品等（8品目）	・NZYM-AV株を利用して生産されたα-アミラーゼ

品目)

『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。

- PEG株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼ  
『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』に規定する「組換えDNA技術によって最終的に宿主に導入されたDNAが、当該微生物と分類学上の同一の種に属する微生物のDNAのみである場合」に該当する微生物を利用して製造されたものであることから、本基準の対象ではなく、安全性評価は必要ないと判断。
- GLU-No. 8株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム
- HIS-No. 2株を利用して生産されたL-ヒスチジン塩酸塩  
『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』に基づき、安全性が確認されたと判断。
- ASP595-1株を利用して生産されたフィターゼ  
『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。
- RN-No. 2株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム  
『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』に基づき、安全性が確認されたと判断。
- p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズSYHT0H2系統（食品）  
『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。
- p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズSYHT0H2系統（飼料）  
『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。

飼料添加物（1品目）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <i>Schizosaccharomyces pombe</i> ASP595-1株が生産する6-フィターゼ</li> </ul> <u>飼料添加物として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と考えられると判断。</u>
------------	--

(3) その他

- ・ 平成28年度食品安全委員会運営計画を決定
- ・ 平成27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を「アレルギー物質を含む食品」と決定
- ・ 平成28年度食品健康影響評価技術研究の新規対象課題を決定
- ・ 平成28年度食品安全確保総合調査対象課題を決定
- ・ 平成27年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価結果を決定
- ・ 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について（第20回：平成26年9月末時点）報告
- ・ 平成28年度 食品安全モニターの依頼について報告
- ・ 食品安全関係情報（2月5日～2月19日収集分、2月20日～3月4日収集分）について報告
- ・ 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成28年2月分）について報告
- ・ 清涼飲料水等に関するワーキンググループ及び評価技術企画ワーキンググループの設置を決定



## 2. 専門調査会の運営

調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成27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候補の選定</li> <li>平成28年度食品安全委員会運営計画</li> <li>平成27年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び平成28年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画</li> </ul>
添加物	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>香料に関する食品健康影響評価指針</li> </ul>
農薬	4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>フィプロニル</li> <li>プロフェノホス</li> <li>ホセチル</li> <li>クレトジム</li> <li>フルオピコリド</li> <li>グリホサート</li> <li>フルジオキシニル</li> <li>イミダクロプリド</li> <li>エトキサゾール</li> <li>テブフェノジド</li> <li>トリフルミゾール</li> <li>ニテンピラム</li> <li>ピカルブトラゾクス</li> <li>プロヒドロジャスモン</li> <li>ブロマシル</li> </ul>
幹事会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>フェナザキン</li> <li>エトキサゾール</li> </ul>
評価第一部会	3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>プロヒドロジャスモン</li> <li>ピカルブトラゾクス</li> <li>テブフェノジド</li> <li>トリフルミゾール</li> </ul>
評価第二部会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>イミダクロプリド</li> <li>ブロマシル</li> </ul>
評価第三部会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>ニテンピラム</li> <li>フルジオキシニル</li> </ul>
評価第四部会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>トルフェナム酸</li> </ul>
動物用医薬品	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>フタル酸ジイソデシル (DIDP)</li> <li>フタル酸ジオクチル (DNOP)</li> </ul>
器具・容器包装	3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>イノシシを原料とするたん白質の飼料としての利用</li> <li>牛海綿状脳症 (BSE) 国内対策の見直し</li> </ul>
プリオン	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>フモニシン</li> </ul>
かび毒・自然毒等	3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>RN-No. 2株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム</li> <li>p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ系統SYHT0H2系統 (食品・飼料)</li> <li>HIS-No. 2株を利用して生産されたL-ヒスチジン</li> </ul>
遺伝子組換え食品等		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシMON87411系統（食品・飼料）</li> <li>・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・飼料）</li> <li>・ECP株を利用して生産されたL-プロリン、NZYM-JA株を利用して生産された<math>\beta</math>-アミラーゼ</li> </ul>
新開発食品	1回	・松谷のミニビスケット
肥料・飼料等	1回	・バチルス サブチルスJA-ZK株
栄養成分関連添加物WG	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門委員紹介、ワーキンググループの運営等について</li> <li>・座長の選出</li> <li>・炭酸カルシウム</li> </ul>
加熱時に生じるアクリルアミドWG	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門委員紹介、専門調査会の運営等について</li> <li>・座長の選出</li> <li>・加熱時に生じるアクリルアミド</li> </ul>
薬剤耐性菌WG	1回	・硫酸セフキノムを有効成分とする牛及び豚の注射剤に係る薬剤耐性菌

### 3. 意見交換会の開催等

#### (1) 意見交換会（全11回）

開催日	開催地	意見交換会名	共催団体
1 / 14	福島県	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質に対する取組について－子どもの食事への不安を考える－」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 福島県 福島市
1 / 15	熊本県	食品安全委員会in熊本「食品の安全に関する学校教育関係者を対象とした意見交換会－食品の安全性について考えよう－」	熊本県
1 / 26	長野県	ジュニア食品安全委員会in長野市 (ジュニアゼミナール) (学校関係者等との意見交換会)	長野市
1 / 28	東京都	いわゆる「健康食品」に関する説明会－消費者の皆様を対象に－	
2 / 3	福島県	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質に対する取組について－子どもの食事への不安を考える－」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 福島県 郡山市
2 / 4	千葉県	ジュニア食品安全委員会in船橋市 (ジュニアゼミナール) (学校関係者等との意見交換会)	船橋市
2 / 10	岡山県	ジュニア食品安全委員会in岡山市 (ジュニアゼミナール) (学校関係者等との意見交換会)	岡山市
2 / 10	宮城県	食品に関するリスクコミュニケーション「平成27年度食の安全安心セミナー－食品中の放射性物質に対する現状と取組について－」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 宮城県
2 / 19	大分県	食品に関するリスクコミュニケーション「－食品中の放射性物質に対する取組について－」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省

			大分県
3/3	東京都	食品安全委員会セミナー「加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価及び低減対策について」	
3/18	東京都	食品安全委員会 国際専門家招へいプログラム「食品安全の明日をともに考える国際シンポジウム」	

(2) 講師派遣 (全15回、うち委員7回)

開催日	開催地	講演会名	依頼元
1/18	東京都	平成27年度アジア地域残留農薬基準設定調和促進委託事業 *吉田委員	残留農薬研究所
1/22	東京都	平成27年度第5回文部科学省情報ひろば「サイエンスカフェ」 *佐藤委員長	日本学術会議
1/22	奈良県	ジュニア食品安全ゼミナール及び意見交換会	奈良県
1/24	東京都	第17回一般公開セミナー *山添委員	医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所
1/28	岡山県	平成27年度岡山県食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション研修会 (岡山会場)	岡山県
1/29	岡山県	平成27年度岡山県食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション研修会 (津山会場)	岡山県
2/3	北海道	消費者セミナー	北海道農政事務所
2/3	長野県	コープながの食の安全学習会 (松本会場) *村田委員	コープながの
2/4	東京都	文京区立指ヶ谷小学校 学校保健委員会	文京区立指ヶ谷小学校
2/16	東京都	平成27年度食品衛生監視員研修 (中級)	東京都
2/17	長野県	コープながの食の安全学習会 (松本会場) *村田委員	長野県
2/19	東京都	第23回学術講演会 *吉田委員	食品農医薬品安全性評価センター

2 / 26	神奈川県	食のセミナー2016	横須賀市
3 / 10	東京都	第6回食の安全セミナー「健康食品との正しいつきあい方」	江東区
3 / 11	長野県	平成27年度食品衛生監視員研修会 *堀口委員	長野県

(3)「食品を科学するーリスクアナリシス(分析)連続講座ー」

開催日	講座テーマ	講師
1 / 21	体の中にたまるものと外へ出て行くもの	山添委員

## 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

#### ■ 1月（7記事・閲覧数約21,200件/月）

投稿日	記事内容
22	メルマガ【読み物版】妊娠時に特に注意すること[1]
25	リスクアナリシス(分析)連続講座の開催(1月22日)
26	BfR及びEFSAを訪問
28	季刊誌『食品安全』第45号の発行
29	第32回日本毒性病理学会総会及び学術集会以ブース出展
	メルマガ【読み物版】妊娠時に特に注意すること[2]
	いわゆる「健康食品」に関する説明会(1月28日)

#### ■ 2月（6記事・閲覧数約26,800件/月）

投稿日	記事内容
2	平成28年度食品安全モニター募集案内[2]
4	第1回 加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループの開催(2月1日)
22	「ホスピタルダイエット」と称する製品による健康被害
	第2回全国食品安全連絡会議を開催(2月18日)
26	国際シンポジウムの開催と参加者募集のお知らせ
	メルマガ【読み物版】誰もが食べている化学物質パート2 ～微生物や酵素による化学反応～

■ 3月（9記事・閲覧数約38,400件/月）

投稿日	記事内容
2	メルマガ【読み物版】総集編の発行
4	報道関係者との意見交換会(3月4日)
7	食品安全委員会セミナー「加熱時に生じるアクリルアミド」(3月3日)
11	第89回日本薬理学会年会でブース出展
16	BSEに関する新たな研究結果が発表されました ～飼料規制はやはり重要です～
25	寄生虫による食中毒
28	食品安全の明日を考える国際シンポジウムを開催 (3月18日、於：日本学術会議講堂)
30	英文電子ジャーナル Vol. 4, No. 1を公開
30	季刊誌『食品安全』第46号の発行

(2) ブログ

メールマガジン【読み物版】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

■ 1月（3記事・閲覧数約3,700件/月）

配信日	記事内容
22	メルマガ【読み物版】妊娠時に特に注意すること[1]
28	季刊誌『食品安全』第45号の発行
29	メルマガ【読み物版】妊娠時に特に注意すること[2]

■ 2月（4記事・閲覧数約4,300件/月）

配信日	記事内容
2	平成28年度食品安全モニター募集案内[2]
22	「ホスピタルダイエット」と称する製品による健康被害
25	メルマガ【読み物版】誰もが食べている化学物質パート2～微生物や酵素による化学反応～[1]
26	メルマガ【読み物版】誰もが食べている化学物質パート2～微生物や酵素による化学反応～[2]

■ 3月（2記事・閲覧数約4,500件/月）

配信日	記事内容
2	メルマガ【読み物版】総集編の発行
30	季刊誌『食品安全』第46号の発行



(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
1	妊娠時に特に注意すること	妊娠中の方々に知っておいていただきたいトピックを紹介
2	誰もが食べている化学物質パート2	発酵と腐敗の違いや、アルコール発酵などについて紹介

(注) 各種の数字は、平成28年3月末日現在のデータである。