

平成27・28年度メールマガジン
【読み物版】配信記事一覧（10月13日時点）

電子メールを用いた配信サービス（いわゆるメールマガジン）として、実生活に役立つ情報、安全性の解説、Q&A及び委員の随想等の読み物版を月の中旬及び下旬に配信（読み物版は、平成24年4月から配信開始）。

配信月	配信記事	主な配信内容等
4月	食べたものの行方	私たちが食べたものをからだの中でどのように取り入れたり、処理したりしているのかについて紹介
5月	主な細菌性食中毒の特徴と対策	主な細菌性食中毒の予防対策などについて紹介
6月	食肉の生食	豚肉を中心とした食肉の生食のリスクについて紹介
8月	食べものに関わる「単位」	重さや濃度などの食品によく使われる「単位」について紹介
	加熱時に生じるアクリルアミド	アクリルアミドに関する基本的な情報などについて紹介
9月	毒キノコによる食中毒	注意が必要な毒キノコについて紹介
10月	食の安全ダイヤル Q&A	当委員会の「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問の中から、問い合わせの多いものや関心が高いと思われるものについて紹介（トランス脂肪酸、食品添加物、ノロウイルスなど）
11月	ノロウイルス	ノロウイルスの基本情報などについて紹介
12月	「健康食品」について	平成27年12月8日に食品安全委員会が公表した、いわゆる「健康食品」についての報告書及び国民向けのメッセージについて紹介
1月	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月	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
4月	食べ物のおいしさと安全・安心～新鮮なものは本当に安全？～	食べ物のおいしさと安全、調理することによる安全性を向上などについての紹介ー
	あなどるなかれ食中毒～腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを中心に～	細菌とウイルスの違い、食中毒の種類などについての紹介
5月	塩と健康	塩分(塩化ナトリウム)が私たちの体内で果たしている主な役割などについての紹介
7月	バーベキューやピクニックでの食中毒にご注意ください	食中毒を予防して、レジャーやイベントを楽しく過ごすために気を付けることを紹介
8月	生活の中の食品安全 -食中毒予防の三原則について-	熊谷 進食品安全委員会委員が食中毒予防の三原則について解説
9月	「臨時号」 腸管出血性大腸菌O157関連	腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、死亡者も出たことから、腸管出血性大腸菌の関連記事を臨時号として再配信
	生活の中の食品安全 -毒キノコに気を付けよう-	毒キノコによる食中毒に関する基本的な情報の紹介
	「臨時号」 カンピロバクターによる食中毒関連	カンピロバクターによる食中毒に関する問合せが多いことから、カンピロバクターによる食中毒の関連記事を臨時号として再配信