



Communication Center for Food and Health Sciences

NPO法人

食科協ニュースレター 第104号

目次

3月号

頁

【食科協の活動状況】

1. 2012年2月と3月の主な活動 2
関澤純

【行政情報】

1. 食品中の放射性物質に係る基準値案について放射線審議会が答申 2
 2. 食品中の放射性物質に係る基準値案について薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会の審議終了
 3. 生食用牛レバーの取り扱いについて薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会乳肉水産食品部会で検討
 4. 食品表示一元化に向けた中間論点整理の公表及び意見募集
 5. 食品衛生法に基づく表示指導要領が通知された
 6. 農畜水産物等の放射性物質検査について通知された
森田邦雄

【消費者情報】

1. 消費者庁より放射性物質検査機器の第3次配分先が決定 4
森田満樹

【海外食品安全情報】

1. 欧州連合（EU）の食品添加物新規則に基づく許可品目等の公示 5
 その1 Regulation（EU）No 1129/2011,（11 Nov 2011）の概要
石井健二
 2. 中国の輸出入食品の表示に関する監視・検査強化について
東島弘明

【会員からの投稿】

- 第2回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<2> 早春の虫 11
今野禎彦
-

平成24年3月15日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2012年2月と3月の主な活動（先月報告以降）

- 2月16日 運営委員会を開催。3月勉強会開催準備と総会および研修会の開催について検討。
- 2月23日 常任理事会を開催。3月勉強会、ホームページの改訂。役員の改選ほかについて審議。
- 3月5日 運営委員会を開催。食品表示勉強会準備状況の検討。総会時の会員研修会講師の依頼。事務所PCの更新などについて検討。
- 3月14日 常任理事会を開催。
- 3月22日 食品表示勉強会（於：森下文化センター）を開催予定。

（関澤 純）

【行政情報】

1 食品中の放射性物質に係る基準値案について放射線審議会が答申

厚生労働省から諮問のあった「食品中の放射性物質に係る基準値案」について、「放射線障害防止の技術的基準に関する法律（昭和33年5月21日法律第162号）」に基づく放射線審議会（文部科学省所管）は、2月16日、基準案について「放射線障害防止の技術的基準に関する法律に定める基本方針の観点から技術的基準として策定することは差し支えない」と答申した。

http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/housha/toushin/1316932.htm

この中で、

「乳児用食品」及び「牛乳」に対して50Bq/kgという特別の規格基準値を設けなくても、放射線防護の観点においては子どもへの配慮は既に十分なされたものであると考えられる。

なお、一般的な食品中のカリウム40等の天然に存在する放射性物質の量と同等程度の低放射能濃度を測定対象とすることに伴い、必要な検査精度及び件数の確保が困難となることによって基準値を超えた食品が市場に出回るといったことに繋がらないよう、適切な検査体制を整備することが重要である。

との意見を述べている。

また、同審議会は、同日、水道法に規定する衛生上必要な措置等に関する水道水中の放射性物質の目標の設定に対しても答申しており、諮問のとおり、放射性セシウム

(Cs134及びCs137)について水道水1Kg当たり10Bqをこえないこととした。

http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/housha/toushin/1316928.htm

2 食品中の放射性物質に係る基準値案について薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会の審議終了

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会放射性物質対策部会合同会議が2月24日開催され、食品中の放射性物質に係る基準値案が原案通り了承された。

この結果、厚生労働省は「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)」及び「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」の一部を改正し、平成24年4月1日施行を予定している。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000023pe7.html>

3 生食用牛レバーの取り扱いについて薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会乳肉水産食品部会で検討

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会乳肉水産食品部会が2月24日開催され、生食用牛レバーに関する新たな知見に関して審議が行われ、さらに継続して審議されることとなった。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000023s68.html>

新たに提出されたものとして、業界団体における調査研究結果では、と畜場で摘出された肝臓(胆嚢を含む)を用いて、胆嚢及び胆管に大腸菌O101を接種し、3日、5日、7日保管後、肝臓組織内の大腸菌の汚染程度を調査したところ、接種3日後の肝臓内部の広範囲にO101汚染が認められたとしている。(資料1 2.(3))

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000023s68-att/2r98520000023sah.pdf>

4 食品表示一元化に向けた中間論点整理の公表及び意見募集

消費者庁が進めている、食品表示の一元化を検討する検討会の第6回会合が2月21日開催され、その結果を踏まえ消費者庁は3月5日食品表示一元化に向けた中間論点整理を公表するとともに意見募集を行った。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120305_1.pdf

中間論点整理は、

- 1 食品表示の目的について
 - 2 食品表示の考え方について
 - 3 食品表示の適用範囲について
 - 4 加工食品の原料原産地表示の拡大について
 - 5 栄養表示の義務化について
- に整理され、4月4日まで意見を求めている。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080019&Mode=0>

<http://www.caa.go.jp/foods/index12.html>

また、食品表示一元化検討会中間論点整理に関する意見交換会を3月23日開催することとし、発言を希望する方、傍聴を希望する方の募集を行っている。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120305_4.pdf

5 食品衛生法に基づく表示指導要領が通知された

消費者庁は、次長名で2月24日各都道府県知事等に「食品衛生法に基づく表示について」により、「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」を新たに定めた旨を通知した。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin804.pdf>

6 農畜水産物等の放射性物質検査について通知された

厚生労働省は平成24年3月12日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長名で各都道府県知事等に、4月1日の放射性物質の新基準施行を踏まえ、地方自治体における検査計画を再整理し通知した。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000024yhn-att/2r98520000024yjb.pdf>

(森田邦雄)

【消費者情報】

1 . 消費者庁より放射性物質検査機器の第3次配分先が決定

消費者庁では、国民生活センターと共同して自治体に検査機器を貸与し、消費サイドで食品の放射性物質を検査する体制を整備している。平成24年2月8日の福島消費者庁長官記者会見によると、放射性物質検査機器の第3次配分先が決定された。1次から3次まで合計すると276自治体から370台の申請があったが、今回150台の貸与先が決定された。1次から3次まで合計すると159自治体に224台配備される事となる。配備基準は、これまでと変わらず、空間線量の高いところと地域バランスを見ながら決められている。第3次配備で、空間線量0.1マイクロシーベルト以上の地域を含む自治体で申請のあったところは少なくとも1台は配備される事となった。配備完了は平成24年5月末の予定。第4次配分の申請は3月中旬に行われる予定で、150台以上を確保する見込み。検査結果の公表については、消費者庁のHPを各自治体のHPとリンクし、それぞれの検査結果を見られるようにする予定。

http://www.caa.go.jp/action/kaiken/c/120208c_kaiken.html

http://www.caa.go.jp/jisin/pdf/120207_1.pdf

<http://www.caa.go.jp/jisin/index.html#m02>

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. 欧州連合（EU）の食品添加物新規則に基づく許可品目等の公示

その1 Regulation（EU）No 1129/2011，（11 Nov 2011）の概要

欧州連合（EU）における食品添加物の規制は数年にわたる見直しの結果、従来甘味料、着色料、甘味料・着色料以外の食品添加物などに分かれていた個別の「指令」は、2008年12月16日付けで公示された新規則類（「共通手順」：規則（EC）No1331/2008；「食品添加物」No1333/2008；ほか）により統合された。そして、許可品目・使用基準は、経過措置として旧指令の規制がそのまま適用され、使用の必要性・実態を中心とする調査・検討を行った上、新たに設ける統一的な食品分類に従い定めることとされた。これらの検討がこのたび終了し新規則のもとでの許可品目・使用基準が昨年11月12日付けで欧州委員会から改めて公示された（Regulation（EU）No1129/2011）。施行は明年（2013年）6月1日からとされている。許可品目、使用条件を食品分類別に記すことは、国際食品規格、コーデックスにおいて20年来検討がなされており（General Standards for Food Additives（「食品添加物一般基準」、GSFA）、同様の動きである。

欧州連合諸国は我が国として主要な食品貿易パートナーであることから、このたび公示された規則（EU）No1129/2011、食品分類、ならびに許可品目リスト等の要点をシリーズで紹介します。今回はその1として、背景、経過説明を含む規則の概要です。

前文)

- (1) 規則 No1333/2008（省略）
- (2) EFSA（欧州食品安全機関）による新たなリスクアセスメントは今回行わない。
- (3) 食品添加物の使用条件は統一的な食品分類に従い定める（同上第4条(3)）。
- (4) 食品分類はGSFAを元とし、EUが現在認めている特定食品の規定を考慮に入れて策定した。
- (5) 食品添加物を類別記載して簡明化を図った。その為、類別指針を設けた。また、許可食品の食品分類への帰属の判断が必要な場合は規則 No1333/2008、第19条の規定に従って行う。
- (6) 亜硝酸塩は肉製品へのクロストジウム菌など有害細菌の生育を抑制する為に使用する保存料だが、発がん物質ニトロソアミンを生成する可能性があるので有効性と安全性を秤にかけて最終食品中への残存量が規定されている。EU委員会は残留限度低減並びに伝統製品の規制の簡略化に向け加盟国、利害関係者、EFSAと協議する予定である。
- (7) 食卓用水（prepared table water, ミネラル水）への添加物使用はリン酸、リン酸塩類に限る。欧州各国の市場実態を考慮して、規格合致の目的で加えるミネラル類は添加物と見なさない。
- (8) 全ての許可食品添加物は規則（EU）No257/2010で規定されたプログラムに従って優先度の高いものから今後EFSAによる再評価を受ける。
- (9) リコペンの小児での摂取量はADI（0.5mg/kg 体重/日）を越える可能性があるとの評価書をEFSAは2008年1月に公表しており使用制限が望まれる。
- (10) Quinoline yellow と ponceau 4R（食用赤色102号）は最高許容濃度で使用すると摂取量が全般的にADIを越える可能性がある。また、sunset yellow FCF（食用黄色5号）は実使用レベルで小児の摂取量がADIを越える可能性がある。これら着色料の許容濃度の低減化を予定している。
- (11) EFSAは2008/5/22付け評価書でアルミニウム摂取量は低減すべき、としている。アルミニウムの由来は食品素材、食品添加物、調理容器など様々であるが、食品添加物由来量を低減すべく許容濃度の低減化を予定している。
- (12) 着色料使用の実態と必要性情報の提供を求める。フレーバー付けチーズ、赤色果実貯蔵製品、魚類ペースト、甲殻類ペースト及び魚燻製品への許可着色料数は減らし得ると考えている。
- (13) -apo-8'-carotenoic acid ethyl ester は現在使用されてなく、EFSAによる再評

- 価に対し企業の支援が得られなかったことから許可リストから削除する。
- (14) Canthaxanthin は Strasbourg ソーセージにのみ使用を認めて来たが、現在使用されていないとのことで許可品目リストから削除すべきだが、医療用食品に使用されているとのことで残すことにした。
- (15) Red 2G は 2007/7/26 付け規則により使用停止の緊急措置が取られており許可品目リストから削除する。
- (16) Brown FK は使用の実態が確認出来ず、また EFSA による安全性再評価で毒性データが欠落していると結論されているので許可品目リストに含めない。
- (17) 固結防止剤、二酸化ケイ素は ADI「特定せず」と評価されている。代替食塩への現在の最高使用濃度は一部の高温・多湿な欧州国では効果が不十分なので増加させる。(10g/kg 20g/kg)
- (18) Basic methacrylate copolymer は固形補助食品の光沢剤・被膜剤で、EFSA による 2010/2/10 付け評価書により安全性が確認され、種々栄養素の湿気防止、呈味マスクの有用性があるので、100,000mg/kg までの使用を認める。
- (19) 卓上甘味料製剤への添加物の使用は製剤の形態により異なる。
- (20) 本規則施行日までは現在の規定が適用される。
- (21) 省略
- (22) キャリーオーバー原則(規則 No1333/2008、第 18 条(1))適用除外(省略)
- (23) 省略

第 1 条 規則(EC) No 1333/2008 修正

規則(EC) No 1333/2008 の付属書 II は本規則の付属書で置き換える。

第 2 条 移行規定

1. 本規則の付属書は 2013 年 6 月 1 日から施行する。
 2. 但し、
 - (a) Basic methacrylate copolymer (E1205) は本規則発行日から許可。
 - (b) 二酸化ケイ素の最高使用濃度の変更は本規則発行日から適用。
 - (c) Basic methacrylate copolymer は固形補助食品に本規則発行日から使用可。
- 以下 省略

(抄録者注)

1 亜硝酸塩類の最終食品中最高濃度は EU では保存料として 150mg/kg 以下であるのに対し、日本では食肉製品等の発色剤として 70 mg/kg 以下とされている。我が国における亜硝酸塩類の国民 1 人一日当たりの 5 つの年齢層別摂取量(1-6 歳 0.110mg ~ 65 歳以上 0.352 mg/人・日;マーケットバスケット調査(平成 11 年度))の、JECFA ADI (0.06mg/kg 体重/日)比率は 6%から 12%弱と報告されており

過剰摂取の懸念は特段ないと思われる。²⁾

- 2 食用赤色 102 号、食用黄色 5 号の、我が国における摂取量はマーケットバスケット調査により、成人でそれぞれ 0.043、0.0095 mg/人・日(平成 22 年度)³⁾、1-6 歳児でそれぞれ 0.030、0.0035 mg/人・日(平成 21 年度)⁴⁾と報告されている。JECFA ADI(それぞれ、4、2.5mg/kg 体重/日)比率はいずれも 0.1%以下に留まっており、問題ない。
- 3 上記添加物のうち、Quinoline yellow、-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester、Red 2G、Brown FK および Basic methacrylate copolymer は我が国では未指定であり添加物としての使用は認められていない。Canthaxanthin は「国際汎用食品添加物」の一つとして行政主導による新規指定検討対象品目である。

資料

1) Regulation (EU) No 1129/2011

2) バスケット方式による年齢層別食品添加物の一日摂取量の調査、国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部、復刻版、平成 13 年 1 月、日本食品添加物協会

3) 平成 22 年度マーケットバスケット方式による着色料、保存料等の摂取量調査の結果について、<http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/>

4) 平成 21 年度マーケットバスケット方式による着色料、保存料等の摂取量調査の結果について、<http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/>

(石井健二)

2. 中国の輸出入食品の表示に関する監視・検査強化について

中国衛生部は、2011 年 4 月 20 日に食品安全国家基準 (National Food Safety Standard) の「包装済み食品表示通則」(GB7718-2004、以下「表示通則」という)を改正し、交付しました(内容は筆者が先般報告した「中国の食品表示改正について」を参照されたい)。

この表示通則は、本年(2012)の 4 月 20 日から施行されます。

一方、中国の国家質量監督検疫総局(以下、「質検総局」という)は、中国において輸出入時の包装済み食品の表示の監視体制を強化するため、「輸出入包装済み食品表示・ラベルの検査監督管理規定」(以下「食品表示検査規定」という)を定めました。

質検総局は、食品表示検査規定により輸出入に係る包装済み食品の表示に対する検査監督管理を本年 6 月 1 日より強化することとしております。

なお、食品表示検査規定において、「食品安全国家基準」(以下、「基準」という)

という用語は、「GB7718-2011『包装済み食品表示通則』」に係る中国表示国家基準のことを指しているようです。

食品表示検査規定の各条文の概略は次のとおりです。

中国向け輸出食品の表示規制に関して関係者の参考になれば幸いです。

「輸出入包装済み食品表示ラベルの検査監督管理規定」（概略）

第一章 総則

第1条 輸出入包装済み食品（以下、「輸出入食品」という）の表示ラベル検査監督管理（以下「監視」又は「検査」という）を強化し、この食品の品質及び安全を保證するため、

“中国食品安全法”及びその実施条例、

“中国輸出入商品検査法”及びその実施条例、

“食品等産品安全監督管理に関する國務院特別規定”、並びに

“輸出入食品安全管理方法”等 関係法律、行政法例、規定に基づき、本規程を定める。

第2条 本規定は、輸出入食品の表示・ラベル（製品説明書を含む）の監視（検査）業務に適用する。

第3条 輸出入食品の表示・ラベルは、中国の関連法令及び基準に適合しなければならない。

輸出食品の表示・ラベルは、その輸出国・地域の関連法令に適合しなければならない。

その法令がない場合は、中国の法令に適合しなければならない。

第4条 質検総局は、全国の輸出入食品の表示・ラベルの監視・検査業務を主管する。質検総局傘下の各地方輸出入検査検疫機関（以下、「CIQ」という）は、管轄区域の輸出入食品の表示ラベルの監視・検査業務を担当する。

第5条 輸出入食品の食品関連事業者は、その食品の表示・ラベルについて本規定第3条に適合するよう誠実に順守しなければならない。このため、事業者は、関連書類を提出すると共に、公衆衛生を守り、社会的な監視を受け入れ、その社会的責務を果たさなければならない。

第二章 表示・ラベルの検査

第六条 初回輸入の食品について申告を行う場合、申告者は、申告規定に定められた必要書類の他に、次の事項に基づき検査に必要な関連書類（公印付き）を添付しなければならない。

（一）表示・ラベルのサンプル（見本）、その翻訳文書

（二）包装食品の中国語表示・ラベルのサンプル

(三) 表示・ラベルに記載される輸入者、販売者または代理者の工商営業許可書のコピー

(四) 輸入食品の表示・ラベルに、ある内容を強調する表現の記載がある場合(例：受賞、証書の授与、法律に基づく限定された原産地、地理の表記及びその他の内容)、または特殊な成分を強調する場合
以上の場合は、その証明書類を提出しなければならない。
また、栄養表示の記載がある場合、その適合性を証明する書類を添付しなければならない。

(五) その他の添付証書、又は証明書類
輸出食品を申告する場合、表示・ラベルのサンプル及びその翻訳文書を提出する
外に、本規定第3条第2項の要求事項に適合する旨の誓約書を添付しなければならない。

第7条 CIQ は、表示・ラベルの表示項目を確認し、その表記内容の適合性について分析しなければならない。

適合性を確認する分析は、そのサンプリング(検体採取)を単独で行ってはならない。

輸出入食品のモニタリング検査に併せて実施しなければならない。

第8条 初回輸入の食品は、その中国語表示・ラベルについて検査の結果、合格した場合、その検査実施機関から「登録控え証」が交付される。

第9条 検査の結果、次の事項に一つでも該当する場合は、輸入食品の表示・ラベルを不合格とする。

- (一) 輸入食品に中国語の表示・ラベルがない
- (二) 輸入食品の表示・ラベルが中国の法令及び基準に適合しない
- (三) 表示・ラベルに関する分析の結果、表示内容と異なる

第10条 輸入食品の表示・ラベルの検査により不合格の場合、CIQ は、輸入者又はその代理者に対し、全ての不適合の内容を1回で通告する。

安全、健康、環境保全に関する項目が不合格の場合、CIQ は、輸入者又はその代理者に対し、廃棄指示、又は積み戻し処理の通知票を公布する。

その他の項目で不合格の場合、輸入者又はその代理者は、CIQ の監督下で(筆者：不合格品を加熱処理等により再検査で合格となるような、なお当該製品は CIQ の指定・許可場所で一時蔵置する)技術的な処理を行うことが出来る。

の技術処理ができない、又は技術処理後も不合格の場合、CIQ は、輸入者又はその代理者に対し、(輸出国への)積み戻し、又は廃棄を命ずる。

第11条 輸出食品の表示・ラベル検査において不合格の場合、CIQ の監督下で、技術的な処理をしなければならない。技術処理ができない、又は技術処理後も不合格の場合、輸出は認められない。

第12条 初回時の輸入検査で表示・ラベルが不合格の食品は、2回目以降の輸入の場合、表示・ラベルの登録控え証と中国語・外国語の表示ラベルのサンプルを提出しなければならない。

この場合、第6条第1項の(3)から(5)までの書類の提出は必要ない。

第13条 CIQは、表示ラベルの検査状況を記録し、そのアーカイブデータを保管しなければならない。

記録の保管期限は2年以上とする。

第三章 監督管理

第14条～第16条(略)

第四章 附則

第17条 サンプルや贈呈品、贈り物、展示品等非貿易目的の輸出入食品、免除経営(離島免税を除外する)目的の輸入食品、外国大使館・領事館の自己消費目的の輸入食品、外国駐在の中国大使館・領事館及び中国駐在機構の人員の自己消費目的の輸出用食品は、輸出入食品の表示・ラベルの検査について免除措置を申請できる。

第18条 観光客の携帯品、並びに国際郵送、速達等の形態で入国する、輸入食品の表示・ラベルの検査は、関連規定に準拠する。

第19条 遺伝子組み換え食品の表示は、中国関連法令及び規定に適合しなければならない。

第20条 本規定は、2012年6月1日から施行する。

(本稿は、当協会の“馬方”氏が翻訳した食品表示検査規定の概略版として意識を含めて作成したものです。その労に深く感謝致します。(なお、本稿中、一部意識した責任は当然筆者にあります))

(東島弘明)

【[会員からの投稿](#)】

昆虫の生態と虫体異物混入事故<2>早春の虫

一般の人は、昆虫類が活発に活動するのは、夏と考えますが、実際に施設内で捕獲される昆虫類の数量を集計すると、日本国内の大部分では、梅雨期と秋雨前線活動盛期に捕獲数量が多くなり、夏休みの8月頃に捕獲される数量は少なくなる場合があります。これは、製造施設で問題となる昆虫類には、微小な種が多く、小さな体は、高温と乾燥に極めて弱いことに起因しているかと考えられます。太陽がジリジリと焼け

つける時期には、体表が固く、大型で乾燥に強いカブトムシやセミ類が多くなりますが、異物混入事故原因となり易い、小型の昆虫類には過酷な時期のようです。反面、降雪地域で、雪解け水で地域環境下に長期間、水が確保される場所では、短期間に集中して、小型のユスリカ類やクロバネキノコバエ類、タマバエ類のような小型の双翅目昆虫が大量発生する場合があります。この時期は、製品を管理する皆様の、防虫意識も低く、少しの油断で、虫体異物混入事故を起こしてしまう事があります。特に、除雪した雪の捨て場や太い樹木の根本にできるリング状の雪解け箇所のような、一定期間、雪解け水で湿った場所からは、大量の小型昆虫類が出現することがあります。これらは、飛翔能力も乏しく、風に飛ばされて室内に持ち込まれ、温かい室内で、活性化し、室内を飛び回り、原料、製品に混入ことがあります。



ユスリカ類：一見、カ類に似るが吸血性は無い、水系より出現し、特別な例を省き、室内で発生することはない。日本の自然界に多産する昆虫。

キーワード：日中の気温が上昇した時間帯に、屋外の雪解けで、長時間湿潤した場所に行き、微小昆虫類が大量に飛翔していないか否か確認する。飛翔が確認された場合は室内に設置されたライトトラップを確認し、屋外で確認された種の侵入有無を検証。問題があれば施設の防虫上密閉度の確認と補正、出入口への殺虫剤残留噴霧処理を実施。

(防虫コンサルタント 今野禎彦)

ご質問等のある方は8.shokkakyo@ccfhs.or.jpまでご一報下さい。

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想をお待ちしております。

お気軽に 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。