

食科協ニュースレター第114号

目次

| | 頁 |
|--|-----------|
| 【巻頭言】 | |
| 新たな食品安全のガバナンスの構築を目指して | 関澤純 2 |
| 【食科協の活動状況】 | |
| 1. 2012年12、2013年1月の主な活動（先月報告以降） | 関澤純 4 |
| 【行政情報】 | |
| 1. ミネラルウォーター類の殺菌方法について同等以上の効果の方法を示す | 4 |
| 2. 特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドライン（案） | |
| 3. 腸管出血性大腸菌 O26、O111 及び O157 の検査法改定 | |
| 4. Vana H株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令 | |
| 5. 消費者庁、ノロウイルスによる食中毒について注意喚起 | 森田邦雄 |
| 【消費者情報】 | |
| 1. 消費者庁「食品と放射能に関する消費者理解増進チーム」を設置 | 6 |
| 2. 国民生活センター「電気ケトルによる乳幼児の熱傷」の注意喚起 | |
| 3. 沖縄県・キダチチョウセンアサガオが混入した「石垣島産野草茶（長命草）」回収命令 | 森田満樹 |
| 【海外食品安全情報】 | |
| 1. FDA は食品由来疾病予防及び製品安全のための新しい食品安全基準を提案した | 8 伊藤澄夫 |
| 【会員からの投稿】 | |
| 1. この冬はノロウイルスが大流行(11/30 生活衛生ホットインフォメーションNo.88 より) | 8 |
| 2. 2012.12 ノロウイルス食中毒(1/4 生活衛生ホットインフォメーションNo.90 より) | 笈川和男 |
| 【食科協からのお知らせ】 | |
| 1. 平成24年度第2回食の安全に関する勉強会開催について | 事務局 11 |

平成25年1月22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2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

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

【巻頭言】 新たな食品安全のガバナンスの構築を目指して

食科協理事長 関澤 純

2013年あけましておめでとうございます。
一昨年は、東日本大震災と大津波、合わせて起きた福島原発事故という巨大災害があり、誰もが、自然の力と科学技術の功罪と、生きることの意味を問い直すことを迫られました。この1年間、食科協は、食品安全のさまざまな課題を取り上げ、会員と共に考え、その中からいくつかの提言もしてまいりました。昨年の活動の展開を振り返り、今年の課題について考えたいと思います。

食科協の新体制と活性化

昨年5月の総会では、これまでご尽力くださった池上幸江、石井健二、榎孝雄、三原翠、古川研一理事がご退任され、あらたに秋田 勝、伊藤澄夫、岩沼 幸一郎、小林幹子、佐仲登の5氏が理事にご就任されました。石井健二、榎孝雄の両氏は顧問として引き続き、ご助言をくださることになっています。専務理事は、森田邦雄氏から大神（東島）弘明氏にバトンタッチされました。また、毎月定例の常任理事会に加えて、運営委員会を別途あるいは同時に開催し、突っ込んだ議論と常任理事会の議題整理を行うようになりました。この運営委員会には、笈川和男、小暮実の両氏をご参加くださっています。このようにして、食科協の運営には、新任を含む多くの方のお力を結集し、活動を強化しています。具体的には、リスクコミュニケーション部会は新任の佐仲常任理事が部会長として、また新たに発足した食の安全施策調査部会では北村常任理事を中心として活動を展開しています。事務局を支える皆様の蔭の力も強化され感謝しています。

昨年1年間の活動の成果

昨年食科協は、これまで以上に多角的に勉強会や公開シンポジウムの開催、外部への発信、意見表明に取り組みました。すなわち、3月には食品表示一元化検討会委員を迎えて「食品表示一元化論点整理を考える」公開勉強会、5月の会員研修シンポジウム「最近における食品安全行政の動向」に厚生労働省と消費者庁の担当者を迎えご講演頂き、8月は「GFSI（国際食品安全イニシアチブ）の動向について」のワークショップ、11月公開講演会「食の安全管理に関する国際動向と日本の課題について」に関連分野でご活躍中の講師をお招きして開催し、会員の皆様の活発なご討論を頂くとともに、多数のご意見やご要望を寄せて頂きました。

また、消費者庁が進めている「新食品表示制度」の検討に関しては、前記勉強会だけでなく、同庁が開催した「新食品表示制度についての意見交換会（昨年11月）」「消費者団体とのワークショップ（同10月）」に参加し、意見陳述と討論を行い、パブリックコメント募集に応じて、食科協として意見表明を行いました。さらに今年2月には「新食品表示法（仮称）に関する勉強会」を新法案の国会上程準備に合わせて計画中です。

これら勉強会などの開催にあたっては、一般財団法人日本科学技術連盟、財団法人日本冷凍食品検査協会に共催、あるいは後援して頂くとともに、ご好意で会場を提供して頂きました。外部団体との協力に関しては、消費者庁および福島市、広島消費者協会の食品放射性物質汚染に関わるリスクコミュニケーション会合、日本生協連のリスクコミュニケーション担当者会議、東京都生協連の「食の連続講座－クイズで学ぶ食の安全」に講師またアドバイザーとして協力しました。さらに、小生が昨年10月台湾のFDAに招待されて日本の食品安全リスクコミュニケーションの紹介を行うとともに、食科協の開発した食の安全ナビ検定クイズの利用などについて、コンサルタントとして公式に協力する約束ができました。また「電力事情悪化に対応した食品衛生管理」の提案は、千葉日報新聞や月刊「食と健康」にも取り上げられています。

ニュースレターの発行では、活動報告、行政情報、消費者情報、海外食品安全情報の分担を明確にするとともに、会員からも興味深い情報を寄せていただき、さらに事務局では、ホームページの定期的な更新と読みやすさの改善を図りつつあります。

課題山積みの新年

昨年会員と役員の皆様のお力で、一歩ずつ活動を展開してきた食科協ですが、われわれの眼前には多くの課題があります。昨年を通して、食品の放射性物質汚染による健康影響、生肉摂取による食中毒事故などへの一定の対応は図られ、前進してきましたが、新年早々に国会で議論される見通しの新食品表示法（仮称）が消費者、食品関連事業者、食品安全行政関係者の必要を反映したものになるのか？施行後5年を経た農薬等のポジティブリスト制度の検証、頻発するノロウイルスなどによる食中毒に対応する衛生管理など、消費者、事業者、行政の直面する課題は山積みです。

有害微生物、食品汚染物質、放射性物質などの食品汚染リスクは、当然ながらそれぞれリスクの特性に応じた対応が必要です。健康面では、バランスのとれた食生活の推進が大切です。また現在、社会的には食品に限らない原子炉周辺の莫大な高濃度放射性物質の徹底封鎖と適切な除染処理により、環境汚染から生命と生活を守り、着実な復興を早期に達成してゆくことも大きな課題です。昨年の公開講演会でも提示されたように、私たちに今求められるのは、現実をよく見、聞いた上で、考え、省庁や専門領域の縄張りにとらわれる分断された対応でなく、情報を共有するだけのリスクコミュニケーションに留まらず、国際的な視野を持ち、問題の把握と解決策の提示、方針の選択と実施での適切な連携を重視する新たなリスクガバナンス構築の取り組み

を、できるところから始めることではないでしょうか？

会員の皆様から、ご希望やご提案をいただき、さらなる活動の継続・発展を図るとともに会員の拡大にも取り組み、関連諸団体と連携を図り、情報面での食の安全への誤解を解きつつ、多くの方の参加を得て活動を広げてゆきたく考えています。

【食科協の活動状況】

1. 2012年12月、2013年1月の主な活動（先月報告以降）

12月21日 第10回常任理事会兼第10回運営委員会と懇親会を開催した。
消費者庁意見交換会（11月22日実施）の報告を了承した
勉強会・ワークショップの開催について

「表示一元化新法」関連勉強会を1～2月に開催とし準備を進めるとした。

「食の安全ナビ検定クイズ」普及目的で食品衛生監視員等対象としたワークショップ開催を検討するとした。

食科協の活動状況について

理事長の年頭メッセージ案について了承した。

表示一元化に関する理事長の意見陳述をHPに掲載するとした。

リスクコミュニケーション部会の活動にニュースレターやHPを活用し作業部会員を募集するとした。

年末年始の業務日程について了承した

1月16日 運営委員会開催を予定。

1月22日 常任理事会開催を予定。

2月8日 「食品表示一元化検討会報告と新食品表示制度について（仮題）」を日本科学技術連盟本部3号館2階講堂で開催予定（詳細は11頁参照）。

（関澤 純）

【行政情報】

1 ミネラルウォーター類の殺菌方法について同等以上の効果の方法を示す

11月28日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長は、岡山県保健福祉部

長からの照会に対し、ミネラルウォーター類の殺菌方法について、中心部の温度を 85℃、30分間加熱する方法その他の原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法として、次の方法を示した。

- 1 フィルター除菌：フィルター孔径0.45 μ m 以下
- 2 オゾン殺菌：CT 値（溶存オゾン(mg/L) × 処理時間(min)）が1.6以上
- 3 紫外線殺菌：90%以上の透過率、254nm の波長で 26,000 μ W・sec/cm² 以上

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121128_1.pdf

2 特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドライン（案）

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課は12月13日、各都道府県等衛生主管部（局）に「特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドライン（案）」を事務連絡した。

これは、本年10月22日の食品安全委員会の食品健康影響評価結果に基づき、牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて手続を進めているところであり、今般、と畜場及び食肉処理場等の関係施設における見直し後の特定危険部位の管理及びBSE検査に係る分別管理等を検討するため、ガイドライン（案）を作成し示したものである。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121213_1.pdf

3 腸管出血性大腸菌026、0111 及び0157 の検査法改定

12月17日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から各都道府県等衛生主管部（局）長に対し「腸管出血性大腸菌026、0111 及び0157 の検査法」を改定する通知を出した。

これは、食品からの腸管出血性大腸菌026、0111 及び0157 の試験は、原則として、ベロ毒素（VT）遺伝子検出法によるスクリーニングを行い、陽性であった場合には分離培養法で菌の分離を行い、確認試験の結果、判定することとしたものである。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121217_1.pdf

なお、新旧対照表を参照できる。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121217_2.pdf

4 V a n a H株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令

消費者庁は、12月20日、「V a n a H」と称するペットボトル入り飲料水に係る表示について、不当景品類及び不当表示防止法に違反する行為（同法第4条第1項第1

号（優良誤認）に該当）が認められたと公表した。

（1）表示内容

「スイスのジュネーブにある国連本部にて、10月26日（水）にVanaH株式会社が世界で初めての『国連認定証』を取得致しました！」、「国連から富士山の天然水素を豊富に含んだ高品質な水を所有している、VanaH株式会社へ、飲料として世界で初めて、国連のロゴマークを商品ラベルにオンリーワン（世界でVanaH株式会社のみ）の証として使用許可を頂きました。」等と記載することにより、あたかも、対象商品の品質について、国際連合が高く評価し、かつ、そのため、国際連合が国際連合認定ロゴマークの使用をVanaH株式会社に許可したかのように示す表示。

（2）実際

国際連合が、対象商品の品質について高く評価した事実はなく、国際連合がVanaH株式会社に対し、国際連合認定ロゴマークの使用許可を行った事実もなかった。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/121220premiums_1.pdf

5 消費者庁、ノロウイルスによる食中毒について注意喚起

消費者庁消費者安全課は、12月28日「ノロウイルスによる食中毒にご注意ください」と、報道機関に情報を提供した。

内容は、「ノロウイルスによる食中毒等の発生で多くの患者が出ています。ノロウイルスは、手指や食品等を介して、主に経口で感染し、人の腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛等の症状を起こします。高齢者や子どもが感染した場合には重症化することもあり、注意が必要です。ノロウイルスによる食中毒を予防し、感染の拡大を防ぐため、御家庭等で注意していただきたい事項をお知らせします。」として、発生状況、予防方法等について家庭向けの情報が提供されている。

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/121228kouhyou_1.pdf

（森田邦雄）

【消費者情報】

1. 消費者庁「食品と放射能に関する消費者理解増進チーム」を設置

森雅子消費者担当大臣は、2012年1月8日の記者会見において、新たに「食品と放射能に関する消費者理解増進チーム」を設置することを発表した。記者会見によると、政権交代に伴う入閣時に総理より「食品と放射能に関するコミュニケーションの強化を進め、風評被害の防止を図る」ことが指示されており、それを受けて体制強化

として、消費者庁に「食品と放射能に関する消費者理解増進チーム」が1月7日に設置されたもの。

構成員は消費者安全を担当する審議官をリーダーとし、消費者政策課長、消費者安全課長、地方協力課長など10名。チームでは、リスクコミュニケーションの強化やその他消費者の理解の増進に関する業務を行うこととしており、特に消費者意識の実態調査に力を入れるという。

http://www.caa.go.jp/action/kaiken/mori/130108d_kaiken.html

2. 国民生活センター「電気ケトルによる乳幼児の熱傷」の注意喚起

国民生活センターは、リーフレット「くらしの危険」の中で、全国の消費生活センターや医療機関等から収集した「商品やサービス、設備などにかかわる事故情報」をもとに、くらしの中にひそむ様々な危険をわかりやすいリーフレット形式で定期的に紹介を行っている。

2013年1月11日には、「電気ケトルによる乳幼児の熱傷」が取り上げられ、最近普及している電気ケトルが転倒、落下したことによる乳幼児の事故情報が複数寄せられていることを紹介している。事故の原因は、床に置かれていた電気ケトルに乳幼児が触れたり、コードを引っ張ってしまったことによるもので、入院を要するようなケースも見受けられるという。

市販の電気ケトルの中には、本体が店頭した際に漏れるお湯の量を非常に少なくするなど、転倒による事故防止のための安全対策が採用された商品等があり、購入時の注意喚起としている。

http://www.kokusen.go.jp/kiken/pdf/311dl_kiken.pdf

3. 沖縄県・キダチチョウセンアサガオが混入した「石垣島産野草茶（長命草）」回収命令

沖縄県は1月9日、八重山保健所管内の施設で製造販売したキダチチョウセンアサガオが混入した「石垣島産野草茶（長命草）」による食中毒が発生したとの報告を受けて、回収を命じ、その情報を公表した。

回収命令対象品は、商品名が「石垣島産野草茶 長命草」で、形態は乾燥品が合成樹脂製袋（約130g/袋）に入ったもの。当該品には一般的な食品表示が無く、「石垣島産野草茶 長命草」とのシールまたは、容器包装に直接「長命草」と書かれている。販売者は、糸数商店（沖縄県石垣市伊原間26-13）で、販売数量は30パック程度。

沖縄県石垣市で当該製品を購入した消費者2名が食中毒症状を呈したとして、札幌市がこの野草茶の植物性自然毒について検査をしたところ、スコポラミン(医薬品成分)1.2mg/gが検出された。これを受けて八重山保健所が調査した結果、原料の長命草

を栽培している畑でキダチチョウセンアサガオの混植を確認し、食品衛生法第 6 条違反として、食品衛生法第 54 条第 1 項に基づき当該野草茶の回収命令、廃棄命令、その他の措置命令を行った。

http://www.pref.okinawa.jp/site/kankyo/seikatsueisei/syokuhin_nyuniku/documents/houdoushiryou.pdf

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. FDA は食品由来疾病予防及び製品安全のための新しい食品安全基準を提案した

FDA proposes new food safety standards for foodborne illness prevention and produce safety Jan. 4, 2013

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm334156.htm>

米国食品医薬品局 (FDA : U . S . Food and Drug Administration) は 2013 年 1 月 4 日に食品安全近代化法 (FSMA : FDA Food Safety Modernization Act) を施行するために二つの規則を提案し、120 日間のパブリックコメントを募集しています。提案された規則の一つは卵をサルモネラ菌から保護するものであり、もう一方はし食品安全のための自主的ガイドライン作成のための牛肉の大腸菌の検査の改善のためのものとなる。その理由としては、米国では毎年 13 万人が食中毒のために治療を受け、そのうち、約 3000 人が死亡していると推定されています。食中毒を予防することは公衆衛生を改善し、医療費を減らし、大規模な食中毒の発生と回収にかかわるシステムのコストを軽減を目指します。

The New FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

新食品安全近代化法

食品安全近代化法は 70 年ぶりに改定される。2011 年 1 月 4 日にオバマ大統領によって署名され、米国食物供給が安全になることを目指しています。

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/default.htm>

(伊藤澄夫)

【会員からの投稿】

1. この冬はノロウイルスが大流行 (11/30 生活衛生ホットインフォメーション No.88 より)

11月27日に厚生労働省がノロウイルス注意喚起の報道発表をし、28日には国立感染症研究所が今年はGⅡ/4の変異株と発表しました。そこで、GⅡ/4が大発生した2006冬/2007新春の大型食中毒を併せて紹介します。

平成24年11月27日厚生労働省報道発表資料

ノロウイルスによる食中毒や感染に注意

～感染性胃腸炎の患者数は、過去10年の同時期で2番目に多い水準～

ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎(注1)の患者が増加しており(注2)、同時期としては、平成18年に次いで、過去10年間で第2位の水準となっています。

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月～2月に発生するなど(注3)、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。

ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

このため、ノロウイルスによる食中毒や感染の防止対策について、一層の啓発や指導等を行うこととし、注意喚起のためのリーフレットを作成して、本日付で都道府県等に周知しました。

注1 感染性胃腸炎には、ノロウイルス(冬に多い)、ロタウイルス(春に多い)、様々な細菌(夏に多い)など様々な原因によるものを含む。

注2 感染性胃腸炎の11月12日～18日の週(第46週)の定点当たりの届出数(本日、国立感染症研究所が発表)は11.39。過去10年の同時期では、平成18年の16.42に次いで多い。

注3 今年のノロウイルスによる食中毒の発生状況は、10月:11件、11月(26日までに厚労省に報告のあったもの):26件であり、増加する傾向がみられている。

注意喚起のポイント

- ・食品の取り扱いに当たっては、調理者の健康管理、手洗い、調理器具などの消毒が重要。
- ・感染拡大防止には、汚染したものの消毒、患者のおう吐物・おむつの適切な処理が重要。

平成24年11月28日国立感染症研究所(要旨)

今年のノロウイルスは、GⅡ/4の新しい変異株である。

2006冬/2007新春のノロウイルスGⅡ/4による大型食中毒

| | |
|--------------------------|---|
| 2006.12 横浜市 中華料理店 | 3日間、東日本8都県の利用者が発症。原因食品は杏仁豆腐と推定。調理従事者に発症者がいて、調理者用トイレの手洗いが撤去されていたため、調理場内の手洗いを使用していた。患者数227人 |
| 2006.12 秋田県 飲食店（弁当屋） | 原因食品は3日間の弁当。不顕性感染者が手洗い不十分のまま調理に従事し、弁当の具材を汚染した。患者数781人 |
| 2006.12 秋田県 菓子製造業（パン） | 8小中学校で発生し共通食品はパンであった。手洗い設備が動線から離れた場所にあり、不顕性感染者の手洗いが不十分であった。患者数366人 |
| 2007.1 鳥取県 学校給食センター | 17小中学校で発生。ノロウイルスに感染していた調理員の手指の洗浄不十分により、調理室全体を汚染され、調理済食品を汚染したと判断された。患者数864人 |

4事例とも調理・製造従事者の手洗い不良による食中毒事例です。不顕性感染者もいますので、日常の手洗い、特に用便後の手洗いの徹底が重要です。

2. 2012.12 ノロウイルス食中毒(1/4 生活衛生ホットインフォメーションNo.90 より)

2012年11月30日付けのNo.88で「この冬はノロウイルスが大流行」を発信しましたが、GⅡ/4が大流行した2006/2007と同様に、2012年12月も大規模なノロウイルス食中毒が発生しました。まだ、ノロウイルスに注意が必要な季節ですので、行政の報道発表等を整理しました。

1) 新潟県上越市の菓子製造業で製造された餅菓子

原因食品は11月30日、12月3日に8小中学校の学校給食で提供された餅菓子(郷土食)で発生。摂食者は約1,600人。患者便及び従事者便からノロウイルスが検出された。患者は7校で445人(12月7日発表)。

2) 広島県広島市の弁当製造業者が調製した仕出し弁当

原因食品は12月10日、11日に販売された2種類の弁当で発生。1日4,700食が県内約1,400の事業所等に配達された。患者便17検体、従事者便7検体、拭き取り2検体からノロウイルスが検出された。患者数1,574人(12月17日現在)

3) 山梨県甲斐市の弁当製造業者が調製した弁当

原因食品は12月10日、11日に調理・提供された弁当で発生。1日3,800食が県内約700の事業所等に配達された。患者便・従事者便からノロウイルスが検出された。患者数1,445人(12月30日現在)

まだ、報告書が出ていませんので不明ですが、3事例とも従事者便からノロウイルスが検出され、従事者からの汚染が深く疑われます。最大の対策は丁寧な手洗いと、調理済食品（加熱せずに食べる食品）を扱う場合にはマスクの着用です。お腹が緩い等の健康が優れない場合でも、出勤を停止する必要があります。

また、まだ遺伝子型の発表がなく、2012年晩秋から感染症胃腸炎の原因として大流行しているGⅡ/4の変異株であるかは不明です（笈川）。

特異な事例 東京都千代田区の居酒屋

ビルの地下1階の居酒屋において、12月5日、6日の利用者4グループでノロウイルス食中毒が発生。患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出された。調理場の壁及び排気ダクトから滲み出た水よりノロウイルスが検出された。患者数27人（12月13日発表）

この食中毒は、確実に「もらい事故」です。「同店を運営する本部によると、水漏れは10月上旬ごろ見つかかりビルオーナー側で補修したが続いていた」（産経ニュース2012.12.13）。ですが！ 事故が発生すれば、これは言い訳にしかありません。運営会社は、営業を休止する必要があったと考えます。

【追加事項】

広島市の仕出し弁当は、1月7日の広島市の最終報で患者数1,976人になっている。

（笈川和男）

【[食科協からのお知らせ](#)】

1.平成24年度第2回食の安全に関する勉強会開催について

食科協では食の安全を考えるために、講演会、研修会、勉強会を行っています。

- 1) テーマ 新食品表示のあり方と規制の仕組みなどを考える
- 2) 開催日時 平成25年2月8日(金) 13:00~16:50
- 3) 開催場所 一般財団法人日本科学技術連盟本部3号館2階講堂
- 4) 勉強会の内容

(1) 講演会

- ① 新食品表示制度について (仮題)

消費者庁食品表示課 主席食品表示調査官 平山潤一郎

- ② 食品表示一元化検討会報告と新食品表示制度について
表示一元化検討会座長（平成23～24年）

宮城県産業技術総合センター副所長兼バイオ技術部長
宮城大学特任教授 池戸重信

- ③ 「新食品表示制度」食品事業者の立場から

財団法人食品産業センター企画調査部次長 森修三

- ④ 「新食品表示制度」生協の立場から

日本生活協同組合連合会品質保証部安全政策推進室室長 鬼武一夫

- (2) パネルディスカッション

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事 森田満樹

パネリスト 講演者 4名

食のコミュニケーション円卓会議代表 市川まりこ

5) 定員 80名 (定員に達したため募集を締め切らせていただきました。)

(事務局)

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想、ご投稿をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkaky@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。