



NPO法人

食科協ニュースレター 第127号

目 次

【食科協の活動状況】

- | | |
|-----------------------------|------|
| 1. 2013年12月、1月の主な活動（先月報告以降） | 2 |
| | 関澤 純 |

【行政情報】

- | | |
|--|------|
| 1. 農薬（マラチオン）を検出した冷凍食品の自主回収について事務連絡 | 3 |
| 2. 農林水産省の食品表示Gメン等に対し、一定期間、消費者庁の職員として併任発令 | |
| 3. 浜松市における学校給食を原因とするノロウイルス食中毒について通知 | |
| 4. 「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示について通知 | |
| | 森田邦雄 |

【消費者情報】

- | | |
|--|------|
| 1. 消費者庁が「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」意見交換会 | 8 |
| | 森田満樹 |

【海外食品安全情報】

- | | |
|------------------------------------|------|
| 1. FDAが新しい食品防御（food defense）規則案を公表 | 10 |
| | 榎元徹也 |

【東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター紹介と公開講演会の報告】

【勉強会感想会】

- | | |
|----------------------|------|
| 1. 第2回勉強会（2月4日）に参加して | 12 |
| | 小林幹子 |

平成 26年 2 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

【食科協の活動状況】

1. 2014年1月～2月の主な活動（先月報告以降）

- 1月22日 常任理事会を開催し、平成26年度第1回理事会及び総会資料準備、平成25年度第2回食の安全に関する勉強会準備などについて討議した。
- 1月24日 ニュースレター第126号発行。主な内容は「巻頭言：創立10周年から次への新たな一步を」、活動状況報告、図書「食品の安全と放射性汚染—子どもとくらしの明日のために—」紹介、「若き農学生へのA-BCPの策定の奨め」、行政情報「漬物の衛生規範の改正等通知、ホテル等におけるメニュー等に対する措置命令公表、メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）に関する意見募集、国民健康・栄養調査の結果、いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項公表、肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて通知、農薬（マラチオン）を検出した冷凍食品の自主回収について事務連絡」など、海外食品安全情報「米国農務省（USDA）は除草剤耐性トウモロコシと大豆の環境影響評価案にパブリックコメント募集」などであった。」
- 2月 4日 公開勉強会「厚生労働省の食中毒発生防止への新たな取り組み～ノロウイルス対策中心に～」食中毒対策及びノロウイルス等の試験法とその原理に関する勉強会を日本科学技術連盟講堂で開催した。森田邦雄常任理の司会で「管理運営基準に関する指針及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の改正の目的等」について厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課梅田浩史課長補佐、「PCR法：ノロウイルス及び遺伝子組み換え食品の検査を例として」日本冷凍食品検査協会横浜試験センター山口卓微生物試験課長、「ELISA法及びイムノクロマト法：アレルギー物質の検査を例として」プリマハム株式会社基礎研究所秋元政信課長がそれぞれ講演され会場からの多くの質問に適宜回答された。
- 2月 5日 関澤理事長が東京都消費者月間実行委員会主催の「食の安全に関する消費者意識と消費行動」調査研究報告会でコメンターとして「食の不安の理由と安心させられやすいウソ」と題して話をした。
- 2月12日 運営委員会を開催し、25年度第2回勉強会（参加者会員：36名と非会員66名計102名）のアンケート結果から勉強会等の希望テーマを検討した。平成26年度総会会場は、会員研修会のテーマと関連し

選定、開催時期は企業総会時期と重なるので早めに選定するとした。講師は農水省消費・安全局消費情報官または、「食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会」報告を受けるなどが候補とされた。役員改選では現状定員 14 名のところ理事は 13 名であり、理事の定員を満たす、常任理事の増員、運営委員の理事推薦などが検討された。アンケートを分析し勉強会テーマでは、フードディフェンス関係（製造業・流通業）ではアクリフーズの結論を見て対応法を検討、米国食品安全強化法で具体的動きが見えてきた、食品表示は時間が掛かりそう等の意見があった。現事務局員小関さんの 3 月末退職希望を受け人材募集をニュースレターとホームページ掲載、ハローワーク相談を検討した。PC の購入は価格に問題はあるがメンテナンス等含めミヤギに再度相談を常任理事会で協議するとした。

2月19日 常任理事会を開催し、第11回運営委員会報告を受け、第2回勉強会報告（勉強会内容・質疑応答、アンケート）、平成26年度第1回理事会及び総会の開催、役員改選、会員講演会テーマ、食の安全に関する勉強会、事務局員募集、PC購入について協議した。

（関澤 純）

【行政情報】

1 農薬（マラチオン）を検出した冷凍食品の自主回収について事務連絡

12月30日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部基準審査課及び監視安全課の連名で各都道府県等衛生主管部（局）宛事務連絡を通知。（前号にて既報）そのなかで、

自主回収の対象商品の中で、農薬であるマラチオンが高濃度に検出されたものが一部あり、高濃度にマラチオンを含む食品を一定量摂取した場合には、健康に大きな影響を及ぼさないと推定される限量（いわゆる急性参照用量（ARfD））を超えることが考えられる。摂取の程度によっては、吐き気、腹痛等の症状を起こす可能性があることから、当該食品を摂取しないよう消費者へ注意喚起を行うこと。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131230_1.pdf

としているが、これについては次を参考とされたい。

(1) マラチオンの安全性について、株式会社アクリフーズは、当初、急性毒性量に対してどのくらい食べても安全という記者発表をしたが、これに対して厚生労働省は、急性参照用量に比較しての安全性を説明する必要があるとした。

化学物質の安全性を評価する場合、残留基準に違反したという数ppm程度の量の場合は、一日摂取許容量（ADI）に対しての比較を行うが、今回の事例のように数%の検出の場合は、急性参照用量（ARfD、24時間またはそれより短時間に経口摂取

しても、健康に悪影響が生じないと推定される 1 日当たりの量。) に比較してどうかとするのが一般的である。

急性毒性量は一般に半数致死用量 (LD₅₀、mg/Kg 体重) で示され、マウス等の 50%が死ぬ量である。

マラチオンの場合、ADI は 0.3mg/Kg 体重/日、ARfD は 2mg/Kg 体重/日、LD₅₀ は 1,000~10,000 mg/Kg 体重といわれている。この場合、LD₅₀ と ARfD では 500 倍の差があり、LD₅₀ で安全性を評価することがいかに不適切であるか理解できるのではないか。

(2) 2月13日現在、厚生労働省の公表では、農薬 (マラチオン) が検出された冷凍食品に関連する健康被害が疑われる事例について、有症者数は 2,878 名、検査可能なもののうち検査結果が判明した検対数は 997 件、マラチオンが検出されたものの数は 0 件となっている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000037266.html>

(3) この件に関して 1月25日、同社の契約社員が偽計業務妨害容疑で逮捕された。

2 農林水産省の食品表示 G メン等に対し一定期間、消費者庁の職員として併任発令

1月24日、消費者庁は、農林水産省の食品表示 G メン、米穀流通監視官等に対し、一定期間、消費者庁の職員として一時的に併任発令することにより、景品表示法に基づくレストラン、百貨店等への監視業務を実施する旨を公表した。

業務内容は、レストラン、百貨店等での巡回調査において、景品表示法に違反する可能性のある表示に接した場合には、メニュー等と伝票等入荷状況の整合性等、景品表示法の違反摘発に必要な事実関係の調査を行う。調査の結果、疑義が確認された場合には、消費者庁に報告する、併任者は、200 名程度とし、全国各地の農林水産省の地域センターに配置する。2 月中に併任発令し、発令期間は研修期間を含め半年程度。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140124_kouhyou.pdf

3 浜松市における学校給食を原因とするノロウイルス食中毒について通知

1月27日、厚生労働省は、1月13日に製造された食パンを原因とし、患者数は 1,000 人を超えるといわれている浜松市におけるノロウイルスの集団食中毒の発生に関して、医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部 (局) 長宛に「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」通知を出した。

その内容は、次の通りで、別添として事例が示されている。

今般、学校給食の食パンを原因食品とするノロウイルス食中毒が発生し、複数の学校で学校閉鎖等が行われました。自治体より情報提供のあった不備事項及び指摘事項では、調理従事者の手洗い及び手袋の交換が適切に行われていなかったこと、塩素系消毒剤を用いた消毒が行われていなかったこと等が挙げられています (別添参照)。

これらは、ノロウイルス食中毒対策の基本であり、例年、ノロウイルスによる食中毒は1月以降も多発していることから、改めて、関連通知に基づき、食品等事業者に対して調理従事者等の衛生管理、二次汚染の防止等について、監視指導、周知の徹底をお願いします。

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/140127_1.pdf

別添：平成26年1月に発生した食パンを原因とする食中毒事例

原因食品 (患者数)	食パン (患者数：調査中)
ノロウイルス の汚染原因 (推定)	調理従業者等からの汚染が原因と推定 参考；検査結果（1月24日現在） 患者便 117人中99人陽性 菓子製造業従事者便 23人中4人陽性 菓子製造業拭き取り 10検体中1検体陽性 菓子製造業従事者作業着 3検体中1検体陽性 学校の検食 31検体中3検体陽性
立入調査にお いて判明した 不備	<p>1 食品等の取り扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パンの製造に従事する者は使い捨ての手袋を着用しているが、交換の頻度については具体的な指示が出されていない。以前はマニュアルを作成したことがあるが、従事者に十分に周知されないまま活用されなくなってしまったという話があった。 ・手袋の交換手順以外のマニュアルについても、整備がされていない。作業は工場内の責任者等からの指示に従って進められており、マニュアルに基づく作業を周知させるというやり方ではない。 ・異物混入を防止するための検品の際に、全てのパンを手にとって表裏を確認する作業工程があったが、ノロウイルスが手に付着している従事者が作業に関与した場合は被害が拡大してしまう危険性が考えられた。

2 従事者

- ・体調管理については、更衣室から工場内に入室する際に健康チェック表が設置されており、発熱、嘔吐、下痢、家族の体調不良等の項目について、自分でチェックする形式となっている。体調不良等で該当する項目がある場合は、責任者等に連絡して判断を求めるが、自覚症状がない従事者について、出勤時に責任者等が健康状態を確認することはない。
- ・工場内で着用する作業着（上下）は、作業終了後に従業員が自宅に持ち帰って洗濯をすることになっている。なお、会社側で作業着の衛生状態について定期的に確認するような規定は設けられていない。
- ・トイレ使用の際は、トイレ内に作業着をかけるためのハンガーが設置されており、作業着（上）を脱いでからトイレを利用するよう指示されている。作業着（下）は脱

	<p>いでいない。なお、トイレ用の履物はかかとが低く、作業着（下）の裾が床面に触れることがある。</p> <p>3 施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・更衣室から工場内に入室する際に使用する手洗い設備については、冷水しか出ない形式のもので水流が弱く、1箇所が故障中であった。ハンドソープは手をかざすと自動で吐出されるものであったが、量が非常に少なかった。 ・製造室内で使用する履物は専用化されていたが、原材料検収室や製品搬送室については外部の業者等がそのまま進入することが可能な構造であった。 ・営業開始から数十年を経過している施設ということで、老朽化のために床の凹凸が目立つ部分があった。
立入調査における指摘事項	<p>1 食品等の取扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手袋を過信することなく、<u>手指等から食品への汚染防止を徹底すること。手袋着用前に十分な手洗いを行い、着用後も定期的に交換することを心がけること。</u> ・手袋の使用方法など、衛生管理に関するマニュアルを作成すること。 ・異物混入防止のための検品作業については、見直しを行うこと。 <p>2 従事者について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従事者への食中毒防止に関する衛生教育を定期的に行うこと。特にノロウイルス食中毒予防について、<u>健康管理、手洗い、器具の消毒、塩素消毒の有効性等を再度周知すること。</u> ・体調不良者の把握を正確に行い、チェック体制を強化すること。 ・<u>作業開始前、用便後及び汚染作業実施後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。</u> ・作業着については、自宅に持ち帰って各自の判断で洗濯をしているため、会社で洗濯を行う等して作業着の衛生を確保すること。 ・トイレから製造室内に汚染を持ち込まないように注意すること。
	<p>3 施設について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期的に施設設備及び機械器具等の清掃、洗浄、塩素消毒を実施すること。特に、<u>手の触れる箇所及び食品の触れる箇所は重点的な洗浄消毒を徹底すること。</u> ・施設の老朽化に伴う床等からの汚染に注意すること。 ・<u>常に手指洗浄消毒ができるよう各作業室に手指洗浄消毒設備を設置し、消毒液及びペーパータオルの補充を定期的に行うこと。</u> ・清浄区域と汚染区域を明確にすること。

4 「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示について通知

2月6日 消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に次の通知を出した。

「いわゆる健康食品」の過剰摂取による健康被害等を防止するとともに、消費者の適切な利用に資することを目的として、「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」（平成17年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、一日当たりの摂取目安量や摂取をする上での注意事項等について適切な表示が行われるよう食品事業者に対して周知及び指導をお願いしてきたところです。

今般、独立行政法人国民生活センターが公表した「キャンドルブッシュを含む健康茶一下剤成分（センノシド）を含むため過剰摂取に注意一」（平成26年1月23日付）において、当該茶には下剤成分であるセンノシド等が含まれていることから、当該茶を一度に大量に摂取することで、下痢や腹痛などの症状を引き起こす可能性があることが指摘されました。しかしながら、一部の製品には一日当たりの摂取目安量や摂取をする上での注意事項等が適切に表示されていないものがあることが報告されています。

については、貴管下の食品事業者へ一層の周知及び指導について改めてお願いするとともに、関係業界団体の長に対し、別添のとおり通知していることを御承知いただきますようお願いいたします。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1160_1.pdf

（森田邦雄）

【消費者情報】

消費者庁「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」意見交換会

1月27日、消費者庁が「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」意見交換会を開催した。この考え方（案）は、ホテル・百貨店のメニュー表示問題を受けて、消費者庁が昨年12月19日に発表したもの。当日出席した発言者は12名で、その内訳は、水産関係の事業者4名、関係団体3名、消費者団体2名、地方自治体1名、弁護士1名、一般消費者1名で、メニューの表記について幅広い意見が出された。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140122_ikengaiyou.pdf

総論で、多くの発言者が指摘したのが「考え方（案）がわかりにくい」「Q&A の設問数 35 問では数が足りない」「曖昧な基準で、事業者も消費者も混乱する」という点だった。また、進め方については「景品表示法でなく新しい食品表示法に取り込むべき」「今回は拙速に決めすぎ」「内容を見直して更新をしてほしい」といった意見も出された。

各論では成形肉、鴨肉、フレッシュをめぐる表記など、様々な意見が出され、参加した事業者に水産関係者が多かったこともあって、サーモンの表示について時間が割かれた。消費者庁が示した「サーモントラウトをサーモンと表示するのは問題ある」という Q-15 については、「水産庁が示した魚介類の名称のガイドラインでは、サーモントラウトの標準和名はニジマスであり、サケとは異なる魚介類である。それをサーモンと表示をするのは優良誤認」という見解だが、事業者側は「サーモントラウトは海水面で養殖されるもので、淡水魚のニジマスとは違う」「すでに寿司ネタでサーモンとして用いられており、今さら表記を変えると消費者はかえって混乱する」と主張した。

その後もこの問題はマスコミ等で大きく取り上げられ、2月6日の衆院予算委員会で森雅子大臣は「消費者の感覚、意見を参考にしつつ分かりやすいガイドラインを作っていく」と述べている。

また意見交換会では、消費者庁は「今回示した考え方（案）は、あくまで案である、これに固執するつもりはない」「わかりやすさを目指して Q&A を作成したが、さまざまな分野の方から、貴重な意見を頂くことができた。じゅうぶんに検討して、ガイドラインの完成に向けて役立てたい」と述べている。今後、パブリックコメントや意見交換を受けて、正式な案が発表される予定となっている。

また、消費者庁はメニュー表示の問題を受けて1月24日、「食品表示Gメン等の消費者庁への併任発令について」発表し、JAS 法の偽装表示で取り締まりを行ってきた地方の食品表示Gメンを、メニュー表示の取り締まりに活用することを決めた。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140124_kouhyou.pdf

なお、景品表示法については、来月にも「不当景品類及び不当表示防止法等の一部を改正する法律案」が国会に提出される予定で、行政の監視指導体制の強化の一環として、都道府県知事に対して景品表示法に基づく措置命令権限を付与する等の法案改正が審議される予定となっている。 (森田満樹)

【海外食品安全情報】**FDA が新しい食品防御 (food defense) 規則案を公表****FDA proposes new food defense rule**

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm379424.htm>

米国食品医薬品局 (FDA : Food and Drug Administration) は、食品安全強化法 (FSMA : Food Safety Modernization Act) に基づき、米国国内および国外の大規模食品企業に対し、食品供給工程への意図的汚染攻撃の標的から施設の防御措置を取することを求める規則案を本日 (2013. 12. 20) 公表した。

FDA 食品・獣医学副長官 Michael R. Taylor は、「この規則の目的は、大規模な公衆衛生危害の発生を企てようとする人物から食品供給工程を防御することである。このような事件は滅多に起こるものではないが、一旦起これば公衆衛生上、経済上の重大な危害を引き起こす可能性があり真剣に考えなければならない。FDA の目標は、現実的で費用対効果の高い方法で食品供給工程を効果的に防御する手段を開発することである。」と語った。

FDA は食品施設への攻撃に対して脆弱な可能性が最もありそうな特定の工程に的を絞り対処することを提案している。この規則案は食品設備に対して、最も脆弱な食品生産工程に対処する食品防御計画の文書化を義務付けている。施設については、脆弱性に対処する管理手段の確認とその実行、監視方法と是正措置の確立、管理が機能していることの検証、脆弱な工程に配置された担当者が適切な訓練を受けていること、且つ受けた教育記録が残されていることの確認をしなければならない。

2001 年の 9. 11 事件及び、2002 年のバイオテロ法 (Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act) 以後、FDA は意図的汚染攻撃から食品供給工程を防御するための様々な指針やその他のツールを開発して来た。規則案は、FDA のこれらの努力と産業界のこれまでの取り組みの上に作られた。規則案は幾つかの例外を除き、企業規模、販売や事業形態 (倉庫、食品再包装等) で適用除外を設けている。農場や動物の餌にも適用しない。FDA は経済的動機からの偽和を含む他の事柄についてもコメントを求めている。

規則施行日は企業規模に応じ、最終規則の公表後 1 年から 3 年の範囲で定める。規則案に対するパブリックコメントの受付期限は 2014 年 3 月 31 日。

詳細情報 :

- [Federal Register Notice for the Proposed Rule “Focused Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration”](#)
- [FDA Food Safety Modernization Act \(FSMA\)](#) (榎元徹也)

【「[東京大学大学院農学生命科学研究科付属食の安全研究センター](#)」の ご紹介と同センター主催公開講演会から】

2月16日（日）東京大学農学部弥生講堂一条ホールで、東京大学大学院農学生命科学研究科付属食の安全研究センター主催による「放射性物質汚染と食の安全の今は一被災地の早期復興を願って」が開催された。同センター長関崎勉教授の「畜産物の安全に関するリスクコミュニケーション事業」の概要紹介のあと、「消費者調査報告」、「放射性物質汚染地域の屋内で飼育された豚と放射性汚染に関する調査研究」「東京大学大学院農学生命科学研究科における放射線教育について」講演があり、約80名の参加を得て、調査すべき農産物品目、家畜の状態、今後の放射線教育や国の基準値の決め方まで、幅広く活発に討論された。

同センターはBSE問題などをきっかけに2006年に発足し、食の安全は科学的な評価によるべきもので、食の安心は情報の公開・提供、危機管理の方策の検討が重要としており、立場は異なるが当食科協とも共通する基本理念に沿い運営されてきた。放射線部門、リスク評価科学部門、リスク制御科学部門、情報学・経済学部門を組織して、「食の安全にかかわる評価、管理、情報の研究」「食品構成成分の生体影響とその利用に関する研究」「食品汚染物質の生体影響とその制御に関する研究」「高機能食品と低リスク食品の開発に関する研究」「食の安全にかかわる研究者、行政官、その他専門家の育成と啓発」「アジア太平洋地域を中心とした諸外国の食の安全にかかわる専門家育成」を目標に、

着実に成果をあげつつある。対外向けの最近の活動としては、冒頭に掲げた講演会のほかに、福島県現地バスツアー、サイエンスカフェ年間5回、消費者意識調査、ウェブによる情報発信（デジタル教材開発を含む）などがある。かく言う関澤は、関崎教授が代表をされる「畜産物の安全に関するリスクコミュニケーション事業」のお手伝いをさせて頂いている。研究の一環として発行された「牛肉と放射性物質のコト」—お肉のことをもっと良く知るための情報—パンフを見ると、平成24年12月現在すべての牛肉が基準値（1kg当たり100ベクレル）以下で99.8%は検出下限を下回り、全国の牛肉卸売価格は原発事故前に戻っているものの福島県産は全国平均の9割以下にとどまっている。また飯館村の畜産農家200軒のうち190軒が廃業し10軒は県内の別の場所農家を続けている実情も紹介している。食の安全研究センターのウェブサイトについては下記を参照されたい。

<http://www.frc.a.u-tokyo.ac.jp/center/>

【勉強会感想】

第2回勉強会（2月4日）に参加して

ノロウイルスによる食中毒報道が過熱し、（食品製造者・取扱者以外の）一般の方からも“ノロウイルスって何”“今どのくらい発生しているの”“急に増えたのは何故”等と質問をされることが増え、保健所の現場では様々なレベルの“リスクコミュニケーション”が求められています。私のような食品衛生監視員は、電話対応一本が“危機”、緊張感を持って言葉を選び、回答する必要に迫られております。

さて、質問に対する良い回答とはどのようなもののでしょうか？入試試験のように、問Aなら答Bといった単純な回答であれば、食品衛生監視員が専門性を持つ必要はないでしょう。私は、短時間の言葉のやり取りで、質問者の背景（立場、知識等）と質問の要点を見極め、回答後に納得・安心してもらえるものを良い回答として、目指しています。法律やガイドラインの改正等の情報は、早い遅いはあっても簡単に知ることは出来ますが、条文等を知っていることだけで納得いく説明が出来るのでしょうか？そこに至る背景を知ること、目的を理解し、納得し、説明が出来るのだらうと思います。

ノロウイルスの話題がホットな今、勉強会に参加し、ガイドライン改正に関する多様な質問・意見を伺えたこと、試験法の違いを学べたこと、また新しい視点を持つことが出来ました。今回は、嬉しいことに、私と同じような食品衛生監視員が多数、“業務”として参加されていたとも伺いました。これからも、“法律で決まっているから”ということではなく、質問者が納得のいく説明が出来るように、勉強会で得た知識・視点を生かしたいと思います。

（小林 幹子）

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.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。