

## 平成23年度食の安全・安心レポートの発行状況について

食の安全・安心レポート第21号、増刊号を発行した。

- 増刊号 「食中毒予防の6つのポイント」
- 増刊号 「生食用牛肉の表示基準について」
- 第21号 「知っておきたい肉の生食の危険性」

### 食の安全・安心レポートの発行状況について

- Vol. 1 「創刊にあたってご挨拶」
- Vol. 2 「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示」
- Vol. 3 「食中毒～気を付けよう！冬でも起こる食中毒」
- Vol. 4 「食中毒Part2 ～暖かい季節に向かって、細菌性食中毒に注意しましょう」
- Vol. 5 「食品衛生法施行条例と食品衛生監視指導計画」
- Vol. 6 「食肉の安全について」
- vol. 7 「輸入食品について」
- Vol. 8 「食品中に残留する農薬等の安全～ポジティブリスト制度が施行されました～」
- Vol. 9 「食中毒Part3 ～秋は行楽シーズンです」
- Vol. 10 「ノロウイルスによる胃腸炎にご注意！」
- Vol. 11 「健康食品」
- Vol. 12 「食中毒Part4 ～腸炎ビブリオによる食中毒」
- Vol. 13 「BSE（牛海綿状脳症）対策について」
- Vol. 14 「食品添加物」
- Vol. 15 「カンピロバクター食中毒」
- Vol. 16 「遺伝子組換え食品」
- Vol. 17 「お肉が店に並ぶまで」
- Vol. 18 「食中毒 PART5～腸管出血性大腸菌0157」
- Vol. 19 「食中毒Part6～植物性自然毒について～」
- Vol. 20 「最近の食中毒発生状況について」
- 増刊号「食中毒予防の6つのポイント」**
- 増刊号「生食用牛肉の表示基準について」**
- Vol.21「知っておきたい肉の生食の危険性」**