

平成22・23年度食の安全・安心レポートの発行状況について

平成22年度に食の安全・安心レポート第19号、20号を発行した。

第19号 「食中毒Part7～植物性自然毒について～」

第20号 「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」

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Part3～腸炎ピ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 PART6～腸管出血性大腸菌O157」
- Vol.19 「食中毒Part7～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」