

永田クラブ
経済研究会
消費者問題研究会
厚生労働省記者クラブ
農林水産省記者クラブへ貼り出し

公開

平成29年11月9日
内閣府食品安全委員会事務局

食品安全委員会主催講座
精講：食品健康影響評価
～加熱時に生じるアクリルアミドを題材として～
開催と参加者募集のお知らせ

食品安全委員会は、食品中に含まれる可能性のある物質等が人の健康に及ぼす悪影響の性質と程度を評価する内閣府のリスク評価機関です。

平成28年4月5日に食品安全委員会は「加熱時に生じるアクリルアミド」について評価書を公表いたしました。その評価内容や評価手法について理解を深め、健康へのリスクについて正しい理解を広めるために下記のとおり講座を開催します。

本講座では、「加熱時に生じるアクリルアミド」に関して、食品安全委員会の食品健康影響評価結果と、アクリルアミドの摂取量推定などの詳細について説明するとともに、質疑応答を行います。

記

1. 開催日時：平成29年12月11日（月）13:30～16:00
2. 会場：TKP大阪梅田駅前ビジネスセンターカンファレンスルーム2A
（大阪府大阪市北区堂山町17-13梅田東宝ビル）
3. プログラム（予定）
 - （1）講義：加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価について
講師：食品安全委員会 委員 吉田 緑
 - （2）講義：アクリルアミドのばく露評価について～アクリルアミドの摂取量推定など～
講師：国立研究開発法人国立環境研究所研究センターフェロー 青木 康展
 - （3）参加者との質疑応答

4. 募集対象：

応募に関して特に制限は設けませんが、本講座の内容には食品健康影響評価に係る評価手法の詳細事項が含まれておりますので、講座の内容を理解するためには、食品安全に関する基礎的な知識及び化学物質の評価に係る専門知識を

ある程度持ち合わせている方の参加を推奨します。

5. 定員：30名

6. 参加費：無料

7. 応募方法等

次のインターネットの応募フォームに必要事項を記載し応募してください。

応募フォームURL：<http://seiko.syokuhinanzanzen2017.com/>

応募締切：平成29年11月22日（水）17：00まで

※応募いただいた方には、講座当日までに参加証をメールにて送信します。

参加証は、講座当日に受付で御提出いただきます。（参加証をお忘れになった場合は、御本人を確認できるもの（運転免許証、健康保険証、社員証等）を御提示いただきます。）

なお、応募希望者多数の場合は、抽選により参加者を確定させていただきますが、その際は御了承ください。

8. 参加にあたっての留意事項

参加者の皆様の理解をより深めていただくため、資料は、事前にメールで送付いたしますので、あらかじめ御一読ください。

なお、本講座は、平成29年7月31日（月）に食品安全委員会で開催しました講座と同様の内容になります。

<備考>

- 名前・住所等の個人情報は、本講座に関わる目的以外には使用しません。
- 当日は、報道機関の取材でカメラ撮影が行われる場合があります、紙面やニュースなどで、参加者の姿を含む写真や映像などが報道される可能性があります。
- 主催者のホームページや広報資料等に、参加者の姿などを含む写真等を使用させていただく場合があります。あらかじめ御了承ください。

（報道関係者の皆様へ）

本講座は公開とします（カメラ撮り可）。

取材を希望される場合は、当日受付にて下記の項目をお伝えください。

- (1) 社名 (2) 氏名 (3) TVカメラの有無 (4) 電話番号 (5) FAX番号
(6) 住所 (7) 参加人数

なお、本講座は報道関係者の皆様に受講していただくことも可能です。

問い合わせ先 内閣府食品安全委員会事務局 情報・勧告広報課 結城 松下 TEL 03-6234-1182

食品安全委員会について (<http://www.fsc.go.jp/>)

食品安全委員会（委員長：佐藤 洋（さとう ひろし））は、食品中に含まれる農薬や食品添加物などが健康に及ぼす影響を、科学的に評価する機関（リスク評価機関）です。7名の委員で構成され、12の専門調査会及びワーキンググループにおいて、200名を超える専門委員の協力により、添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、汚染物質等、微生物・ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等、遺伝子組換え食品等、新開発食品、肥料・飼料の分野のリスク評価等を行っています。

会場案内

会場：TKP大阪梅田駅前ビジネスセンターカンファレンスルーム2A

住所：大阪府大阪市北区堂山町17-13 梅田東宝ビル

