

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25年6月18日
内閣府食品安全委員会事務局

食品を科学する—リスクアナリシス（分析）講座— （全6回）の開催と参加者募集のお知らせ

食品安全委員会は、食品を科学する—リスクアナリシス（分析）講座—（全6回）を、下記の要領で開催いたします。全6回の連続講座を通して、食品安全について体系的に理解を深めていただける内容となっております。食品の安全について御関心のある方、食品安全に携わる方の御応募を、心よりお待ちしております。

記

1. 開催日時：

- 第1回 平成25年 7月24日(水)「食べ物の基礎知識～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～」
 - 第2回 平成25年 8月28日(水)「農薬を考えよう～野菜や果物をおいしく食べるため～」
 - 第3回 平成25年 9月25日(水)「食べたものはどこにいく？」
 - 第4回 平成25年10月30日(水)「甘くみていると危ない？～意外と知らない食中毒～」
 - 第5回 平成25年11月27日(水)「実は食べている？～自然界のメチル水銀～」
 - 第6回 平成26年 1月29日(水)「食品のリスクマネジメント@キッチン」
- ※ 各回14：30 ～ 16：00

2. 会 場： 食品安全委員会事務局 会議室
(東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階) 【別添3参照】

3. 主 催： 食品安全委員会

4. 講座概要：

食えることから逃れられない人類は、リスクのある食べ物を知恵と経験（科学）でより安全に食べられるようにしてきました。現代の日本では、食品の安全に関してリスクアナリシス（分析）という考え方が基本となっています。その考えにより、食品安全委員会は、科学的なデータに基づき、食品中に含まれる食品添加物や農薬、食中毒原因微生物等が人の健康に及ぼす影響を科学的に評価しています。

本講座では、毎回食品の安全やリスクに関する基本的な考え方やホットトピックについて委員が交代で解説し、参加者の皆様と一緒に考えていきます。

また、全講座受講いただいた方には、食品安全委員会より修了証を発行いたします。【各回の講座テーマと内容は別添1を参照】

5. プログラム： 1) 講義 食品安全委員会委員
2) 意見交換（質疑応答も含む）
6. 募集対象： 食品安全に関して御関心のある方であれば、どなたでも御応募いただけます。
なお、本講座は食品安全に関して体系的に学ぶことを目的としておりますので、全6回の講座を継続受講いただける方を原則といたします。
7. 募集人数： 40名 （参加費：無料）
8. 応募方法： 参加を御希望の方は、【別添2】の参加申込書に必要事項を御記入の上、下記申込先へFAXまたは郵送にてお送りいただくか、インターネットでお申し込みください

申込先

FAX送信先 : 03-3584-7392

郵送先 : 〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階
内閣府食品安全委員会事務局 情報・勧告広報課 武元、二瓶

インターネット申込み: <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0525.html>

申込締切

平成25年7月16日（火） （必着）

参加可否の通知

参加の可否通知及び参加者への参加証のお届けは、平成25年7月18日（木）までにFAX、電子メール、郵送のいずれかでを行います。

なお、希望者が多い場合、全講座受講いただける方を優先いたします。

<備考>

- 名前・住所等の個人情報は、本行事の目的以外には使用いたしません。
- 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

本連続講座は公開といたします（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御伝えください。

①社名 ②氏名 ③TVカメラの有無 ④電話番号 ⑤FAX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 武元、二瓶
TEL 03-6234-1182、1155

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：熊谷 進（くまがいすすむ））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）。7名の委員で構成され、12の専門調査会において、170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、化学物質・汚染物質、器具・容器包装、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を行っています。

■ 講座テーマと内容 ■

講座テーマ/内容		講演者
第1回	「食べ物の基礎知識 ～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～」	村田容常委員
H25/7/24	ヒトは食べ物を食べなければ生きられません。一方で、100%安全な食べ物はありません。食べ物が持つリスクと私たちはどのように付き合っていけばよいのか、委員と共に探ります。	
第2回	「農薬を考えよう ～野菜や果物をおいしく食べるため～」	三森国敏委員
H25/8/28	おいしい野菜や果物を、たくさん生産するために登場した農薬。害虫や雑草に効果を発揮する農薬は、人体にも影響があるのではないかと、不安に感じるかもしれません。農薬の安全な活用のために、どのような仕組みがあるのか、科学的な方法から迫ります。	
第3回	「食べたものはどこに行く？」	山添康委員
H25/9/25	口から食べた食べ物は、からだの中で分解され、栄養成分などの物質として巡ります。トランス脂肪酸などを例に医薬品と比較しながら、からだの中に入った成分がどのように作用するのか、その有効性と毒性について学びます。	
第4回	「甘くみていると危ない？ ～意外と知らない食中毒～」	熊谷進委員長
H25/10/30	ニュースでよく聞く食中毒。誰もが知っているようで、実はたくさん原因物質があり、汚染源や食中毒が起こる仕組み、予防法も異なります。食中毒予防を、生産から消費までの段階で実現するために、リスク評価が担う役割についてお話しします。	
第5回	「実は食べている？ ～自然界のメチル水銀～」	佐藤洋委員
H25/11/27	自然界には天然の有害物質が存在しています。有害物質は環境の中で循環し、時に特定の生き物のからだの中で濃縮し、それを食べたヒトに影響が及ぶことがあります。メチル水銀の事例をもとに、環境中の避けられない毒とどのように向き合うのか考えます。	
第6回	「食品のリスクマネジメント@キッチン」	石井克枝委員
H26/1/29	洗う、切る、加熱する等、調理にはおいしくするためだけでなく、食材を安全に食べられるようにするという重要な意味があります。キッチンからリスク管理のポイントとなるハザード（危害要因）について考え、キッチンにおいて食品のリスクを減らす方法について一緒に考えます。	

■ 参加申込書 ■

FAX送信先 : 0-3584-7392

郵送先 : 〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階

内閣府食品安全委員会事務局 情報・勧告広報課 武元、二瓶宛

申込締切日 平成25年7月16日(火) 必着

参加者御氏名（フリガナ）	勤務先又は所属団体名	TEL※
住所 〒		FAX（FAXで参加証の送付を御希望の場合※）

※全6回の講座を継続受講いただける方を原則といたします。

□ 以下のアンケートにお答えください。

御自身の立場について、下記より1つ選択し○をつけてください。

1) 主婦（夫）	2) 会社員（食品関係）	3) 会社員（2）以外）
4) 自営業（食品関係）	5) 自営業（農業関係）	6) 学生
7) マスコミ関係者		
8) その他（具体的に御記入ください：		）

食品安全に関する、どのような分野にご関心がありますか（自由記載）
例）食品添加物、食中毒、自然毒等

※参加可否の通知及び参加証の発送は、平成25年7月18日（木）までに行います。

■ 会場の御案内：内閣府食品安全委員会事務局 ■

