

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26年4月17日  
内閣府食品安全委員会事務局

## 食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー の開催と参加者募集のお知らせ

食品安全委員会は、食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ーを、下記の要領で開催いたします。連続した講義を通じて、食品の安全について御関心のある皆さまに、基礎的な食品安全に関する科学的な内容について体系的に理解を深めていただけるよう解説いたします。

たくさんの方の御応募を、心よりお待ちしております。

### 記

#### 1. 開催日時：

##### (1) 開催日及び講義テーマ

	月 日	講義テーマ
ｲﾝﾄﾞﾙ ｸﾗﾌﾞ	平成26年 6月5日（木）	食品のリスクアナリシスとは？ ～食品の安全を守る～
第1回	平成26年 7月3日（木）	相手を知ってやっつけよう ～主な細菌性食中毒の特徴と対策～
第2回	平成26年 7月31日（木）	誰もが食べている化学物質 ～食品の加工貯蔵中の化学変化の安全性～
第3回	平成26年 9月4日（木）	冷蔵庫に入れれば大丈夫？ ～食品の保存を理解する～
第4回	平成26年10月2日（木）	カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～ （注）
第5回	平成26年11月6日（木）	動物の健康はヒトの健康 ～動物用医薬品を知る～ （注）
第6回	平成26年12月4日（木）	からだの外に出ていくもの ～食べたものの行方～

（注）第4回、5回は第一部と第二部で講座テーマは入れ替わります。

##### (2) 開催時間

第一部：13:30 ～ 15:00

第二部：16:00 ～ 17:30

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
- (2) 意見交換（質疑応答も含む）

#### 6. 募集対象：

食品安全に関してご関心のある方であれば、どなたでもご応募いただけます。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、全講座を継続受講いただける方を原則といたします。

なお、応募者多数の場合、平成25年度のリスクアナリシス講座を受講されていない方を優先し、受講者を選考させていただきますので、受講をお断りする場合がございます。

#### 7. 募集人数： 第一部及び第二部 各50名 （参加費：無料）

#### 8. 応募方法：

参加をご希望の方は、下記のインターネット申込みのアドレスから所定の事項を入力し申込むか、【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下さい。

なお、申込みの際には、希望時間（第一部、第二部、もしくは希望時間なし）を選択下さい。

#### 9. 申込先

インターネット申込み：<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0611.html>

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、高畑

#### 10. 申込締切日：平成26年4月25日（金）（必着）

（応募者が多数の場合、期日前に申込受付を締切る場合がございます。）

#### 11. 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26年5月22日（木）までに電子メール、FAXもしくは郵送のいずれかで行います。

#### <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、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 (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、高畑  
TEL 03-6234-1182、1195

**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、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、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（案）

別添1

	講座テーマ/内容	講演者
イントロ ダクション	「食品のリスクアナリシスとは？～食品の安全を守る～」	姫田尚事務局長
H26/6/5	食品の安全性を向上させるため、先進国で採用されている「リスクアナリシス」とはどのような考え方で、何を行うのか？今年度の連続講座の開講に先立ってこの基本的な考え方をひもときます。	
第1回	「相手を知ってやっつけよう～主な細菌性食中毒の特徴と対策～」	熊谷進委員長
H26/7/3	夏場は気温も湿度も高く、食中毒細菌が増殖しやすい時期。野外でのピクニックやバーベキュー、毎日のお弁当など、とりわけ食中毒への注意が必要です。カンピロバクターやサルモネラなどを例に、食中毒細菌の特徴を知ること、具体的な対応に役立てます。	
第2回	「誰もが食べている化学物質 ～食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性～」	村田容常委員
H26/7/31	私たちが食べている「食べ物」はすべて化学物質からできています。食品の加工や調理、貯蔵中にも多くの新たな化学物質が生じます。どのような変化が起きているかを学び、安全性を考えるとときの新たな視点を探ります。	
第3回	「冷蔵庫に入れば大丈夫？ ～食品の保存を理解する～」	石井克枝委員
H26/9/4	食品を保存するとき、何に気を付けていますか？ 冷蔵、冷凍、賞味期限など。食品には最も適した保存方法が必ずあり、不適切な保存はかえってリスクを高めます。食品の適切な管理方法をお話します。	
第4回 H26/10/2 第一部	「カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～」	佐藤洋委員
第5回 H26/11/6 第二部		コーヒーなどに含まれることでご存じのカフェイン。その興奮作用のために、健康に有害ではないかと考えられてきました。食品として摂取するカフェインの疫学研究を参考に、食べることと健康について考えます。
第4回 H26/10/2 第二部	「動物の健康はヒトの健康～動物用医薬品を知る～」	三森国敏委員
第5回 H26/11/6 第一部		牛、豚、鶏、魚・・・たくさんの動物を食べて私たちは生きています。動物たちも、寄生虫や細菌、ウイルスなどに感染します。動物の病気を予防、治療しながら、人の食べ物としての安全性を確保するための、動物用医薬品のリスク評価について学びます。
第6回	「からだの外に出ていくもの ～食べたものの行方～」	山添康委員
H26/12/4	私たちが食べたものは、体の中を巡り、それぞれの機能を果たしてやがて体の外に排出されます。食べたものが消化管から吸収され、どのようなものに変化して代謝されていくのか、不要なもの、有害なものを処理する人体のメカニズムについて、香料（添加物）を例にお話します。	

（注）第4回、5回は第一部と第二部の講座内容が入れ替わります。

食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー  
 ■ 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、高畑宛

申込締切日 平成26年4月25日（金）必着

## ○申込者情報

参加者御氏名（フリガナ）	勤務先又は所属団体名	TEL :
		FAX :
住所 〒	E-mail:	

## ○受講希望講座時間（希望時間に○を記入）

第一部（13:30 ~ 15:00）	
第二部（16:00 ~ 17:30）	
どちらでもよい（希望時間なし）	

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： _____ ) |              |              |

本講座のテーマについて、どのようなことに御関心があるか自由にお書きください。

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26年5月22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 ■

