

食品を科学する

リスクアナリシス(分析)連続講座(全7回)を開催しました

2014年12月4日、「食品を科学するーリスクアナリシス(分析)連続講座ー」全7回が終了しました。今年度は、食品関係事業者、消費者団体関係者、マスコミ関係者及び主婦など幅広い属性の方々100名以上が参加しました。参加者のアンケートでは、講座の理解度について、「よ

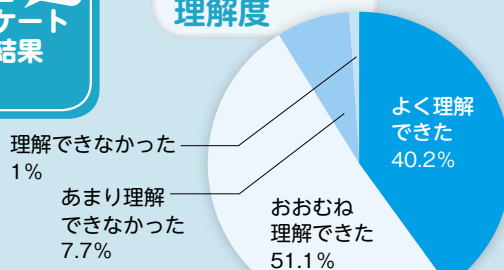
く理解できた」「おおむね理解できた」の合計が9割を超え、「リスク分析について様々な面から学ぶことができた」、「リスクの説明をする際の参考になった」、「疑問が解消でき理解が深まった」、「食品科学、リスク回避も含め学んだ」、「科学的知識が豊富で、変化に富んで楽しい講座だっ

た」などのコメントが寄せられました。食品安全委員会では、引き続きこのような食品安全に関する科学的知識を広める取組を行っていきたいと考えています。

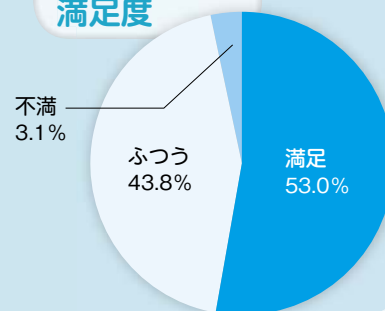
詳しい講座の資料や意見交換の内容は下記URLから御覧いただけます。

参加者アンケート 集計結果

講座の理解度



講座の満足度



▶ 講座の様子



◀ 山添委員

表 リスクアナリシス(分析)連続講座開催実績

2014年度開催日程		講座内容	講師
イントロダクション	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~	姫田尚事務局長
第1回	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~	熊谷進委員長
第2回	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と安全性~	村田容常委員
第3回	9月4日(木)	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
第4回*	10月2日(木)	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*	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~	三森国敏委員
第6回	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~	山添康委員

*第4回と第5回では第二部の内容を入れ替え。



リスクアナリシス(分析)講座の開催案内及び実績

http://www.fsc.go.jp/koukan/risk_analysis.html