

# 食品を科学する

## 2014年度 リスクアナリシス (分析) 連続講座

食品安全のリスク分析をわかりやすく解説する「リスクアナリシス (分析) 連続講座」。

昨年につづき、今年度の講座も盛況のなかスタートしました。



食品の安全を“科学的かつ体系的に理解するための講座”として、昨年初めて開催された「リスクアナリシス (分析) 講座」が、今年度も開催されています。6月5日のイントロダクションを皮切りに、全7回を予定しています (表)。

食品安全委員会では科学的なデータに基づき、食品中に含まれる添加物や農薬、食中毒原因微生物などが、ヒトの健康に及ぼす影響を評価しています。これはリスクアナリシスという考え方に基づいていますので、専門性が高く難解になりがちで、興味のある方でも敬遠してしまうこと



▲6月5日のイントロダクションにて、活発な意見交換が行われました。

もあります。それをわかりやすく解説し、多くの人に理解していただくための講座が「リスクアナリシス (分析) 連続講座」です。

今年度は、連続講座に先立ちイントロダクション講座を開講。姫田事務局長が「食品のリスクアナリシス

とは? ~食品の安全を守る~」を講義しました。消費者の健康保護を最優先することを目的にリスク分析が導入されたことやリスクアナリシスの基本的な考え方を伝え、参加者 (一部二部計127名) との意見交換を行いました。

表 リスクアナリシス (分析) 連続講座の日程

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

※第二部では第4回と第5回が入れ替わります。



食品安全委員会ホーム>意見交換等>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](http://www.fsc.go.jp/koukan/risk_analysis.html)

## リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会を設置しました

これまで食品安全委員会ではいろいろなリスクコミュニケーションに取り組んできました。昨年、委員会設立10周年を迎えたことを契機に、今後のより適切、かつ、効果的なリスクコミュニケーションのあり方を検討するため、外部の有識者を交えた勉強会を設置しました。5月23日に第1回目の会議を開催し、今年度いっぱい検討を行っていく予定です。



▲外部有識者を交えて行われた勉強会の風景。