食品を科学する
―リスクアナリシス（分析）連続講座―がスタートしました

▲村田容常委員

▲石井克枝委員

食品安全の基本となるリスクアナリシスについて、食品安全委員会委員が分かりやすく解説する「食品を科学する―リスクアナリシス（分析）連続講座―」を開催しています。今年度は日本学術会議講堂での全6回の講座を行います（表）。

第１回講座では、村田容常委員より食品の発酵と腐敗について、微生物による化学反応であるが、人間に有益であるかどうかだけで区別されていることや、食品添加物の安全性評価の方法について講義がありました。第２回講座では、石井克枝委員より、新鮮であることは安全なのかということを、野菜・魚・肉を例に解説し、調理法などによって安全性を高める工夫がなされていることについて講義がありました。講座の内容については、下記 URL よりご覧いただけます。

▲会場の様子

表　2015 年度 リスクアナリシス（分析）連続講座

開催回	開催日程	講義内容	講師
第１回	７月 23 日（木）	誰もが食べている化学物質パート２ ～微生物や酵素による化学反応～	村田容常委員
第２回	９月３日（木）	食べ物のおいしさと安全・安心 ～新鮮なものは本当に安全？～	石井克枝委員
第３回	10 月８日（木）	あなどるなかれ食中毒 ～腸管出血大腸菌やカンピロバクターを中心に～	熊谷進委員
第４回	11 月５日（木）	塩と健康 ～あなたの塩分摂取は大丈夫？～	佐藤洋委員長
第５回	12 月 10 日（木）	農薬の評価について ～いっぱいに食べてしまった‼農薬摂りすぎ⁉～	吉田緑委員
第６回	2016 年 １月 21 日（木）	体の中にたまるものと体の外に出ていくもの	山添康委員

URL　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

「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」を開催しました

食品安全に対する関心は高く、様々な情報が発信されていますが、食の将来の担い手となる子どもたちが正しい知識を習得するためには、学校教育関係者の役割が重要です。そこで、2015 年８月 21 日、東京都内の小・中学校の栄養教諭・学校栄養職員等 43 名を対象に、「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」を東京都教育委員会と共催で実施しました。

▲委員による講義

▲意見交換の様子

研修の前半は食品安全委員会委員による講義や東京都からの情報提供。後半はグループに分かれ、前半の講義等を受けて「食品安全について子どもたちに伝えたいこと」と「食品安全についての質問」をテーマにグループワークを行いました。「リスクをゼロにできないことをどうしたら分かりやすく伝えられるのか」、「不安を安心に変えられるか」といった質問が出され、食品添加物や農薬の健康影響などについて、活発な意見交換がなされました。