

「食品を科学するーリスクアナリシス(分析)講座ー」を全国で開催しました

食品安全委員会は、2013年度から「食品を科学するーリスクアナリシス(分析)連続講座」を開催しています。今年度(2016年度)も、全国8か所で開催しました(下表参照)。

事後アンケートでは、「満足」、「おおむね満足」と回答された方が全体で9割を超え、「新しい知識を得ることができ、大変参考になった」、「日々の食生活に役立てていきたい」などの感想をいただきました。

リスクアナリシス(分析)講座 地方開催実績(2016年度)

開催月日	場所	テーマ	講師
6月 2日	札幌	あなどるなかれ食中毒	熊谷 進
6月 3日	仙台	塩と健康～あなたの塩分摂取は大丈夫?～	佐藤 洋
6月16日	広島	冷蔵庫に入れば大丈夫?～食品の保存を理解する～	石井 克枝
6月17日	福岡	私達のからだの代謝(体内分解)機能～添加物を例に～	山添 康
6月23日	大阪	農薬の評価について～いっぱい食べてしまった!!農薬とりすぎ?～	吉田 緑
6月24日	京都	塩と健康～あなたの塩分摂取は大丈夫?～	佐藤 洋
6月29日	横浜	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
6月30日	名古屋	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

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

「食べものについて知っておきたいこと」を発行しましたーメールマガジン(読み物版)の総集編をまとめましたー

食品安全委員会は、2006年度から週刊のメールマガジン発行を開始し、2012年度からは週刊のものに加えて毎月2回、食品安全に関するさまざまな情報を「メールマガジン読み物版」として、発信しています。

読み物版は、2015年12月までに44回配信しており、食品添加物、農薬など食べ物をつくるときに使うものから、食品の安全を確保するしくみまで、多彩なテーマをとりあげてきました。これらを整理、編集し、「食べものについて知っておきたいこと」という冊子にまとめました(下表参照)。

食品安全委員会ホームページで、すべてのページをダウンロードできますので、どうぞご利用ください。



「食べものについて知っておきたいこと」の内容

食べものをつくるときに使うもの	食品添加物、農薬 など
食べものに含まれているもの	魚介類に含まれるメチル水銀、食品中のヒ素 など
食べものを脅かす微生物	カビとカビ毒、人のインフルエンザは食べものを介してうつりません など
食中毒に気をつけよう	食中毒を予防するには、夏の食中毒 など
食べ物に関するミニ知識、その他	大豆イソフラボン、いわゆる「健康食品」について など
食品を科学する リスクアナリシス講座	食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性、食品の保存を理解する など
食品の安全を確保するしくみ	食品の安全を確保するしくみ、食品安全基本法と食品安全委員会 など

<http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/sousyuhon.html>