

食品を科学する —リスクアナリシス(分析) 講座—を開催しました

リスクアナリシス(分析) 講座では、食品安全委員会の委員が交代で、食品のリスクに関する考え方や評価内容について様々な視点から解説しました。

講座内容は、添加物、農業や食中毒微生物に関する評価、塩の摂取量と健康の関係、人が食品を体に取り込んだ後の代謝機能に迫ったものなど、多岐にわたりました。

講義後の質疑応答では多くの方が発言し、参加者の熱意が感じられ、アンケートでは8割の方が「満足」「おおむね満足」と回答していました。最終講座日の1月

21日には、佐藤委員長から全講座を受講した参加者(代表者)へ修了証の授与を行いました。

講座全体を通じて、参加者からは「大変なためになった」、「怖がりすぎることはないと安心した」、「いろいろな分野のお話が伺えてありがたかった」という意見がある一方で、「専門的すぎる」、「もう少し掘り下げてほしいかった」という意見もありました。今後の講座運営をさらに向上させるべく参考にさ

せていただきます。

2015年度から東京以外の地域でも開催しています。講座資料や質疑応答概要は下記URLに掲載しています。



▲講座風景(左)と修了証授与の様子(右)

食品を科学する—リスクアナリシス(分析) 講座—開催実績

東京会場

回	開催日	講座内容	講師
第1回	2015年 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)	農業の評価について ～いっぱい食べてしまった 農業摂りすぎ?～	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

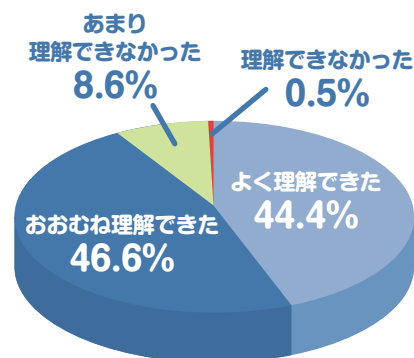
東京以外での開催

開催地	開催日	講座内容	講師
横浜	2015年 5月22日(金)	農業を考えよう ～野菜や果物をおいしく食べるために～	三森国敏委員
熊本	6月5日(金)	甘く見ていると危ない ～意外と知らない食中毒～	熊谷進委員長
岡山	6月10日(水)	食べ物の基礎知識 ～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～	村田容常委員
神戸	6月11日(木)	私達のからだの代謝(体内分解)機能 ～添加物を例に～	山添康委員
名古屋	6月12日(金)	食品のリスクマネジメント@キッチン	石井克枝委員
大宮	6月17日(水)	食べ物の基礎知識 ～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～	村田容常委員
大阪	6月22日(月)	甘く見ていると危ない ～意外と知らない食中毒～	熊谷進委員長
仙台	6月26日(金)	カフェインは危ない? ～コーヒーを科学する～	佐藤洋委員

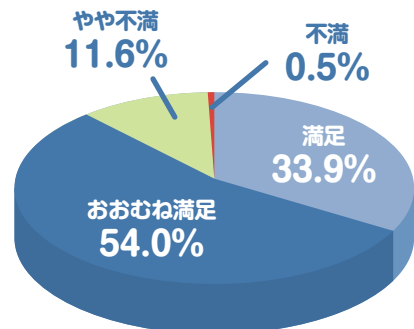
※役職は開催当時のもの

参加者アンケート集計結果 東京会場(全6回)

講座の理解度



講座の満足度



「食品を科学する-リスクアナリシス(分析) 講座-」の実績

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