

あんあんニュース

2022
年度

食品安全コミュニケーター 育成講座(全6回)を修了しました

やったー!



今回の
テーマ

コープ北陸では消費者庁・石川県と共催、石川県立大学後援のもと、1年間で「食品安全」を学び、正しい情報を伝えることができる人材を育成する講座を開催しました。

● 食品安全行政のしくみ

・消費者庁 柿谷氏(左) ・石川県 坂下氏(右)

食品の安全はどのように守られているのか、国の仕組みや石川県でのとりくみを説明してもらったよ。



開講式後
講義スタート!
第1回

● 食品中化学物質リスク評価について

・国立医薬品食品衛生研究所 畝山氏

食品にはリスク(人の健康に悪影響を及ぼす可能性)があること、リスクの有無ではなく大きさが重要であることを学んだよ。



第2回

● 食品を取り巻くハザードについて

・石川県立大学 中口氏

ハザード(人の健康を脅かす可能性がある食品や食品中の物質)の種類などを知り、正しい知識でリスクを減らすことができることが分かったよ。



● 農薬について～生産者の立場から～

・有限会社中本農園 中本氏

農薬の種類や散布状況を知り、安全な商品をお届けするために努力されていることが分かったよ。



● 情報の読み解き方 (様々な情報に迷わされない為に)

・内閣府 食品安全委員会 藤田氏

情報の受け止め方は人によって違うことや読み解く際の注意点を知ること、情報を受ける側・発信する側の立場を理解できたよ。

第3回



● 食品ロスの現状を学ぶ

・消費者庁 内藤氏

食品ロスとは何かをはじめ、現状や行政でのとりくみなどを学んだよ。なんと食品ロスの半分は家庭から発生しているんだって。各家庭での見直しが大切だね!

第4回



● 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて

・消費者庁 宇野氏

消費者が誤解しないよう制定された食品添加物表示制度について、食品添加物の表示ルールなどを学んだよ。

第5回



● HACCPシステムの 制度化について

・株式会社 高澤品質管理研究所 高澤氏

HACCPとは何か、なぜ制度化されたのか、どのようなことを行っているのかなどを学んだよ。

第6回



受講者の感想
食を守る上での大切なルールだということを実例やクイズを通して学べました。また事業者任せ頼るのではなく消費者の目で選んでいけるようになりたいと思いました。

全講座を終えての感想
少し難しい内容もありましたがグループワークの中で他の人の意見を聞くことで理解が深まったと思います



閉講式で修了証をいただきました!



◀ 食品安全コミュニケーター育成講座の第1回～第4回はあんあんニュース(vol.82～85)で紹介しています

次回は
8月2回
お届け