

食品安全コミュニケーター 育成講座を開講!

7月19日(火) 開講式と第1回講座 (Zoom開催)

開講式 開講の挨拶

コープ北陸事業連合 檜原専務理事
消費者庁 消費者安全課 課長補佐 柿谷 康仁氏

講義 ① 食品安全行政のしくみ

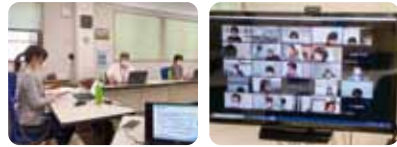
消費者庁 消費者安全課 課長補佐 柿谷 康仁氏
石川県健康福祉部 薬事衛生課 食品安全対策室 坂下 結香氏

講義 ② 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 安全情報部長
薬学博士 畝山 智香子氏

グループワーク 本日の学びの整理と発表

開講式、講義、グループワークと濃いスケジュールでした。慣れないWEB講座の中、グループワークでは「食品の安全とは」「食品の基準について」「農薬や添加物のイメージ」について意見交換を行いました。



感想

普段口にしてる「食品」について、非意図的に含まれている食品成分があるということを知り、食品に対する認識が変わったとともに、ゼロリスクはないこと、自分でもコントロールできる「暴露量」についても学習しました。商品の種類、産地栽培方法などを、自分がどうバランス良く選び食べるかがリスクを減らせる大きなポイントと分かり、今後実践していこうと思いました。

食品安全コミュニケーター育成講座とは 1年間(計6回)で「食品安全」を学び、正しい情報をみなさんにお伝えすることができる人材を育成する講座。消費者庁、石川県と共催で進めるとり組み。

あんあんくん 第80話 水筒を細菌やカビの温床にしないために



9月19日
(月・祝)

コープ北陸 安全政策部からお知らせ

あんあんニュースのサイトがオープン!

あんあんニュースを「いつでも」「気軽に」見るできるようになりました。

サイトの特長
①

紙面の記事が
全て読める!

サイトの特長
②

あんあんクイズ
への応募が可能!

サイトの特長
③

紙面の記事以外の
情報も掲載!

サイトは
こちらから



クイズに答えて ポイントをもらおう!! あんあん クイズ

今回紹介した「冷蔵庫を清潔に保とう!」に関する内容について正しいのはどれでしょう?

- ① 冷蔵室の収納量は7割までが良い
- ② 外側の汚れは放っておいても良い
- ③ 庫内の汚れは気にしなくても良い

正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。
当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募
方法

官製はがきもしくはパソコン、携帯電話
注文用紙から応募できます(何回でも応募可能)。

応募
締切

2022年11月25日(金)
(注文用紙は10月2回~11月5回)

はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(とやま生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください(当日消印有効)。

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地

コープ北陸事業連合 安全政策部 「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ

あんあんクイズ

検索

携帯電話からのご応募はこちら▶



注文用紙でのご応募の場合

6桁注文番号欄に応募番号【355992】を、注文数欄にクイズの答え(番号)をご記入ください。

前回
(8月号)の
クイズ

Q. 今回紹介した『食品の保存』に関する内容について間違っているのはどれでしょう?

- ① 炭酸飲料やビールは冷蔵室での保存が良い
- ② 開封前後で保存方法が異なる商品があるためパッケージに記載の情報をよく確認する
- ③ 冷蔵室には詰め込めるだけ詰めた方が良い 正解は④ 冷蔵室には詰め込めるだけ詰めた方が良い

※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

