

令和7年度

食の安全安心を考える講座

食の安全安心に関する知識と理解をより深めるため、少人数形式の講座を開催します。
全4回の開催ですが、いずれかの回だけでも参加可能です!

会場

マリオス18階 188会議室（盛岡市盛岡駅西通2-9-1）

ご来場の際は、公共交通機関をご利用下さい。

当日、発熱等の体調不良がある場合は、参加をお控え頂くようお願いいたします。

参加
無料

申込 方法

裏面の用紙によりFAX、E-mail、またはお電話でお申し込み下さい。

お電話の場合は、①ご所属、②氏名、③居住市町村名、④参加希望の回、⑤連絡先、
⑥質問事項（ある場合のみ）をお知らせください。（定員になり次第、締切ります。）

令和7年9月29日(月)

※申込締切 9月22日(月)

《第1回》10:30~12:00 定員50名



食品のリスクコミュニケーション
～安全と危機管理～



食の安全性やリスクについて、演習も交えながら、理解を深めるほか、リスクコミュニケーションの進め方について、理解を深めます。食品事業者の消費者窓口担当者や福祉・学校関係者の方に、おすすめの講座です。

講師：慶應義塾大学医学部

非常勤講師 堀口 逸子 氏

《第2回》13:30~15:00 定員50名

食品の安全って何だろう？
～安全・リスクの考え方～

食品の安全性やリスクの考え方、様々な情報がある中から正しい情報を選択するポイント等について、講義と演習で楽しく学びます。食品の安全安心について、身近な事例を交えながら、広く理解を深めることのできる講座です。例年、大人気の講座ですので、ご興味のある方はぜひ、ご参加ください。

講師：慶應義塾大学医学部

非常勤講師 堀口 逸子 氏



令和7年11月5日(水)

※申込締切 10月29日(水)

《第3回》10:30~12:00 定員50名



学んで防ごう!

食中毒に関する基礎知識



食中毒の原因は、「細菌」、「ウイルス」、「自然毒」、「寄生虫」、「化学物質」など、様々です。この機会に、食中毒の原因や予防方法などの基礎知識をクイズと講義で学びましょう!

講師：岩手県県民くらしの安全課 職員



《第4回》13:30~15:00 定員50名



正しく学ぼう

～食品添加物のリスクと安全性～

普段手にする食品には、広く食品添加物が用いられています。「食品添加物って安全なの?」「無添加と聞くと安全に感じるけど、実際はどうなの?」こういった疑問にお答えし、食品添加物の安全性等について、理解を深めます。また、食品添加物を取りまく最近の話題について、詳しく解説します。

講師：国立医薬品食品衛生研究所

客員研究員 畝山 智香子 氏



【お申込み・お問合せ】

岩手県環境生活部

県民くらしの安全課（食の安全安心担当）

電話：019-629-5270（直通）

FAX：019-629-5279

E-mail：AC0009@pref.iwate.jp

