

令和3年度 徳島県消費者大学校大学院

食品安全リスクコミュニケーター養成・ 食品表示コース

受講生募集案内



食品に関する正しい知識を持ち、その知識を活用して消費者を合理的な選択に導くことができる「食品安全リスクコミュニケーター」を養成するための学習を行います。

今年度は、会場での対面式講義に加えて、収録した講義動画をパソコンやスマートフォンで視聴いただきます。

応募資格

- (1) 県内に在住する満 20 歳以上で継続して全講座を受講できる方。
- (2) 食品の安全に係る問題や食品表示に関する学習意欲があること。
- (3) 修了後は、食の安全問題について、地域の各種学習会・研修会での講師、リスクコミュニケーターとして啓発、指導的立場となる意志があること。

受講形態

対面式講義※1 及びパソコンやスマートフォンでの動画視聴※2

- ※1 原則は対面式講義ですが、遠距離等で困難な場合は例外的に Zoom を用いたオンライン LIVE による受講※2 にも対応いたします。
- ※2 パソコン、スマートフォン等、配信される動画を受信できる環境が必要です。なお、スマートフォン等で視聴の場合、通信量が多くなり、速度制限されたり追加料金が必要となることがありますので、Wi-Fi の環境下でのご視聴をお勧めします。

定員

30 名程度 (先着順)

講義内容

- (1) リスクコミュニケーション、リスクコミュニケーターとは
- (2) 食の安全・安心に関する課題や取組等について
- (3) 食品表示について

受講日および受講時間

詳細は、講座日程表のとおりです。

・対面式講座

9月 7日(火)、9月 14日(火)、9月 21日(火)
9月 28日(火)、10月 5日(火) } 午後 0 時 45 分～午後 3 時 30 分

・動画視聴

9月 7日(火)～10月 29日(金) 配信期間中に視聴してください。

会場

とくぎんトモニプラザ (徳島県青少年センター) 3 階 大会議室

受講料

無料

テキスト代

1,500円

Zoomで受講し、ご自身でプリントアウトする場合は無料。

募集期間

令和3年8月5日(木) から8月26日(木) まで

受講手続

(1) 受講申込みの手続きと必要な書類

本受講生募集案内付属の「受講申込書」に必要事項を記入の上、徳島県消費者協会まで郵送又はFAXで申し込んでください。

または、必要事項を記入の上、E-mail(件名:食品安全リスクミ申込)で徳島県消費者協会まで申し込んでください。

【必要事項】氏名(ふりがな)、住所、生年月日、性別、電話番号(自宅・携帯)、メールアドレス、受講形式(対面 or Zoom)

(2) 事務局で申込内容を確認の上、受講を決定した方には、8月下旬に、受講決定通知書をE-mailでお送りします。

修了手続

(1) 修了認定のための資料として、各講義の受講終了後、簡単なアンケートを実施しますので必ず回答してください。

(2) 全講義の受講者(アンケートの回答により受講を確認)に対し、修了証を交付します。

(3) 本講座の受講修了者は、徳島県立総合大学校「まなびーあ徳島」の単位認定シールが交付されますので、希望者は申し出てください。

会場案内図



受講申込書の送付先及び問い合わせ先

特定非営利活動法人

徳島県消費者協会

〒770-0851

徳島市徳島町城内2番地1

とくぎんトモニプラザ(徳島県青少年センター)5階

TEL (088)625-8285

FAX (088)625-8312

E-mail: nposhouhi@eagle.ocn.ne.jp

ホームページ

URL: <https://www.npo-tokushohi.net/>



講座日程表

	日	午後	
		12:45~14:00	14:15~15:30
		講座名・講師	講座名・講師
1	9/7 (火)	リスクコミュニケーション、リスクコミュニケーター概論(仮) 消費者庁消費者安全課 課長補佐(食品安全担当) 柿谷 康仁 氏	【基調講演】食の安全・安心に関する全般(仮) NPO法人食品保健科学情報交流協議会 顧問 関澤 純 氏
2	9/14 (火)	遺伝子組み換え作物/ゲノム編集食品について NPO法人くらしとバイオプラザ21 常務理事 佐々 義子 氏	食物アレルギーのリスクコミュニケーションについて NPO法人アトピッツ地球の子ネットワーク 専務理事 赤城 智美 氏
3	9/21 (火)	食品表示制度とその適正化に向けた取組 徳島県消費者くらし安全局安全衛生課	フルーツガーデンやまがたの取り組み(仮) 株式会社フルーツガーデンやまがた 代表取締役社長 山形 文吾 氏 動画視聴 「徳島発 食の安全安心・がんばる事業者～阿波尾鶏の生産・食肉加工の現場から～」 貞光食糧工業株式会社
4	9/28 (火)	消費者の安全・安心につながるスマートリスクコミュニケーション手法の解説 NPO法人食の安全と安心を科学する会 理事長 山崎 毅 氏	リスクコミュニケーション仮想グループワーク ※ハイブリッドワークショップ NPO法人食の安全と安心を科学する会 理事長 山崎 毅 氏 理事 大瀧 直子 氏 徳島県消費者くらし安全局安全衛生課
5	10/5 (火)	食中毒微生物のリスク低減のポイント ～ノロウイルスを中心に～ 麻布大学客員教授 国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員 野田 衛 氏	キューピー・グループの食品安全/ 品質保証の取り組み キューピー株式会社 品質保証本部 設計品質部部長兼海外品質部部長 内田 昌則 氏
動画視聴※	9/7 (火) ↓ 10/29 (金)	【動画1】「食の安全を守るシステム ～その取り組みの歴史と未来～」 約 50 分 【動画2】細菌性食中毒について(仮) 約 50 分 【動画3】【SFSS】食のリスクミフォーラム 2020 『食品添加物のリスクミ～無添加/不使用表示の弊害とは～』 約 50 分	

※対面式講義に加え、動画視聴による学習をお願いします。

※講義内容、動画教材については、都合により変更される場合があります。