

企業・薬局におけるリスクマネジメント講座

FS-04

食品安全講座④ 2021

本講座では、改めて食品安全の最新の知見等を学ぶことを目的に、開講します。

食品中の原材料に含まれているある特定のアミノ酸と糖類が、日常の「焼く」「炒める」といった高熱での加熱調理によって「アクリルアミド」を発生させます。アミノ酸と糖類は、食品中にごく普通に含まれている一般的な化学物質であり、栄養成分でもあります。一方で、内閣府食品安全委員会のリスク評価によって発がん物質とされています。

食品のリスク評価機関（内閣府食品安全委員会）で委員も務められている吉田充先生から、私たちの健康にどのような影響を及ぼすのかやリスク評価等についてお話しいただきます。質疑応答を含めた2時間です。

FS-04

食品中に含まれるアクリルアミドについて

講師 吉田充 日本獣医生命科学大学 教授 内閣府食品安全委員会 委員

日時	2021年6月11日（金）15：00～17：00 zoomによる配信
定員	50名 参加対象：食品企業、薬剤師、教員、研究者、行政職員等
受講料	3,000円
受付期間	申込み・入金受付：6月4日（金）17：00まで *定員になり次第受付終了
参加申込み方法	1.受講希望の方は以下の申込みサイトから申し込みください https://www.tus.ac.jp/sccper/seminar/ 2.お申込み後、自動返信メールで受講料振込先等をお知らせします 3.入金確認後、講座実施前日までにメールでZoomURL等を送付します *本学学生・大学院生もサイトから申込、学生と明記してください（参加無料）
単位認定	日本薬剤師研修センター研修受講シール（1単位）配付予定
問い合わせ先	内容については、以下にお問合せください 東京理科大学薬学部 堀口逸子 itsukoh@rs.tus.ac.jp

【申込みに関するお問い合わせ】東京理科大学薬学部 医療薬学教育研究支援センター (SCC PER) Mail : sccper@admin.tus.ac.jp

*個人情報の取り扱いについて、本学のプライバシーポリシーをご確認いただき、受講申込みをした時点でこれに同意していただいたものとします。個人情報は、本センター講習会の運営に限り使用します。また、今後、本センターから講習などの開催のご案内をさせていただく際に利用することができます。