

# 出前講座 「食品の安全 知っ得講座」



県では、ご希望の日時及び場所に職員（県庁または保健所・センター等）を派遣し、食品安全についてお話をする「出前講座」を実施しています。

講師料、資料代など経費は不要です。

※ 会場は、申込者の皆様でご用意ください。

## 申込み方法



### 1 参加者を集める

出前講座は、5人以上であれば人数制限はありません。保育園や幼稚園、小学校、PTA、自治会のほか、お友達同士など、どんなグループでも構いません。

### 2 講座を選ぶ ※裏面参照

講座テーマ一覧から受講したい講座を選んでください。

◆必須7テーマから1つ選択する。

①食品の安全

②食品添加物

③食品の表示

④食中毒予防

⑤残留農薬

⑥輸入食品

⑦健康食品

※健康食品の講座は保健所職員または薬剤師会の薬食同源アドバイザーが対応します。

◆希望があれば、食育等のテーマを選択する。

⑧食育の進め方

⑨おいしく食べて健康づくり

+



### 3 参加申込み及び会場の確保

申込用紙に必要事項を記載の上、メール又はFAXにてお申込みください。

※日程調整の都合によりご希望に添えない場合もありますので、お早めにご相談ください。

※出前講座の会場は主催者である皆様で確保してください。

※オンライン開催も可能です。その場合には、参加者が使用する機材や通信環境等は、主催者（参加者）でご準備ください。

## お問い合わせ先

岐阜県 健康福祉部生活衛生課 〒500-8570 岐阜市藪田南2-1-1  
TEL: 058-272-8284 FAX: 058-278-2627 E-mail: c11222@pref.gifu.lg.jp

# 講座テーマ一覧

ご希望のテーマについてお話しします。

講座の時間は1テーマにつき45分～60分程度の内容となっています。

食品安全のテーマに加え、セットで受講が可能な食育に関するテーマも用意しています。

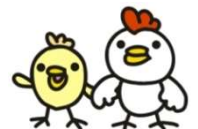


## 食品安全に関する7テーマ

① 食品の安全	本講座では食品の安全に関して全般的にご説明します。個別のテーマではなく、様々な話題について聞いてみたい方にオススメです。
② 食品添加物	私たちが、通常の食生活を送る上で避けては通れない食品添加物について、「なぜ使われているの」、「食品添加物って安全なの？」などといった疑問についてご説明します。
③ 食品の表示	食品の表示には消費者の求める情報が多く詰まっています。本講座では、日常よく目にする食品の表示について、食品表示法で定められた事項を中心に、ご説明します。
④ 食中毒予防	食中毒の原因は飲食店だけではなく、家庭での食中毒を予防するために、日頃の生活でどの様なことに注意すればよいかをご説明します。
⑤ 残留農薬	農薬は農産物を安定的に生産するために大切な役割を果たしています。また、一方ではさまざまな安全対策が講じられています。本講座では、県の農薬に関する取り組みを説明します。
⑥ 輸入食品	輸入食品なくしては私たちの食生活は成り立たないといっても過言ではありません。こうした輸入食品の現状や、安全確保のための対策などについてご説明します。
⑦ 健康食品	近年、多種多様な「健康食品」が販売され、目にする機会も多くなっています。本講座では、「健康食品」の上手な活用の仕方についてご説明します。

## 食育に関する2テーマ

※ 食品安全のテーマとセットで受講が可能です。



⑧ 食育の進め方	幼児期から食育を実践し健康づくりができるよう、食生活について、お話しします。
⑨ おいしく食べて健康づくり	健康づくりに役立つ、バランスの良い食事について、お話しします。