

だいじょうぶか、食の安全と安心

講師：中村 幹雄

(鈴鹿医療科学大学 薬学部 客員教授)



粉ミルクに使われる乳以外の油脂に含まれている3-MCPD、パンや菓子に使われる食品添加物に含まれているアルミニウム。これらの摂取量は、子どもが摂取しても安全な量を超える可能性が高く、「食の安全」が脅かされています。

日本では、加工食品中のアレルゲンや食品添加物表示義務の範囲が、国際基準(CODEX)と比べて緩く、アナトー色素に残留する水銀や魚醤に含まれるヒスタミン等の規制も諸外国に比べて緩いという問題もあります。また、「天然だから安全」という天然神話が問題の顕在化を遅らせ、解決への道を閉ざしています。

今回の市民講座では、昨年12月の参議院TPP特別委員会での参考人質疑や、消費者庁食品表示一元化検討会、マスコミの紙面で指摘してきたことを幅広くお話しします。

日時： 2017/12/9 (土) 13:00 - 14:30

会場：鈴鹿医療科学大学 白子キャンパス
6号館 6101教室

問合せ先：鈴鹿市南玉垣町3500-3
鈴鹿医療科学大学 薬学部 臨床薬学センター
垣東 英史 TEL 059-340-0550
メール: kouza@suzuka-u.ac.jp



参加費無料 駐車場完備
どなたでもご参加いただけます！