

講座番号

9

食中毒・食物アレルギー予防と食品のにおいについて ～安心して食生活を送るために～

講師：佐藤 吉朗（さとう よしお）

講座概要

私たちが生活する上で、食品の安全が気になる人が多いのが現状です。実際にどのような点に注意が必要なのかを例を挙げながら、解説し皆様と考えてみたいと思います。①調理・食事の時の注意点。②私たちの周りに存在する野草などの自然食品。③食物アレルギー。④食品のオフフレーバー（異臭）。以上4点について重要な注意点について解説し、食中毒などから私たちが身を守るにはどのようにすべきかを分かりやすくお話しします。

講座スケジュール

日時	木曜日（全1回）13:25～14:55
① 11月30日（木）	・食中毒について ・食物アレルギーについて ・食品のにおいとオフフレーバーについて
12月7日（木）	予備日（開講日に実施できなかった場合のみ）

定員	20名
受講料	一般 2,000円 在学生 1,000円
持ち物	筆記用具



講師：佐藤 吉朗（さとう よしお）

東京家政大学家政学部教授（栄養学科）

東京家政大学教授 生活科学研究所所長 農学博士【社会活動】（一社）オフフレーバー研究会会長、（公社）日本食品科学工学会評議委員、（公社）日本食品衛生学会学会活性化委員など。【専門分野】食品衛生学（オフフレーバー研究を含む）、食品分析化学、生物有機化学。【著書】「食品衛生学」、「食品の危害要因（その実態と検出法）」、「新しい食品衛生実験」、製菓衛生師教本 など。