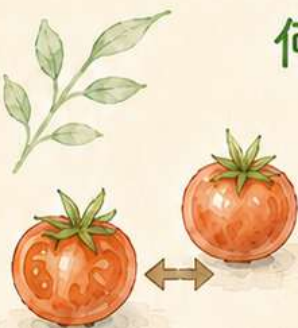


カルサイラボ 
Culinary Science Lab



食品の 安全性評価シリーズ (全8回)

何を対象に、何を比べ、どう判断するのか



食品の見方が、
『安全を考える視点』
につながっていく



食品添加物、農薬、複合影響、
遺伝子組換え食品、遊離糖類などを題材に、
食品の安全や健康影響を、科学的な見方でやさしく整理します。
「安全とは何か」「何を評価しているのか」「その数字は何を意味するのか」を、
日々の食卓につながらながら学ぶシリーズです。



「知る」を、少し深く。.....

カルサイラボ 
Culinary Science Lab



食品の 安全性評価シリーズ

何を対象に、何を比べ、どう判断するのか（全8回）

8回のテーマ

1 安全とは何か

食品の安全を考える第一歩



2 安全性評価の 4つの視点

有害性・摂取量・
比較の考え方



3 ADIと安全係数

「悪影響がない量」を
どう決めるか



4 複合影響

一緒に摂ると
どうなるのか



5 遺伝子組換え食品①

従来食品との比較



6 遺伝子組換え食品②

差異の部分を
どう評価するか



7 遊離糖類

WHOはなぜ
評価するのか？



8 まとめ

何を対象に、何を比べ、
どう判断するか



開催概要

- 🕒 全8回（1回約2時間）
- 👥 少人数制
- 📍 カルサイラボ（西小山駅 徒歩1分）
- 💻 オンライン可
- 📅 日程：参加者と相談しながら調整

参加費

40,000円（税込）

※資料代込み

お申し込み

体験教室の詳細・
お申し込みはこちら



「知る」を、少し深く。

カルサイラボ 
Culinary Science Lab

