

平成27年度食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

開催実績

○食品に関わる学生を対象としたリスクコミュニケーション

(1) 「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」 (千葉市)

平成27年9月24日(木)

学校法人芳野学園 千葉調理師専門学校(千葉市)

参加人数 70名

(2) 「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」

平成27年10月6日(火)

千葉県立保健医療大学(千葉市)

参加人数 25名

○小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

「食べ物の安全性について」

平成27年9月～11月までの3ヶ月間

対象 小学3～6年生

開催校 14校(15回)

浦安市1、松戸市2(特別支援学校1含む)、野田市2、成田市1、

富里市1、八街市1、茂原市1、勝浦市1、富津市1、千葉市1、

船橋市2

参加人数：1,264名

○一般消費者向け

「安全な食べ物はどうやって作られるの?～HACCPってなんだろう?～」

平成28年2月6日(土)

コーシン乳業 千葉工場において、HACCPについての講義と工場見学等

対象 小学生3～6年生の親子15組31名

安全な食べ物はどうやって 作られるの??

HACCP(ハサップ)ってなんだろう?

安全な食品を作るために、食品製造工場では厳しい衛生管理を行っています。
今回は皆さんが毎日食卓でも、学校の給食でも口にする牛乳が作られている工場を
見ながら、楽しく「食」への理解を深めましょう!

日時 平成28年 2月6日(土)
集合12時30分~17時00分散(予定)



(県庁に集合し、バスで工場まで移動。千葉駅・県庁で解散)

場所 コーシン乳業千葉工場(八千代市大和田新田130)

対象 小学3~6年生とその保護者15組30名

♥ 主催:千葉県

♥ 協力:コーシン乳業株式会社 千葉工場

食品安全に
ついて

コーシン乳業
工場見学

食中毒予防
体験

【参加の申込・お問い合わせ先】

千葉県庁 健康福祉部 衛生指導課 酒井 まで

電話 043-223-2626 FAX 043-227-2713

E-mail eisi4@mz.pref.chiba.lg.jp



下の申込書に記入してFAX、またはメール・電話にて下記内容をお知らせください。

★希望者が多い場合は、抽選により参加者を決定いたします。★

【申込締め切り】1月22日(金)まで

参加者がきまりましたら、後日
集合場所、スケジュール等の
詳細を連絡しますので、連絡先
(住所、電話番号、FAX、メール
等)を必ず御記入ください。

★参加申込書★

保護者のお名前 _____

お子様のお名前 _____ (学校名・学年 _____)

御住所 _____

お電話番号 _____

E-mail・FAX番号 _____

【スケジュール】 ※ 時間はおおよその目安です

12:30 集合：県庁本庁舎前ロータリー

12:40 バスで移動

(バス内で日程説明・講義あり)

13:20～工場の説明・見学

13:40～あいさつ・工場スタッフ紹介

13:50～工場説明・ビデオ放映

14:05～工場見学

14:50～牛乳の飲み比べ

15:00～バター作り

15:20～手洗いチェッカー

15:50～意見交換・質疑、アンケート

16:10～移動

17:00 頃解散（千葉駅・千葉県庁）