

食の安全・安心に 関するWeb講演

食品の製造、加工工程において生成される有害化学物質【**アクリルアミド**】についての講演をオンラインで開催します。
↑※詳しくはここをクリック

アクリルアミドとは？

原材料に含まれている特定の成分が、揚げる、焼く、焙るなどの高温加熱（120℃以上）により、化学反応を起こし生成される物質です。
フライドポテト、コーヒー豆などに含まれる可能性があります。

日時：令和8年5月27日（水）
14:45～15:30（接続14:35～）

方法：オンライン（Microsoft Teams）



参加費無料

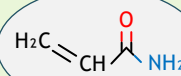
講演

「食品製造工程で生成する有害化学物質 【アクリルアミド】のリスク管理」



農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課
課長補佐（化学物質管理班）山原 洋佑 氏

※後日、当局YouTubeによる配信を予定しています



申込方法

- 以下のURL又は二次元バーコードからお申込みください。
<https://forms.cloud.microsoft/r/z6NKQzYXxz>

申込期限：令和8年5月25日（月）まで

二次元バーコードから
参加申し込みへ



【お問い合わせ】

沖縄総合事務局 農林水産部 消費・安全課

担当：座波、山里、糸数

☎：098-866-1672