

化学・生物総合管理の再教育講座(講義内容)

科目タイトル	生物総合評価管理学ケーススタディー1		講義枠	木 18:30-20:00
科目概要	食という複雑系メディアにおける、化学物質、生物のリスクアセスメント、リスク管理、リスクコミュニケーションの問題を取り上げる。食を取り巻くさまざまな状況、特殊な要因について理解を深め、食の分野のリスクアセスメントと管理を考える上で重要な問題、課題を理解する。食の分野においてサイエンスに基づいてリスクを判断することの難しさ、国際的な整合性の重要性について考える。バイオテクノロジーを中心とする食の分野での技術革新によってもたらされる変化について解説し、今後のリスクアセスメントと管理の方向性について考える。			
共催機関名	日本国際生命科学協会	レベル	【専門・基礎、中級】	

サブタイトル	No.	講義タイトル	講義概要	講義予定日	講師名	所属
	1	概論：食とリスクアナリシス	シリーズの内容を紹介するとともに、シリーズに一貫した基本となるリスクアナリシスの枠組みを示す。食を取り巻くさまざまな状況、要因について概説、食品分野のリスクアセスメントと管理を考える上で重要な問題、特殊性について考える。	9/30 18:30-20:00	武居綾子	イカルス・ジャパン
	2	食品安全の国際的枠組み我が国の対応	CODEX、WTO/SPS協定、ISO、HCCP等、食品の安全を確保し、国際流通を促進する国際的枠組み、制度、管理手法等について概説する。食糧の60%を海外からの輸入に依存するわが国の状況における、食のリスクと安全の確保について考える。	10/7 18:30-20:00	福富文武	日本国際生命科学協会
	3	食と生活習慣病	食は、生命を維持するために必要なカロリーや栄養を確保する上で必要不可欠である一方、過剰摂取によっては肥満といった疾病につながる状況を生み出す。食に内在するベネフィットとリスクについて解説し、食のリスクアナリシスとの関わりを考える。	10/14 18:30-20:00	小林修平	和洋女子大学
	4	天然毒性物質	食品に含まれる天然毒性物質のリスクアセスメントと管理をケーススタディを用いて紹介する。自然・天然イコール安全、合成物質は危険といった一般の思い込みと科学的なデータに基づく判断のギャップについて考える。	10/21 18:30-20:00	一戸正勝	東京家政大学
	5	微生物	食品中に含まれる微生物の効用とリスクについてケーススタディを用いて紹介する。分析技術の革新によって、微生物のリスクアセスメントや管理、効用の確認にどのような変化がおこっているかを理解し、今後の展開を考える。	10/28 18:30-20:00	天野典英	サントリー
	6	調理における食品成分の変化	加熱といった調理・加工の過程で生成する有害物質のリスクアセスメントと管理についてケーススタディを用いて紹介する。アクリルアミドの例を取り上げ、現時点で入手可能なデータに基づくリスクアセスメントを紹介。リスク管理を考える際に、加工食品からの摂取だけではなく、家庭での調理から発生する摂取の把握の難しさ等について考える。	11/4 18:30-20:00	吉田企世子	女子栄養大学
	7	食品添加物・香料	食品の製造、流通、保存等のために意図的に添加される食品添加物のリスクアセスメントと管理について紹介する。香料をケーススタディとして用い、食品中に含まれる微量な要素のリスクアセスメントにおける国際的なアプローチと我が国の取り組みを比較する。国内法規制への準拠と国際的なリスクアセスメントとの矛盾について考える。	11/11 18:30-20:00	岡村弘之	長谷川香料
	8	BSEと鳥インフルエンザ	牛に発生したBSEとヒトにおいて新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病が発症するリスク、また、高病原性鳥インフルエンザの発生とヒトへのリスクについて概説する。我が国と諸外国におけるのリスク管理のアプローチの違いについて考える。	11/18 18:30-20:00	唐木英明	東京大学名誉教授
	9	バイオテクノロジーのインパクト	食品分野におけるバイオテクノロジーを中心とする技術革新の展開とそのインパクトについて概説する。	11/25 18:30-20:00	橋本昭栄	サントリー
	10	農業と生物多様性	遺伝子組換え植物の貿易は生物多様性条約の基で、生物多様性に与える影響のないように考慮されるよう法制化されたが、そもそも生物多様性とは、また、一般に農業の生物多様性に与える影響とは、という観点で議論する。	12/2 18:30-20:00	田部井豊	農業生物資源研究所
	11	植物遺伝子育種	遺伝子組み換え技術による農作物の育種の現状とそのベネフィットとリスク、安全性確認の枠組みについて紹介する。	12/9 18:30-20:00	笠井美恵子	デュボン
	12	遺伝子組換え技術を用いた食品添加物(酵素)の開発	遺伝子組換え技術を用いた食品添加物の市場はヨーロッパで特に進んでいるが、その開発の現状と安全性確認の枠組みについて紹介する。	12/16 18:30-20:00	高木忍	ノボザイムズジャパン
	13	品質管理技術におけるニューバイオテクノロジーの役割	遺伝子検査技術などのバイオテクノロジー応用技術は、汚染微生物の同定から食肉の品種の同定まで、品質管理などに大きな影響を与えつつある。その現状と展望について紹介する。	1/13 18:30-20:00	布藤聡	ファスマック
	14	食品の効能(ニュートリゲノミクス)	ヒトゲノムの解読とニュートリゲノミクス研究により食品成分の遺伝子への影響を解析できるようになり、詳細な効果効能とリスクの解明が可能になることが期待されている。ニュートリゲノミクスの現状と将来の展望について紹介する。	1/27 18:30-20:00	桑田有	明治乳業
	15	安全性確保のための管理体制	生産から食卓までの食品の流れの過程で、食品に関わるリスクを管理するためにとられるべき手法とシステムを紹介するとともに、リスク管理の困難性と重要性を理解する。これからの食の安全確保のため、産・官・学・市民に期待される役割について考える。	2/3 18:30-20:00	峯幸則	サントリー