

化学・生物総合管理の再教育講座(講義内容)

後期

科目No.	159	科目名	化学物質総合管理学事例研究2		サブネーム	食とリスクアナリシス		
連携機関名	日本国際生命科学協会	レベル	中級～上級		講義枠	木	講義時間	18:30-20:00
科目概要(300字)	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を理解する。後期では、前期の講座(化学物質総合評価管理学特論5)で習得された基礎知識を背景として、様々な食に係わる事例研究により食のリスク評価・管理のあり方を学ぶ。後期の受講者には、前期の講座も受講すること、あるいは同等の知見を有することを希望する。							

kagak

サブタイトル	No.	講義名	講義概要(150字)	講義日	教室	講師名	所属	
食とリスクアナリシス	1	概論:食品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。前期の基礎コース(化学物質総合評価管理学特論5)の内容を復習する。	10月5日	1号館304	武居綾子	(有)イカルス・ジャパン	
微生物・天然物・食品成分	2	微生物	食品を腐敗させたり、人の健康を損ねたりする微生物について事例を紹介する。また、微生物の検出技法を駆使して微生物によるリスク管理を進める手段を考える。	10月12日	3号館105 (第1講義室)	天野典英	サントリー(株)	
	3	食中毒・天然毒性物質	日本における食中毒は、主として天然由来によることが多い。日本における食中毒の現状を踏まえ、天然毒性物質について学び、リスク管理について考える。	10月19日		西島基弘	実践女子大学	
	4	食品加工における食品成分の変化	食品加工における食品成分の変化について、リスク管理の観点から考える。最近欧米で話題になったアクリルアミドについては、国際的な協調体制の下での取り組みが行われているが、その枠作りと対応についても考える。	10月26日		安藤 進	山崎製パン(株)	
	5	食品媒介感染症の実態とその予防対策	現在の日本および諸外国の食品媒介感染症の実態・感染機序・リスク衛生管理を明らかにするとともにその予防対策についていかにあるべきかを論ずる。	11月2日		上田成子	女子栄養大学	
食品中の化学物質	6	食品添加物	食品加工において使用される食品添加物について、そのリスク評価のあり方を紹介する。とくに、その安全性を保証するADIと使用基準のかかわりを学ぶ。	11月9日		高野 靖	日本食品添加物協会	
	7	食品香料	食品加工でごく微量使用される香料についてのリスク管理について、国際的な取り組みの中での事例研究を進める。	11月16日		岡村弘之	長谷川香料(株)	
	8	残留農薬	食品に含まれる残留農薬について事例研究を進め、リスク管理を考える。また、わが国で導入された残留農薬のポジティブリスト制など最近の行政の動きも紹介する。	11月30日		武居綾子	(有)イカルス・ジャパン	
食品の機能性・サプリメントとリスク	9	機能性食品	薬(医)食同源の考えを背景に、食品、食品成分の三次機能に着目して実用化されている機能性食品は、わが国では特定保健用食品の表示制度のなかで社会的な地位を得ている。国際的にも、その定義、評価法、表示のあり方等が議論されている。このような新タイプの食品のリスク管理について考える。	12月7日		末木一夫	日本国際生命科学協会	
	10	サプリメント・ハーブ	表示制度の中で食品として認められているサプリメントは、代替医療の手段として海外でも使用が進んでいる。使用レベルの設定等におけるリスク管理について、事例研究を踏まえて考慮する。	12月14日				
免疫と食のリスク	11	食物アレルギー	食物アレルギーは、特定の人々と特定の食品成分の間の特殊な関連で発症し、時にはアナフィラキシーショックのような重篤なケースもある。法的にも食物アレルギーの表示制度が始まっている。食物アレルギー機序と原因、その予防手段としての表示制度のあり方について考える。	12月21日		丸井英二	順天堂大学	
飲料水	12	飲料水	安全な飲用水である上水道の水質に対する懸念から、ミネラルウォーターの人气が高まっている。飲用水のリスクについて考える。	1月11日		峯 孝則	サントリー(株)	
新規のリスク	13	BSEと鳥インフルエンザ	牛において発生したBSEとヒトにおける新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病が発症するリスク、また高原病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。わが国と諸外国におけるリスク管理のアプローチの相違についても考える。	1月18日		唐木英明	東京大学名誉教授	
食品容器	14	食品容器	加工食品の多様化により食品容器も多種多様化してきた。また、その素材における安全性についての議論が繰り返されている。食品容器の現状とそのリスク管理について考える。	1月25日		阿南幾代	ポリオレフィン衛生協議会	
まとめ	15	まとめ:総合討論	食の安全をキーワードとして進められてきたこの講座で習得したリスク管理について復習しながら、我が国におけるこれからのリスク管理の普及と推進のためにどのような努力をするべきか。講師と受講者との討論する。	2月1日		文教1号館 302	福富文武	お茶の水女子大学 LWWC