

化学・生物総合管理の再教育講座(講義内容)

前期

科目No.	112	科目名	化学物質総合管理学特論5		サブネーム	食のリスク評価・管理の基礎		
共催機関名		レベル	基礎		講義枠	木曜日	講義時間	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を理解する。食品中の化学物質のリスク評価・管理の事例を通じ、科学的データに基づく食のリスク管理の実際を理解する。これら基礎事項は、さらに後期に開講の食の安全に係わるリスク管理事例研究の受講を理解する上で有効である。							

サブタイトル	No.	講義名	講義概要	講義日	教室	講師名	所属
食のリスクアナリシスと国際的枠組み	1	食のリスクアナリシス	講座全体の内容を紹介し、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。食を取り巻く様々な状況、要因について概説、食品分野のリスクアセスメントの管理を考える上で重要な問題及び特殊性について解説する。	4月12日	共通講義棟 2号館 101教室	福富文武	お茶の水女子大学 LWWC
	2	食品をめぐる国際的枠組みとわが国	WTOの設立、それに伴うSPS協定により、コーデックスはリスクアナリシスを背景とした食品の国際標準規格として重要となった。コーデックスの枠組みと役割について概説する。食料の60%を海外からの輸入に依存するわが国の状況下での食のリスクアナリシスの意味を考える。	4月19日		福富文武	お茶の水女子大学 LWWC
リスクアセスメント	3	リスクアセスメント	1983年に米国で体系化され、その後コーデックスのなかにも取り入れられたリスクアセスメントの枠組みとリスクアセスメントに適用する科学的データと手法を紹介する。	4月26日		武居綾子	(有)イカルス・ジャパン
	4	有害性評価と確率論	リスクアセスメントに適用する科学的データに要求される「因果律」の証明とその確率的側面について、身近な例を用いて説明する。	5月10日		鈴木勝士	日本獣医畜産大学
食品化学とリスク管理	5	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、その安全性を保證するADIと使用基準のかかわりを論ずる。	5月17日		高野 靖	日本食品添加物協会
	6	食品香料	食品香料は、食品に極微量加えられるだけで食に楽しさを与えてくれる。国際的な流れの中での食品香料のリスク管理について論ずる。	5月24日		岡村弘之	榊長谷川香料
	7	残留農薬	食品中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。	5月31日		武居綾子	(有)イカルス・ジャパン
	8	環境化学物質	ダイオキシン、有機水銀、カドミウム等環境中の化学物質は、時として食品のリスクに関わる。環境化学物質の現状とリスク管理について論ずる。	6月7日		豊田正武	実践女子大学
食習慣とリスク(1)	10	食と生活習慣病	食は、生命を維持するためのエネルギー及び栄養素の補給に必要不可欠である。一方、食の過剰摂取による弊害が生活習慣病の蔓延によって浮上してきた。食に内在するリスクファクターとそのベネフィットについて考える。	6月14日		小林修平	人間総合科学大学
免疫と食のリスク	9	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。	6月21日		丸井英二	順天堂大学
食習慣とリスク(2)	11	食とがん	疫学調査において、がんの要因のほぼ30%が食に関連しているとされている。発がんにおける食及び食品成分のリスク管理を考える。	6月28日		津金昌一郎	国立がんセンター
食品規制の体系	13	日本における食品規制の体系(2)	健康食品、サプリメント、特定保健用食品等、従来の食品のコンセプトを超える食品に対するリスクアセスメントおよびリスク管理の枠組作りと法制度について考える。	7月5日		末木一夫	NNFA Japan
	12	日本における食品規制の体系(1)	かねてから欧米で言われてきた“農場から食卓まで”の食の安全確保のための枠組みの必要性が問われている。わが国における法体制におけるリスク管理について考える。	7月12日		福富文武	お茶の水女子大学 LWWC
リスクコミュニケーション	14	食品表示	食品表示は、食品生産者や製造者からの有力なメッセージとして、消費者の購買のための選択、食品についての理解を深める上で有力な手段である。食品表示の現状を解説し、リスク管理における活用を考える。	7月19日		渡辺 寛	ネスレ日本(株)
	15	食におけるリスクコミュニケーション	食の安全、安心のためにとられる有効なリスクコミュニケーションのあり方を考える。	7月26日		唐木英明	東京大学名誉教授

2007/3/23 教室の決定。2007/5/11講義日6/14の講義と6/21の講義の入れ替え。2007/6/22 講義日7/5の講義と7/12の講義の入れ替え