

科目No.	共催講座DT431	科目名	食の総合管理特論				副題	食品の安全確保のための技術と管理			
連携機関名	食品薬品安全センター	水準	中級	教室定員	50	配信定員	0	講義日時	水曜日18:30~20:30	拠点 (開講機関)	東京・西早稲田(3)食薬 (食薬センター、主婦連合会、 早稲田大学規範科学総合研究所)
科目概要(300字)	輸入食品の急増、国内における広域流通食品の増加、放射能汚染食品の発生などによって、食品を対象とした多様な検査が極めて重要になってきている。食品の安全性を確保し、健全な食生活を送るためにも食品衛生検査は重要な役割を担っている。近年、国内外を問わず、これらの検査結果の信頼性を確保するために定期的な精度管理の実施が要求されてきている。また、その一方で三次機能(生体調節機能)に係わる機能性食品の開発は急速に進展しており、これら食品の機能評価に加えて、毒性学的見地からその安全性を確認することも重要な作業となってきている。このような観点にたつて、一般には紹介される機会の少ない食品検査の精度管理の実際を詳説し、あわせて食品の安全性試験について解説する。										

科目構成	No.	講義	講義概要(150字)	講義日	開講場所	取纏め者	講師	所属
総論	1	食品の安全性確保	食品の安全性確保のために実施されている検査の仕組みとその信頼性がどのように保証されているのかを概説しながら、食品成分などに着目し、食品に期待されるもの、問題になるものに触れながら、本科目の全体像を解説する。	9月24日	早稲田大学 西早稲田キャンパス	小島 幸一	小島 幸一	食品薬品安全センター
食品検査の実際と精度管理	2	食品の理化学検査(1)	食品の理化学検査(食品添加物、重金属、残留動物用医薬品、容器包装等)における検査法と検査結果の精度管理について、現状を紹介する。	10月1日			渡辺 卓穂	
	3	食品の理化学検査(2)		10月8日			高坂 典子	
	4	遺伝子組換え食品の検査	遺伝子組換え食品の検査法とその精度管理体制、また、検査の現状について解説する。	10月15日			近藤 一成	国立医薬品食品衛生研究所
	5	食品中の残留農薬分析法の現状	食品中の残留農薬分析法の原理、方法論確立の手順、妥当性評価等について解説し、それらの分析例を紹介する。	10月22日			中村 宗知	日本食品分析センター
	6	食品中の残留農薬や放射性物質等のリスク管理と輸入食品検査	農薬の性状、活性、放射性セシウム検査、リスク管理体制、毒性とADI設定、ポジティブリスト制度、残留基準・使用基準の設定、輸入食品検査等について解説する。	10月29日			村山 三徳	日本食品衛生協会
	7	カビ毒の検査	行政上問題となっている、あるいは食品の安全性の観点から問題となっているカビ毒について、検査法やそのリスク管理を検証し、精度管理体制の構築について解説する。	11月5日			西島 基弘	実践女子大学
	8	食品の微生物検査(1)	食品中の微生物検査法(公定法などの培養検査法)の概要について解説する。	11月12日			山田 健一	食品薬品安全センター
	9	食品の微生物検査(2)	食品中の微生物検査(特に遺伝学的検査法)の概要について解説する。	11月19日			野田 衛	国立医薬品食品衛生研究所
	外部精度管理と内部精度管理	10	食品衛生検査における外部精度管理	食品衛生検査の信頼性を確保する目的で外部精度管理調査が実施されている。国内において実施されている共通試料を用いた外部精度管理調査の概要を、その意義とともに解説する。			11月26日	鈴木 達也
11		食品衛生理化学検査における内部精度管理法と統計学的評価法	食品理化学検査における内部精度管理法の概要とその結果の統計学的評価法、及び今後のリスク管理の問題点を解説する。	12月3日			杉本 敏明	日本食品分析センター
食品の安全性試験	12	食品の安全性を調べることの意義	食経験をともに安全だと信じている食品にもしも好ましくない効果があったらどうするか。簡単なようで難しい食品の安全性試験を、最近の知見をおりまぜながら解説する。	12月10日			立花 滋博	食品薬品安全センター
	13	食品中化学物質が発生に及ぼす影響	食品中化学物質が動物の発生段階に及ぼす影響を、ヒトの発生過程と対比させながら解説し、あわせて、影響を評価するための試験方法を概説する。	12月17日			代田 真理子	麻布大学
	14	食物アレルギー	食物アレルギーのメカニズム、種類、症状などについて概説する。また、食品に含まれるアレルゲンの検査方法、アレルゲン表示やその規制について解説する。	1月7日			新藤 智子	食品薬品安全センター
まとめ	15	食品の安全性と今後の課題	食品を介した健康障害の近年の動向と事例を紹介し、食品の安全性評価に関する問題点を解説する。また、三次機能食品や新開発食品等にみられるような新しい食品環境の変化に対する安全性評価の課題について考察する。	1月14日			大沢 基保	