

フードチェーンを大切に —安全な食品の安定調達—

北海道大学名誉教授・日本食品分析センター学術顧問

—色 賢司 氏

2014年

11月5日 水 16:30-18:00

就実短期大学 E401講義室 岡山市中区西川原1-6-1

受講料：無料 ※公共交通機関でお越しください

フードチェーンを大切に —安全な食品の安定調達— 概要

人間は従属栄養生物です。72億人にも増えています。食料調達の分業化が進み、従属栄養生物であると認識していない国民も増えています。フードチェーンは、生物学分野では食物連鎖を意味する生物間のつながりで、食品安全上も重要です。人間側から見た食料調達のフードチェーンは、農場や漁場の食料生産者から消費者までをつなぐ食品の流れのことです。フードチェーンの全過程で衛生管理を実践しなければ食品安全は達成できません。現在、残念ながら毒物の混入や表示の偽装等による不信感が広がっています。講演では、リスク分析 (RA) とフードチェーンアプローチ (FA) と呼ばれる対策を同時に実施する必要性に言及し、食料自給率の低いわが国におけるフードチェーンの重要性について説明します。



講師 一色賢司氏

昭和 50 年 3 月、九州大学大学院農学研究科修士課程修了。北九州市環境衛生研究所・農林水産省食品総合研究所・お茶の水女子大学大学院教授・独立行政法人食品総合研究所食品衛生対策チーム長・内閣府食品安全委員会事務局次長等を歴任。平成 18～26 年、北海道大学大学院教授。北海道大学名誉教授・一般財団法人日本食品分析センター学術顧問。

国際食品保全学会 (International Association of Food Protection、編集委員)、日本食品化学学会 (理事長)、日本食品微生物学会 (評議員)、日本動物細胞工学会 (評議員)、日本食品衛生学会 (2013 年 5 月まで理事、功労賞受賞) 他。

主著に、「食品衛生学」東京化学同人 (編共著、2014)「食安全性学」放送大学教育振興会 (共編共著、2014)、「生食のおいしさとリスク」NTS (監修著、2013)、「食と健康」放送大学教育振興会 (共著、2012) 他多数。

お問い合わせ
申し込み

就実短期大学 教務課分室

TEL: 086-271-8128