

科目No.	DT431	科目名	食の総合管理特論1				副題	食品の安全確保のための技術とその管理				
連携機関名	食品薬品安全センター	レベル	中級	教室定員	50	配信定員	0	講義日時	水曜日 18:30~20:30		講義場所	早稲田大学西早稲田キャンパス
科目概要	輸入食品の急増、国内における広域流通食品の増加などによって、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.	講義名	講義概要	講義日	教室	講師名	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。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。	10月5日	53号館 404教室	小島 幸一	食品薬品安全センター 秦野研究所
食品検査の実際と精度管理	2	食品の理化学検査	食品の理化学検査(食品添加物、重金属、残留動物用医薬品等)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12日		渡辺 卓穂	
	3	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19日		中村 宗知	日本食品分析センター
	4	食品中の残留農薬等のリスク管理と輸入食品検査	農薬の性状、活性、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26日		村山 三徳	日本食品衛生協会
	5	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。	11月2日		穂山 浩	国立医薬品食品衛生研究所
	6	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)および食品微生物検査の精度管理について解説する。	11月9日		大島 赴夫	食品薬品安全センター 秦野研究所
	7	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16日		野田 衛	国立医薬品食品衛生研究所
	8	自然毒(カビ毒・貝毒)検査	食中毒の一端を担う自然毒(カビ毒、貝毒等)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30日		西島 基弘	実践女子大学
	内部精度管理と外部精度管理	9	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7日	杉本 敏明
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。	12月14日		鈴木 達也	食品薬品安全センター 秦野研究所
食品の安全性試験	11	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21日		大原 直樹	金城学院大学
	12	食物アレルギー	食物アレルギーのメカニズム、種類、症状などについて解説するとともに、食品に含まれるアレルギー物質の検査方法を解説する。また、検査結果の信頼性を保証するための規制について説明する。	1月11日		金澤 由基子	医薬品医療機器総合機構
	13	食品の抗酸化機能	食品中の抗酸化物質は、様々な疾患と関連する酸化ストレスを軽減するとして注目を集めている。酸化ストレスと疾患の関係、抗酸化物質の効果や測定法について解説する。	1月18日		内藤 由紀子	食品薬品安全センター 秦野研究所
	14	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。	1月25日		代田 眞理子	麻布大学
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(Foodborne Disease)の近年の動向と事例を紹介し、現在実施されている食品の安全性確保技術の意義を考察する。また、精製食品や三次機能食品の普及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概説する。	2月1日		大沢 基保	食品薬品安全センター 秦野研究所