

平成19年度 東京海洋大学

公開講座

「安全な食品、安心できる食品」



■ 開催概要 ■



食品流通安全管理専攻
専攻主任 舞田 正志

我が国では、BSEの発生以来、食の安全・安心をめぐる様々な問題が起こっています。特に、最近では産地の偽装や消費期限・賞味期限の改ざん、偽装など消費者の信頼を裏切る事件が多発しています。本来、食品関連企業は製造・流通の過程で適切な管理を行い、安全な食品を供給する責務を負っています。しかし、輸入食品が数多く流通している我が国の市場においては、適切で安全な管理が非常に困難な状況になってきています。安全な食品とは何か、安心して食べられる食品とは何か、今まさに消費者自身が正しい知識をもって判断することが必要になってきた時代だといえるでしょう。

本講座では、食品の製造から流通における安全管理技術者の育成を担う食品流通安全管理専攻の専任教員が、食品関連企業の方のもとより、広く一般の消費者を対象に食品の製造・流通段階における安全管理と消費者の安心につながるトレーサビリティシステムやコミュニケーションのあり方などについてわかりやすく解説します。



国立大学法人 東京海洋大学
Tokyo University of Marine Science and Technology

●プログラム

3月8日(土)

13:00-13:40 「ISOから見た食の安全とは」 教授 日佐 和夫



カイワレ大根による腸管出血性大腸菌 O157 事件やY乳業事件などの発生以降、HACCP の再認識、GAP(適正農業規範)の重視、ISO9001(品質)、ISO14000(環境)、ISO22000(食品安全)、トレーサビリティ(食品衛生法、牛肉、ISO22005、品目別ガイドライン)食品表示規制などの管理システムの重要性が言われてきましたが、そこには統合的管理システムの運用といった視点が欠落している様に思われます。

そこで、ISOガイド51に基づく「食の安全」とは、さらに「食の安心」や「食の信頼」とはについて、自然科学的及び社会科学的視点から考える必要があると思います。その中で、最近問題とされている食品表示偽装事件実態を食品製造企業だけの問題ではなく、フードチェーン全体の背景にある問題点、さらに販売物責任法(仮称)の法制化私案、及びISO特にISO22000(食品安全マネジメントシステム)の視点から「ハザード(危害)分析技能」についての教育システムなどについて考えてみたいと思います。

13:50-14:30 「生鮮食品の鮮度管理」 准教授 濱田 奈保子



生鮮食品の命は「鮮度」と言われています。消費者が新鮮な原材料を求める志向はますます高まっており、品質や価格に最も影響を及ぼす因子は鮮度であるといっても過言ではありません。しかし、「鮮度」というのはあくまでも概念であって、長さ、重さ、温度、湿度といった絶対値ではありません。ここでのお話は、まず、「鮮度とは？」からはじめて、特に水産物(魚)の鮮度保持・管理方法について研究事例を交えて紹介します。

14:50-15:30 「卸売市場における衛生管理」 教授 浅沼 進



例えば築地市場と聞くだけで、新鮮だ、美味しい言葉だと思ってしまうませんか。それは何故でしょうか。実は卸売市場における衛生管理は大変遅れています。卸売市場に行ったことがある方はお分かりでしょう。それでも、市場で食中毒が起きたという話は聞きません。それは何故でしょうか。築地市場は長く入口に「消費者入場お断り」の看板が立っていましたが今は無くなりました。入っても良くなったのでしょうか。それとも行政や市場業者の皆さんの物わかりが良くなったのでしょうか。そもそも、なぜ生鮮食料品の卸売市場だけが行政によってつくられ運営されているのでしょうか。築地市場はなぜ豊洲に移転することになったのでしょうか。果たして移転できるのでしょうか。

ここでは卸売市場をめぐる様々な疑問を通して、生鮮食料品の流通はどのように行われているのか、卸売市場の仕組みと流れ、そして現在の卸売市場が抱える流通上の課題をお話します。

大学ホームページからも本パンフレットの内容がご覧いただけます。

<http://www.kaiyodai.ac.jp/Japanese/research/koukaikouza/koukaikouza.html>

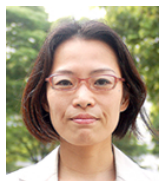
3月15日(土)

13:00-13:40 「食品メーカーにおける食の安全・安心への取り組み」 教授 川島 孝夫



最近連日のように「食の不祥事」が新聞・TVで報道され重大な社会問題の一つとなっています。何故「食の不祥事」は頻発するのでしょうか？しかも単なるケアレスミスでなく、法律違反であることを承知していたと思われるケースが多く見受けられます。それは、どうしてなのでしょう？40数年間「味の素グループ」に在籍した立場で、食品メーカーから見た「安全な食品・安心への取組」について現状と課題について概説します。

13:50-14:30 「食品トレーサビリティ 企業の取り組み」 助教 小川 美香子



スーパーで食品を買う時、産地がどこか、誰がどうやって加工したか、どんな人たちの手を経て店頭には並んだか、気にしますか？私達が口にする食品の生産履歴や流通履歴を分かるようにする仕組みをトレーサビリティといいます。最近では、トレーサビリティを確立して、その情報を消費者に公開する企業が増えてきました。でも、こうした取り組みは企業だけのものでしょうか？消費者にも企業を動かす力があります。トレーサビリティに関する企業の取り組みを紹介しながら、企業と消費者の協働についてお話します。

14:50-15:30 「食の安心のためのコミュニケーション」 教授 池田 玲子



食品の安全が科学的に保証されれば、それだけで人は必ず「安心」して食べることができるのでしょうか。科学的に安全だという根拠は、安全を訴える側とそれを受け取る側とがある程度の共通認識をもっていなければ根拠として成り立ちません。しかし、消費者が食の専門家と同じ知識をもたなければならないという考え方には無理があります。では、食品企業が消費者に安全な食品を提供し、それを消費者が安心して購入するという社会的関係はどうつくっていったらいいのでしょうか。ここでのお話を通して、食の安心のためのコミュニケーションはどうあるべきかについて皆さんに考えていただきたいと思います。

●日時

平成20年3月8日(土)・15日(土) 13時00分から15時30分まで

※ 開講式および閉講式を以下の日時に予定しています。

開講式： 3月8日(土) 12:45-13:00

閉講式： 3月15日(土) 15:40-16:00

●会場

東京海洋大学 品川キャンパス 講義棟

(案内図：裏面をご参照下さい。)

●募集人数： 100名

●申込期限：平成20年2月20日(水) **※必着※**

※募集人数になり次第、申込を終了いたします。

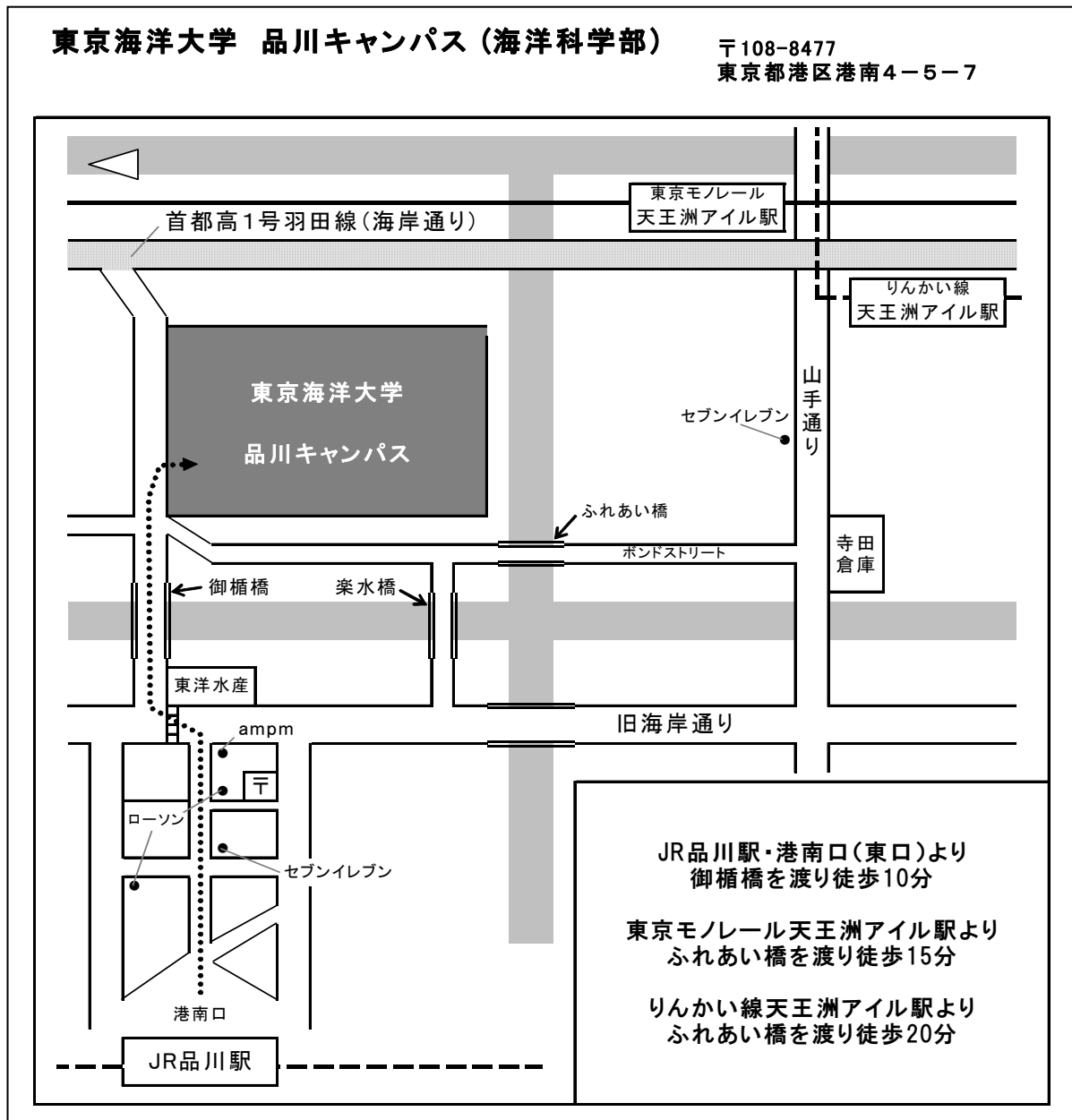
●**申込方法**：別紙 <東京海洋大学 公開講座 申込書(「安全な食品、安心できる食品」)> に必要事項を記入のうえ、上記申込期限までに、下記「申込・問合せ先」に郵送またはFAXでお申し込みください。また、電子メールで申込む場合は、「氏名(ふりがな)」、「住所」、「電話番号」を記入の上、お申し込みください。

●**受講料金**：5,200円

※申込者に対して受講料金の振込方法をご連絡いたします。

※期間中一回の受講も可能ですが、受講料金は上記受講料金となります。

●**案内図**



●**申込み・問合せ先**

東京海洋大学 総務部

国際・研究協力課

担当者：研究協力係（福岡、上田）

〒108-8477 東京都港区港南 4-5-7

◇TEL: 03-5463-4197

◇FAX: 03-5463-0359

◇E-mail: kouza@m.kaiyodai.ac.jp