

平成 27 年度第7回講演会報告

日 時：平成 28 年 3 月 11 日（金） 13:40～15:10

場 所：群馬産業技術センター 第一研修室

講演会 13:30～15:10

演題：「食品のリスクマネジメント」

講師：高橋 敦子 様 [本支部会員技術士（上下水道、衛生工学、環境、総合技術監理）、桐生大学教授、薬剤師、環境計量士]

講演内容：

食品を安全を守る基本的な考え方として、どんな食品でもそのリスクがゼロということはい有り得ない。食品安全基本法は国、地方公共団体の責務と消費者の役割を明らかにする。リスク分析には、リスク評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションの3要素がある。毒性学では医薬品、食品添加物等の生体への影響を科学的に明らかにする。化学物質の毒性では「すべての物質は毒であり、毒でないものは有り得ないので、用量が毒を区別する。」毒性物質、毒性発現様式、代表的化学物質の致死量、健康を阻害する原因、リスク評価、リスクコミュニケーション、毒性試験、食品添加物の毒性試験等について説明された。人に対する影響評価、許容上限摂取量等について話された。アレルギーの種類、諸外国の食物アレルギーの主な原因について触れ、一般向けエピペンの適応（エピペンが処方されている患者でアナフラキシーショックを疑う場合、指摘の症状が一つでもあれば使用すべきである）事例を説明された。日本全国で実施されている水道水の水質検査実施状況を報告された。その他多くの参考事例を指摘され、食品の安全を考える上で、非常に有意義な講演であった。懇親会では、参会者の意見交換が熱心に行われた。

配布資料：

1. 「食品のリスクマネジメント」(講演要旨) 高橋講師
2. 「知っておきたい食品の表示」消費者庁
3. 「アレルギー物質」公益社団法人日本食品衛生協会
4. 「温度管理早見表」公益社団法人日本食品衛生協会

