

「食」の信頼向上のための協働

～横断的な食品安全とその技術者の育成～

国立大学法人 東京海洋大学 大学院

食品流通安全管理専攻

教授 日佐 和夫

(hisa-k@kaiyodai.ac.jp)

横断的食品安全教育の必要性

✿ 食品リスクは、川上から川下へと集約される
リスクからみた食品安全教育

✿ フローダイアグラムとプロセス管理

生産物リスク(生鮮3品)

加工リスク(一次(二次)加工:多くは原料)

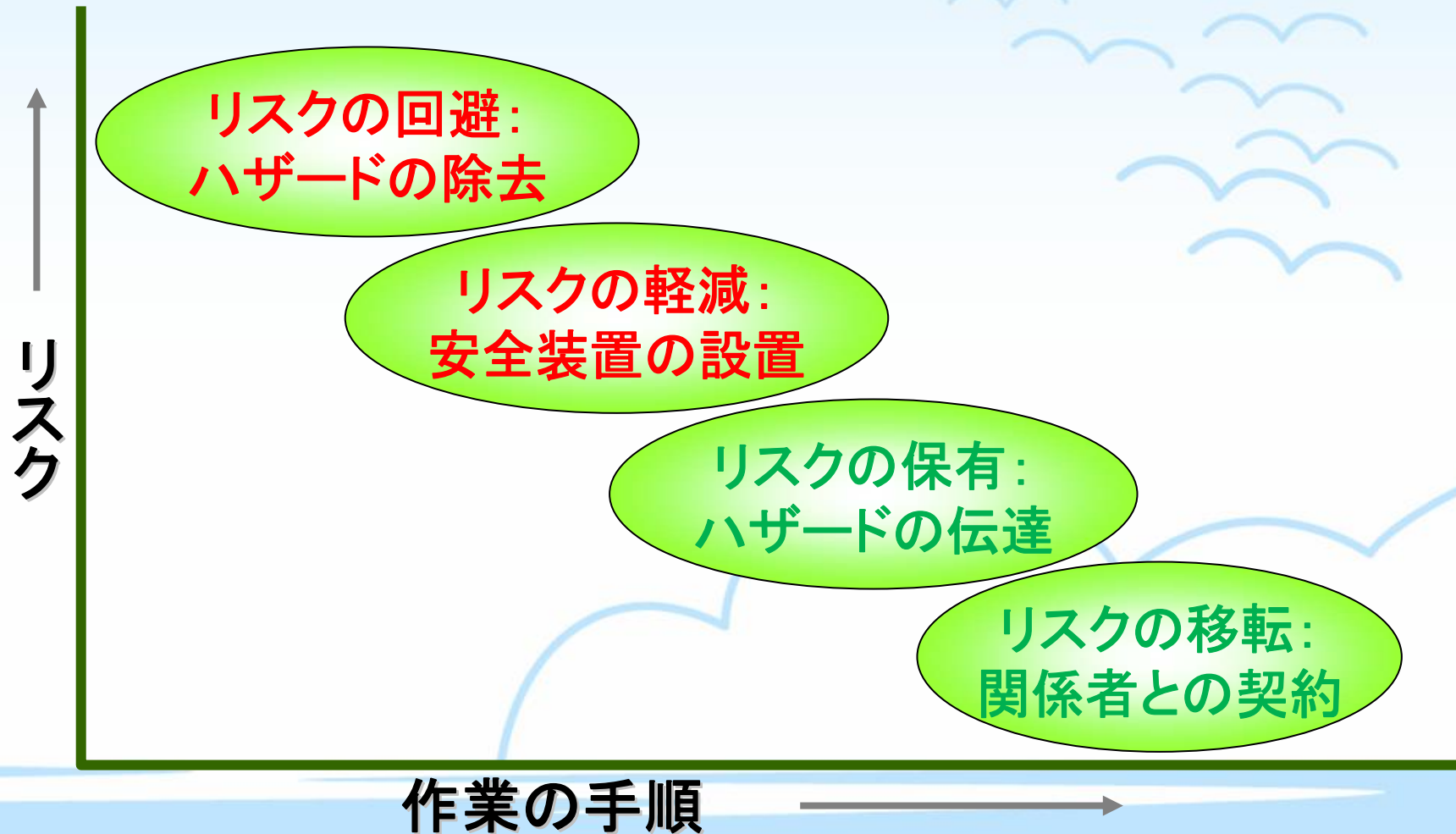
製造リスク(最終加工:多くは製品)

物流リスク(just in time: week, day, hour)

販売リスク(販売者としての責任)

消費者リスク(消費者視点と企業視点)

リスクの処置手順



情報共有による企業の自立

✿ 国レベル(情報の収集と加工開示)

食品安全情報の都道府県との一元化

食品安全情報の省庁間の一元化

食品安全情報の範囲の議論(縦割りの回避)

✿ 企業レベル(積極的情報開示が社会的責任であること の認識)

会合には参加(情報収集)するが、自己の情報(社会的責任)は
出さないという体質からの脱皮

食品安全技術者 (Food Safety Engineer)の育成(案)

✧ 基本コンセプト: 食品生産知識に基づいた
食品安全技術者の育成

✧ 基礎食品安全技術者の育成

(Fundamental Food Safety Engineer)

✧ 専門(応用)食品安全技術者の育成

(Professional Food Safety Engineer)

仮称: 食品安全技術者育成協議会の立上

✧ 食品安全技術者育成カリキュラムの開発

✧ 通信教育(e-learningなど)による学習