

農・食品



キーワード：食品安全 食品衛生 分析法開発 リスクバランス

食品の安全を守る衛生学

農学部 食品栄養学科 教授

平原 嘉親 HIRAHARA Yoshichika

研究の内容

各種食品分析手法・技術の提供、医薬品・食品輸入手続き相談、食品安全（リスク）講習、人材育成モチベーション維持・向上

背景

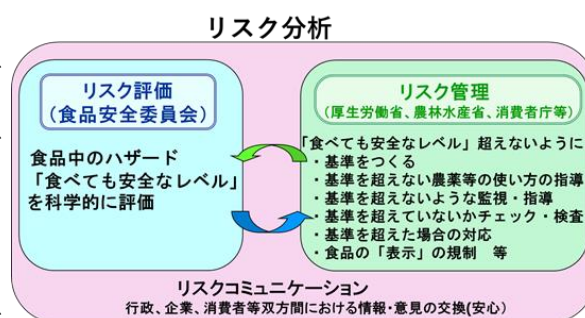
- 食品に含まれる有害物質は健康へ悪影響を及ぼし、貴重な栄養源である食品の価値を低下させます。
- 食品中の有害物質を見える化するための分析技術は、食品の安全性を正しく守るために重要です。
- 食品のリスクを科学的根拠に基づきわかりやすく伝え食品のリスクを正しく恐れることが大切です。

目的

- 食品中の添加物、農薬や有害物質の定量化を開発し、食品の安全性を守るための見える化技術を開発します。
- 食の安全（リスク）を科学的に理解し、正しく食品のリスクを恐れることができる人材の育成をします。

主な成果

- GC/MS/MS、LC/MS/MSを用いた250種類を超える残留農薬の一斉分析法の開発、GLP、精度管理など食品検査の信頼性確保システムを構築し、輸入食品の安全性確保及び職員教育に反映しました。
- ミスが許されない検疫所での輸入食品の膨大なルーチン検査業務を通じて正確かつ迅速な検査結果を継続してだしていくための職員のモチベーション維持に関する教育、研修を行ってきました。
- 国立医薬品食品衛生研究所において、器具・容器包装中に含まれる可塑剤、低沸点有機化合物などの公定試験法を開発に携わってきました。
- 国の薬事監視専門官として税関止めとなった医薬品、医療機器、化粧品、健康食品等の有効成分、表示等に基づく該当性判断、未承認医薬品等の輸入手続きの相談、指導を行ってきました。
- 内閣府食品安全委員会において汚染物質・化学物質のリスク評価を行い、自治体、産業界、消費者等への正しい食品のリスクの恐れ方に関するリスクコミュニケーションを開催してきました。



産学連携・社会連携へのアピールポイント

【食品産業、研究所、検査機関との連携】食品中に含有する各種化学物質の分析技術の共同開発、GLP、精度管理、HACCPシステムに基づく衛生管理システムを構築、連携をはかっていきます。国での行政経験を生かして未承認医薬品等や食品の安全性に関わるリスクコミュニケーション、地域貢献、啓蒙活動、衛生行政の施策の提案などを行います。

研究室名（食品衛生学研究室）

URL : <https://www.setsunan.ac.jp/gakubu-in/nogaku/>

