

日本の食の安全シンポジウム第3回 実施報告

1. 開催日時、場所

平成 25 年 3 月 7 日（木）13：00～16：00

香川大学農学部 D S 3 0 4 講義室

2. 講演者、テーマ

「食品事業者の食の安全・安心への取組みについて」

テーブルマーク株式会社

執行役員・品質管理部長 川越 康史

「食品排水の有効利用を可能にする取組みについて～うどんのゆで汁を活かせ～」

香川大学農学部 准教授 高田 悟郎

「科学を無視した食の安全・安心～危ない食品は危なくない～」

香川大学農学部 教授 川村 理

3. 参加者

31名

4. 内容など

食品の安全性は最も高い国民の関心事の1つであり、食品の危険性を低減し、安全を確保することは食品を扱う食品産業界の使命の1つです。食品の安全を確保するためには、食品原料の生産現場から、流通や販売までの全体を管理し、適宜、適正な管理が行われているかを検査するモニター技術は欠かすことのできない要素です。また、日本の食料自給率は40%であることから、海外で生産される食料及びその原料についての安全性（フードセキュリティー・フードセーフティー・フードディフェンス）を確保することが重要であり、世界規模の観点から、今後も安全に関する技術力を高め、監視体制を充実させることが重要な課題となっていることが理解できました。また、食品添加物、残留農薬や中国食品は現時点ではリスクは高いこと、マスコミは必ずしも正しい情報を正確に伝えていないことなど、食べ物の安全性について改めて考えることができる貴重な講演となりました。

