



# 食品の安全を守る衛生学

農学部

食品栄養  
学科

各種食品分析手法・技術の提供、医薬品・食品の輸入手続き、該当性判断  
食品安全(リスク)の正しい理解、分析技術の継承、人材育成維持・向上

教授 ひらはら よしちか  
**平原 嘉親** (食品衛生学研究室)



E-mail yoshichika.hirahara@setsunan.ac.jp

## キーワード

食品安全 食品衛生 分析法開発 医薬品等の該当性判断 食品輸入手続き  
リスクバランス リスクコミュニケーション

## 研究概要

### 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のための分析技術は食品の安全を正しく守るために重要です。
- 食品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。

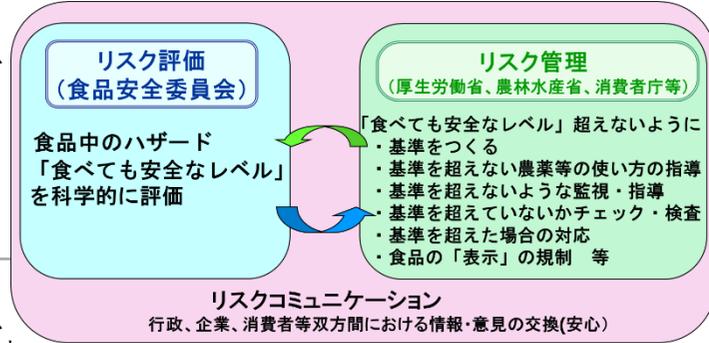
### 目的

- 食品中の添加物、農薬や有害物質の定量法を開発し、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

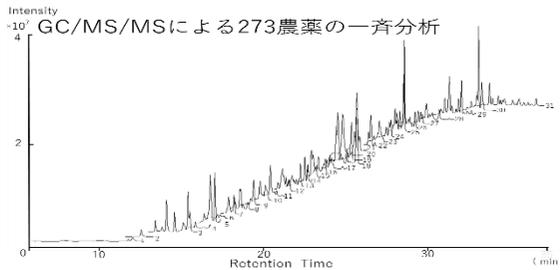
- GC-MS/MS、LC-MS/MSを用いた250種類を超える昆虫食などの残留農薬の一斉分析法の開発、GLPなど食品検査の信頼性確保システムを構築し、食品の安全性確保及び教育に反映しました。
- 検疫所における輸入食品の水際検査現場での業務経験から、正確かつ迅速な検査結果を継続して得るための技術の継承、職員のモチベーション維持に関する研究、教育を行ってきました。
- 器具・容器包装に含まれる可塑剤、低沸点有機化合物の公定試験法を開発に携わってきました。
- 国の薬事監視専門官として未承認医薬品、医療機器、化粧品、健康食品等の有効成分、標ぼう等に基づく該当性判断、輸入手続きの相談、指導を行ってきました。
- 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担当し、食品のリスクを正しく理解するためのリスクコミュニケーションを行ってきました。

## リスク分析

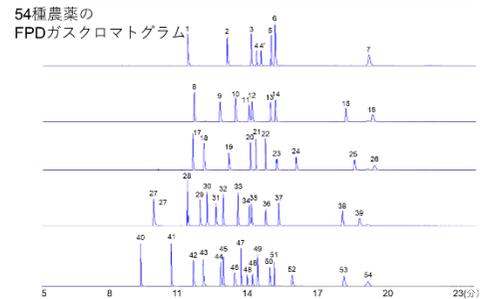


## 連携への展望

**【食品企業、検査機関、自治体、輸入業者との連携】** 食品中に含有する各種化学物質の分析法の共同開発、GLP、精度管理、HACCPシステム等の衛生管理システムの構築、連携をはかっていきます。試験・分析現場における技術の継承、職員のモチベーション維持・向上、食品の安全・安心に関わるリスクコミュニケーション、医薬品等の該当性判断事例の紹介・提案などを行います。



食品に含まれる農薬の一斉分析



## アピールポイント

国の医薬・食品衛生行政における実務経験を生かして、食品安全を確保するための分析手法の提供、衛生管理手法・モチベーションの向上、人材育成など企業等で必要な食品安全・食品衛生に関わるエビデンスの構築に貢献します。