

2017年度 第2回 REC BIZ-NET研究会

## 「食の安全と安心を考える」



近年、消費者が「食の安全と安心」に関してますます敏感になってきています。産地偽装や異物混入、集団食中毒などは許されない事件・事故です。また、築地市場の移転問題では、食を提供する場としての「安全と安心」が問われました。

あらためて、「安全」、「安心」の違いは何でしょうか。「安全」とは客観的な判断、つまり科学的根拠により証明されるものです。これに対し、「安心」とは主観的な判断、つまり我々が心で納得することにより成立します。

食品業界では、消費者の「食の安全と安心」のために安全管理システムを整備し、事故を未然に防ぐとともに、万一の時の素早い対応を可能にすることにより、消費者の安心、

つまり信頼の確保に努めています。

本研究会では、本学から3大栄養素の1つであるタンパク質の安全と安心について、狂牛病、アルツハイマー病や食物アレルギーをキーワードに、最新研究動向などを紹介します。そして、食品メーカー2社から品質保証や関連する取り組み、食品表示についてご紹介いただきます。

講演後、「食の安全と安心」について、パネルディスカッションの時間を設けます。会場の皆さまからも活発なご意見をいただけるとありがたく存じます。

様々な業種の方にご参加いただき、「食の安全と安心」、また「食の安全と安心」に関わる新たな事業展開の可能性について考えるきっかけとなれば幸いです。

【日 時】 2017年 7月 5日 (水) 14:00~17:20 (受付開始 13:30)

【場 所】 龍谷大学 瀬田キャンパス REC小ホール  
(大津市瀬田大江町横谷1-5 JR琵琶湖線「瀬田」駅よりバス約8分)

【申込方法】 裏面申込書をFAXいただくか、E-mail (rec@ad.ryukoku.ac.jp) にて  
必要情報(裏面参照)送信、または、こちらのサイトから申込んで下さい →  
<https://event.rec.seta.ryukoku.ac.jp/biz-net-201702/>



【参加費】 無料

### ◆◇◆ プログラム ◆◇◆

#### ■ 開会の挨拶 (14:00~14:10)

#### 1 「タンパク質の安全と安心」 (14:10~14:45)

龍谷大学農学部 食品栄養学科 准教授 山崎正幸

#### 2 「食の安全・安心に向けた 江崎グリコの品質保証および関連の取り組みの紹介」

(14:45~15:20)

江崎グリコ株式会社 グループ品質保証部 グリコ食品安全センター 田村航氏

< 休憩 15:20~15:30 >

#### 3 「安心して食べるための食物アレルギー研究」 (15:30~16:05)

龍谷大学農学部 食品栄養学科 講師 岡崎史子

#### 4 「食肉加工品の製造方法と表示」 (16:05~16:40)

丸大食品株式会社 中央研究所 琴浦聡氏

#### 5 講演者によるパネルディスカッション (16:40~17:20)

主催：龍谷大学 龍谷エクステンションセンター(REC)

■2017.7.5 開催 (2017年度 第2回 REC BIZ-NET研究会「食の安全と安心を考える」)

参加申込書★締め切り：2017年6月30日(金)



龍谷大学REC宛(送付状不要) FAX: 077-543-7771

申し込みの際は、必要事項をご記入の上、FAX(送付状不要)でいただくか

E-mail (rec@ad.ryukoku.ac.jp) またはこちらのサイトから申してください。→

( <https://event.rec.seta.ryukoku.ac.jp/biz-net-201702/> )



会社名			
所在地	(〒 - )		
TEL		E-MAIL	
所属		役職	
氏名			
所属		役職	
氏名			

※1組織で3名以上ご参加される場合、お手数ですが本用紙をコピーしてお申し込みください。

## <講演概要>

### 1 「タンパク質の安全と安心」 龍谷大学農学部 食品栄養学科 准教授 山崎正幸

我々に必要な栄養素とそれを含む代表的な食材を挙げるならば、糖質がご飯、タンパク質が肉、脂質が油です。こってりとしたラーメンは、糖質と脂質のベストマッチであり美味しい。それらは、消化吸収により我々のエネルギーになり、時に脂肪として体に蓄積されます。では、タンパク質はどのような形で我々の健康を支えているのでしょうか。また、タンパク質の凝集が引き起こす、狂牛病、アルツハイマー病、パーキンソン病はどんな病気でしょうか。タンパク質の安全と安心について考えましょう。

### 2 「食の安全・安心に向けた 江崎グリコの品質保証および関連の取組みの紹介」

江崎グリコ株式会社 グループ品質保証部 グリコ食品安全センター 田村航氏

グリコグループは行動規範を制定し、その一つに「私たちは、お客様の安全・安心を最優先にして、すべての製品とサービスを提供します。」と掲げています。実現のための具体的な仕組みとして第三者認証のあるマネジメントシステムFSSC22000(Food Safety System Certification22000)を導入しました。企画設計段階から調達・製造・販売の全ての工程で担当部門の役割と責任を明らかにし、運用しています。「安全な原料を調達し、安定した製造ラインで生産し、適切なルートで流通したものをお客様に届ける。」これが基本になっています。今般、食品企業の一事例としてその取組みをご紹介します。

### 3 「安心して食べるための食物アレルギー研究」

龍谷大学農学部 食品栄養学科 講師 岡崎史子

食物アレルギーは未だに謎の多い疾病ですが、研究がすすむにつれ、その対応は原因食品の「徹底除去」から「必要最小限の除去」へと変わってきました。また、これまで食物アレルギーの治療には対症療法しかなかったのですが、根治を目指す治療法が確立しつつあります。「安心」して食べるためには、地道に「安全」を明らかにしていくしかありません。今回は、食べ物側(アレルゲン解析)とヒト側(食物アレルギーのメカニズム)の両方から、安心して食べるための食物アレルギー研究を考えてみたいと思います。

### 4 「食肉加工品の製造方法と表示」 丸大食品株式会社 中央研究所 琴浦聡氏

お客様が安心して食肉加工品を選択され納得してご購入頂く際に、食品表示はなくてはならない情報の集合体です。お客様にとっては商品の特性や安全性を確認でき、事業者にとっては商品のもつ情報を正確にお伝えする場でもあります。食肉加工品にはハムやソーセージなど様々な種類があり、商品の種類・特徴によって食品表示で記載しなければならない項目は複数の法令によって定められています。これら商品の簡単な製造方法をご覧いただきながら、食肉加工品の表示についてご紹介します。