

<平成 26 年度春季大会ミニシンポジウム企画案>

水産物の生産・加工・流通段階を保障するリスク管理研究の最新動向

日時・場所：平成 26 年 3 月 31 日（月）9：00～12：10・第〇会場

企画責任者：澤辺智雄（北大院水）・里見正隆（水研セ中央水研）・山崎浩司（北大院水）

9:00～ 9:05	開会の挨拶	澤辺智雄（北大院水）
	座長	澤辺智雄（北大院水）
9:05～ 9:35	1. 農林水産物の生産加工流通段階におけるリスク管理技術	川本伸一（農研機構食総研）
9:35～10:00	2. 水産物のフードチェーンアプローチ	里見正隆（水研セ中央水研）
10:00～10:30	3. 次世代シーケンサーを用いた養殖環境の微生物叢 DNA の網羅的解析	服部正平（東大新領域）
	座長	山崎浩司（北大院水）
10:30～10:55	4. 水産食品における微生物学的リスクとその制御	久田 孝（海洋大）
10:55～11:20	5. 水産物リスク管理への迅速微生物検査法の応用	大坪雅史（道立工技センター）
11:20～11:45	6. 低温管理用インジケータを用いた水産物等のリスク低減	一色賢司（北大院水）
11:45～12:05	総合討論	座長 里見正隆（水研セ中央水研）
12:05～12:10	閉会の挨拶	里見正隆（水研セ中央水研）

企画の趣旨

安全で衛生的な水産物を消費者に届けてきた日本でも、輸入原材料の増加、食習慣・流通方法の変化などにより、水産物の生産から消費に至るまでの状況は大きく変わっている。このため、水産物の生産から消費に至る全段階の統合的なリスク管理の概念である「フー

ドチェーンアプローチ (FCA)」の導入が重要視されている。本企画では FCA に基づく水産物リスク管理の概要と最新の研究内容を紹介し、現状を整理するとともに、将来展開を議論する。