



<シーズ名> 食の安全・安心科学センター概要紹介

<所属> 農学研究科 食の安全・安心科学センター 内田 一徳
・福田 伊津子

<連絡先> tel:078-803-5900 fax:078-803-5900 E-mail:uchidak@kobe-u.ac.jp

研究戦略

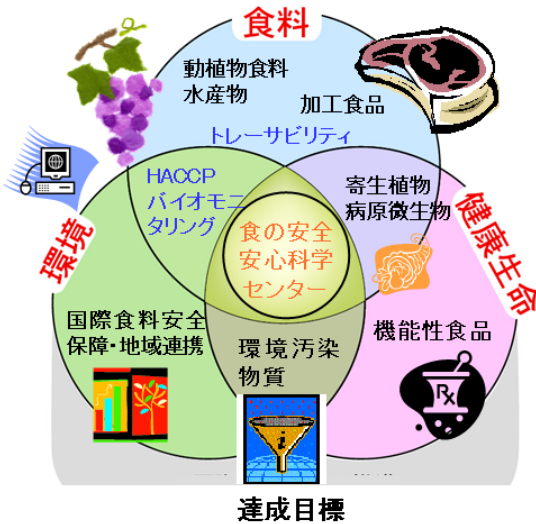
食の安全性に関する問題の露呈と、これに対する消費者の意識・関心の向上



食の安全・安心科学の理論・技術を創出する必要性

- ✓ トレーサビリティ
- ✓ HACCP・バイオモニタリング
- ✓ 動物実験による実務レベルの安全性検証 など

食の安全・安心科学センターの設置



センターの部門と役割

- 有害化学物質診断部門
「農場から食卓まで」の農畜水産物・食品やそれらを汚染する可能性のある化学・生物危害物質の「追跡可能性(トレーサビリティ)」を保证する戦略や技術を開発する。有害化学物質(農薬、重金属等)の検出による安全性確認、検出システムの充実を図る。
- 動植物防疫部門
安全な農産物の安定した生産と供給を保证する戦略や技術を、特に動物や植物の疾病管理に重点を置いて開発する。病害、虫害、および雑草害の制御、病害診断、国際動植物防疫、HACCP概念の実証を行う。
- 食材・健康部門
ヒトの健康を促進する安全で効果的な機能性の食品や成分を開発する。各種機能物質と健康の因果関係の解明、新規機能性食品の開発を行う。



1. 「農場から食卓まで」の農畜水産物・加工食品および病原微生物・有害化学物質のトレーサビリティを保证する理論・技術の創出・確立
2. 我が国における農畜水産物の安定生産確保および輸入農畜水産物に関する病害防疫科学分野の確立
3. 機能性食品の創出と安全性の検証

ホームページ：
<http://www.research.kobe-u.ac.jp/ans-foodss/>