

東京農業大学は、食品の安全確保や国産の安全性評価などを研究する「食品安全研究センター」を開設した。産官学で連携し、生産や加工、流通、販売、消費までの食料システムの各段

東京農大に 研究センター

階で安全管理に役立つ情報を発信する。食品衛生に精通した人材育成も進める。全ての食品事業者に危害分析重要管理点(HACCP)に沿った衛生管理が義務付けられ、先端技術のゲノム編集による高機能食品

産官学 食品安全で連携

が登場するなど、食品安全を巡る状況が変化する中、食料システム全体が対応できるよう、同センターで関連項目を研究する。

主な研究分野は①安全な食品②危害要因③新たな高機能食品④食の安心——などの6項目。食品の安定供給に向けて、消費期限を延ばす技術などを研究する。

研究には同大学や農水省、食品企業などが参加。東京情報大学が持つビッグデータの分析技術も活用する。研究成果は、冊子や講演などで提供していく。事業者向けに、個別相談にも応じる予定だ。