

### 食品安全技術開発センターとは

様々な**危害要因(ハザード)**に対して、生産から消費までのフードチェーン全体の安全を確保するため、各分野の研究者が協力して、危害要因の特性調査や制御法の開発にあたります。



生産 収穫 流通(輸送・貯蔵) 加工 調理 食



**食中毒菌**

**有害元素** **かび毒**

**トランス脂肪酸**  
**アクリルアミド**

**放射性物質**

**フラン**

構成



**食品安全  
研究領域**

- ・ 研究領域長
- ・ 上席研究員
- ・ 化学ハザードユニット
- ・ 食品衛生ユニット
- ・ 食品害虫ユニット
- ・ [成分解析ユニット]
- ・ [状態分析ユニット]
- ・ [非破壊評価ユニット]
- ・ [品質情報解析ユニット]
- ・ [脂質素材ユニット]
- ・ [穀類利用ユニット]
- ・ [製造工学ユニット]
- ・ [流通工学ユニット]
- ・ [食品高圧技術ユニット]
- ・ [発酵細菌ユニット]
- ・ [糸状菌ユニット]
- ・ [生物機能解析ユニット]
- ・ [研究技術普及チーム]



**分析系**

危害要因の分析法の開発  
汚染調査

**素材系  
加工系**

危害要因の生成や消長の  
解明

**バイオ系**

危害要因の加工・調理過程  
での制御

**実用化**

制御技術等の普及・実用化