

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。



GAP

適正農業規範

食中毒菌

生産

収穫

流通(輸送・貯蔵)

加工

調理

食



有害元素

かび毒



GMP
適正製造規範

トランス脂肪酸

アクリルアミド

フラン



GHP
適正衛生規範

構成

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]
- [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]
- [糸状菌ユニット]
- [生物機能制御ユニット]
- [研究技術普及チーム]

分析系

素材系

加工系

バイテク系

実用化



危害要因の分析法の開発
汚染調査

危害要因の生成や消長の
解明

危害要因の加工・調理過程
での制御

制御技術等の普及・実用化