

## ～ 食品照射を考える ～ 知らなかった！実は身近な放射線殺菌・滅菌

日時：2017年7月7日(金) 15:45～18:15

(第54回 アイソトープ・放射線研究発表会 最終日)

場所：東京大学弥生講堂アネックス セイホクギャラリー

(地下鉄南北線 東大前駅1分、東大農学部正門入ってすぐ左側)

申込：下記サイトから事前参加登録をお願いします(先着50名)

日本アイソトープ協会/アイソトープ・放射線研究発表会/一般公開  
ご案内) [http://www.jrias.or.jp/isotope\\_conference/symposium/index.html#shimin](http://www.jrias.or.jp/isotope_conference/symposium/index.html#shimin)  
事前参加申込) <https://jrias.smktg.jp/public/seminar/view/39>

参加費：無料(研究発表会本体にも参加の場合は、そちらの参加登録と参加費が必要)

○ミニ講座：放射線・電子線とその作用

QST(量研)高崎研/日本食品照射研究協議会 小林泰彦

○講演：

1) 『低エネルギー電子線装置が食品照射への扉を開くかも・・・』

いいえんじ合同会社 菊間博之氏

2) 『医療機器の電子線滅菌 ～医療機器と放射線の安全・安心な  
関係について～』 株式会社ホギメディカル 船木孝明氏

○グループ討論と質疑応答、みんなで意見交換：

司会：食のコミュニケーション円卓会議 市川まりこ

食品への放射線照射は、国際的に標準化された技術として、世界各国でスパイス・ハーブ類や冷凍食肉・魚介類の殺菌、熱帯果実の検疫処理などが実用化されています。しかし、日本では、ジャガイモの照射芽止め以外は食品衛生法で禁止されたまま、規制の見直しは全く進展していません。

一方、電子線(EB)などを用いた放射線殺菌・滅菌は、医療機器の他にも、点眼液の容器や食品容器、清涼飲料水の無菌充填用PETボトルの滅菌など、意外に身近なところで利用が拡大しています。

今後、放射線殺菌・滅菌にはどのような応用が期待されるのか？ 食品容器だけでなく食品自体への照射も？ メリットとデメリットは？ より良い日本の未来を拓くために、様々な立場の人々と一緒に考えてみたいと思います。

主催：食のコミュニケーション円卓会議 <http://food-entaku.org>

共催：公益社団法人日本アイソトープ協会 <http://www.jrias.or.jp/>  
日本食品照射研究協議会 <http://www.jrafi.jp/>

問合わせ：食のコミュニケーション円卓会議 Tel：090-9644-0008

E-mail：foodentaku@gmail.com