

岩手大学農学部 FAMS第9回研修会

「生食と食中毒」

日時：平成23年10月8日(土) 10:00 ~ 17:30

場所：農林水産省共済組合 南青山会館

(〒107-0062 東京都港区南青山5-7-10 TEL 03-3406-1365,
FAX 03-3400-5663)

主催：岩手大学農学部附属動物医学食品安全教育研究センター(FAMS)

Food Animal Medicine & Food Safety Research Center

<http://news7a1.atm.iwate-u.ac.jp/~fams/>

目的：

日本の食文化は、種々の食材を加熱することなく食する「生食」を珍重する傾向があります。食中毒や感染症の原因となる病原体を効率的に排除する調理過程である「加熱」を行わないことから、生食に起因する健康危害は一定頻度で発生してきたと考えられます。食文化を形成する過程で安全に食べるための知恵や、危険な食品を生食しない知恵を日本人は身につけてきました。その一方で、近年食肉の生食に起因する食中毒や、これまで安全とされてきた食材の生食に起因する食中毒が発生しています。この研修会では、生食に起因する食中毒を科学し、その制御方策を考えたいと思います。また、2011年3月11日に発生した東日本大震災が畜産現場と食の安全に及ぼした影響、および放射能汚染と農産物に関する話題をトピックスとして紹介します。

内容：

- (1) 生食と食中毒 (総論) 重茂 克彦 (FAMS 研究員)
- (2) 最先端の食肉管理 (輸出対応食肉処理施設の実際)
梶田 弘子 (岩手県食肉衛生検査所)
- (3) 食中毒起因菌の科学
 - 1) 腸管出血性大腸菌による食中毒と感染症の動向について
寺嶋 淳 (国立感染症研究所)
 - 2) 鶏肉や牛レバーによるカンピロバクター食中毒
小野 一晃 (埼玉県衛生研究所)
 - 3) 新しい寄生虫による食中毒 鎌田 洋一 (国立医薬品食品衛生研究所)

(4) 腸管出血性大腸菌による食中毒とその対策について

温泉川 肇彦 (厚生労働省医薬食品局)

(5) トピックス

1) 震災の現場報告

①宮城県の現場から

河野 充彦 (NOSAI 宮城)

②福島県の現場から

山野辺 浩 (NOSAI 福島)

2) 放射能汚染と農産物

佐藤 至 (FAMS 研究員)

申込み情報:

[募集人数] 200名(先着順)

[受講料] 10,000円 (テキスト代を含みます。申込み受付後に振込用紙を送らせていただきます。なお、振込手数料はご負担下さい。)

[受講証書] 受講者には岩手大学農学部附属動物医学食品安全教育研究センター長が発行する受講証書を授与します。

[申込方法] 電子メールにより申込みください。タイトルを「研修会申込み」とし、参加者氏名、所属、住所、電話番号、Fax番号、e-mailアドレスを下記の申込先までお知らせください。締切は9月22日(木)としますが、それ以前に定員に達した場合、受付を終了します。

[問い合わせ・申込先]

岩手大学農学部地域連携推進室

〒020-8550 岩手県盛岡市上田三丁目 18-8 担当:伊藤

TEL: 019-621-6108(10:00-17:00、土日祝日を除く)、FAX: 019-621-6107、

E-mail: fams@iwate-u.ac.jp