

第67回「産学官交流」講演会・交流会

「世界を襲う食の安全！ 猛威をふるう食中毒微生物」
 — その脅威と予防を考える —

主催：静岡市清水産業・情報プラザ（指定管理者：静岡商工会議所） 共催：新産業開発振興機構

今回は、静岡県立大学より下記の内容でご講演いただきます。最先端研究の内容を知ると同時に、研究者との交流も持っていただき、今後の企業活動等に活かしていただければと存じます。多数のご来場をお待ちしております。

学 校	静岡県立大学		
開催日時	7月15日（金）	講演会 17:00～18:30	交流会 18:30～19:30
会 場	講演会	静岡商工会議所清水事務所 5階	静岡市清水区相生町 6-17
	交流会	同 上	7階 産学交流サロン
講演 1	「こんな食中毒微生物が危ない！」 静岡県立大学食品栄養科学部 教授 大橋典男 氏		
講演 2	「食中毒のない調理場のつくりかた」 静岡県立大学食品栄養科学部 准教授 市川陽子 氏		

参加料 無料（交流・懇親会参加者は1,000円：軽食・飲物を用意いたします）

定 員 50人

申込方法 下記申込書にご記入のうえFax又はMailで申し込み下さい

事務局 静岡商工会議所 新産業課（担当：相磯、小塚）

TEL:054-355-5400 FAX:054-340-5117 mail:info2@nio-s.net

※ 学校側との積極的な交流を図るためにも、ぜひ交流会までご出席下さい。

※ 只今、クールビズ実施中ですので、どうぞ軽装でお越し下さい。

※ 尚、申込書にご記入いただいた情報は、当日名簿として配布するほか、静岡商工会議所からの各種連絡・情報提供に利用する事がありますことを、ご了承下さい。



本会には、宝くじ
収益金の一部が使用
されています

第67回「産学官交流講演会・交流会」申込書 7月15日（金）開催

FAX 054-340-5117

事業所名		
参加者名(役職)	()	()
講演会	参加・参加しない	参加・参加しない
交流会	参加(有料)・参加しない	参加(有料)・参加しない
所在地	T E L	
※ E - m a i l	※ F A X	

※欄＝今後の『産学官交流会』のご案内を希望される方はご記入願います。

（原則E-mail案内とさせていただきます。FAXをご希望の場合は、「FAX欄」のみご記入下さい）

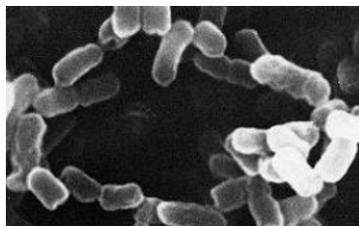
講演 1. 『こんな食中毒微生物が危ない！』

静岡県立大学食品栄養科学部 大橋典男 教授

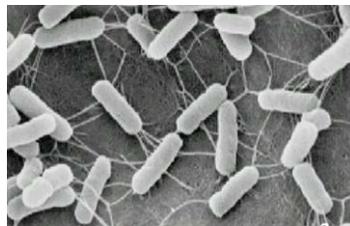


Keywords : 腸管出血性大腸菌, カンピロバクター, ノロウイルス, 食中毒

21 世紀に入ってから、毎年、何らかの新たな感染症が問題となっている。SARS、鳥インフルエンザ、新型インフルエンザ、口蹄疫などはその代表的なものである。今年は何かとハラハラしていたところ、やはり事件は起きた。まずは、国内で生牛肉料理ユッケが原因で起こった腸管出血性大腸菌 O111 による食中毒、続いて大手焼肉店牛角でも発生した腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒、そして極めつけはドイツ北部で広まっている腸管出血性大腸菌 O104 による大規模食中毒である。特に、ドイツの O104 による感染は深刻で、6 月 11 日までに 3,000 名近くが感染し、そのうち 760 名ほどが重症、そして 1 名のスウェーデン人を含む 31 名が亡くなっているという。ドイツ国保健当局は、ニーダーザクセン州の農場で生産されたモヤシなどの新芽野菜を感染源と特定し、この農場を閉鎖したと報告した。なぜ、O104 による被害がこんなにも驚異的なのか？ 実は、O104 は強毒に進化した新型の腸管出血性大腸菌であることがつい最近判った。本講演では、腸管出血性大腸菌を中心に、食中毒微生物として公衆衛生上重要視されるカンピロバクターやノロウイルスなどについても紹介したい。



腸管出血性大腸菌 O111



腸管出血性大腸菌 O157

(広島県感染症情報センターHP より)

わが国の食中毒発生状況(毎年3~4万人)

細菌性食中毒	
-カンピロバクター	(36.4%)
-サルモネラ	(7.1%)
-ブドウ球菌	(4.3%)
-腸管出血性大腸菌	(2.7%)
-ウェルシュ菌	(2.1%)
-腸炎ピブリオ	(1.5%)
-その他の細菌	(2.5%)
ウイルス性食中毒 (30.6%)	
ほとんどは「ノロウイルス」による	
化学物質食中毒 (1.4%)	
「ヒ素」などによる	
自然毒食中毒 (9.7%)	
「ふぐ毒や毒きのこ」などによる	

(平成21年度厚生労働省食中毒統計より)

講演 2. 『食中毒のない調理場のつくりかた』

静岡県立大学食品栄養科学部 市川 陽子 准教授



Keywords : 食中毒, 衛生管理, HACCP

「ユッケ」を感染源に発生した腸管出血性大腸菌 O111 による食中毒は、なぜ防ぐことができなかったのか。肉にもこの事件は、低価格競争下にある外食産業における衛生管理体制のあり方を見直す機会ともなった。食中毒事故発生による健康被害のリスクを排除するためには、①使用食品の選択、保管、調理、配膳における作業工程の徹底した管理・統制、②調理従事者に対する教育(消費者に対しての教育も必要)、作業環境整備、③調理施設における設備・機器類の配置、洗浄・消毒・保守管理等の各要素を、安全・衛生の視点から総合的に行わなければならない。菌を「付けない」「増やさない」「殺す」。この食中毒予防の「イロハ」は、給食を提供する大量調理施設から外食・中食店舗の厨房、家庭の台所に至るまで共通である。新たな食中毒微生物の登場に対しても、まずは敵の性質を知り、その上で食中毒予防の基本に従い対策を講じればよい。講演では、前演者による食中毒微生物に関する情報をふまえ、食品の購入から食事後の残菜処理までの各段階における食材料、人、施設・設備の衛生管理の実際について具体的に紹介するとともに、HACCP システムによる衛生管理の基本と実例についても触れることにする。

