



演題

リスク評価に基づく食中毒制御

講師

山本 茂貴 先生

内閣府食品安全委員会 委員長

要旨

食中毒は様々なハザードによって引き起こされる。それらを制御するための施策を決定するためにリスク分析の手法が導入された。リスク分析は、リスク管理、リスク評価およびリスクコミュニケーションの3要素で構成される。今回は微生物等のハザードによる食中毒の制御のために行った施策とその科学的根拠について概要を紹介する。

これまでに食品安全委員会で行った微生物等のハザードに関するリスク評価は、「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ、生食用食肉(牛肉)の腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌、食品のリステリア・モノサイトゲネス、豚肉の生食(A型肝炎ウイルス、旋毛虫)、ヒラメの*Kudoa septempunctata*がある。

日時

2022年11月28日(月)

13:30~14:30 開場13:00

国立医薬品食品衛生研究所 2階 共用会議室

略歴

1979年 東京大学農学部畜産獣医学科卒業(獣医師免許)

1981年 東京大学大学院農学系研究科修士課程修了
同年 国立公衆衛生院衛生獣医学部研究員

1988年 農学博士取得(東京大学)

1989年 衛生獣医学部乳肉衛生室長

2000年 国立感染症研究所食品衛生微生物部部长

2002年4月 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部部長

2013年 東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻教授

2017年 内閣府食品安全委員会委員

2021年 内閣府食品安全委員会委員長

原著論文120報以上、その他食品のリスク評価に関する著書

【お問い合わせ先】 国立医薬品食品衛生研究所 総務部 業務課 企画調査係
電話：044-270-6620 メール：gyoumuka1@nihs.go.jp