

講演内容の紹介

講演 1 リテール現場に於ける食中毒について

現在リテール現場ではどのような食中毒が起きているか説明し、その防止方法を実際の事件例から二つの観点から解説しています。

(観点)

- 1) 食中毒知識の今昔食品微生物の基礎知識の再構築
食中毒防止の三原則は何か。
昔(2000年頃)と今では、食中毒菌やウイルスによる食中毒の発生状況が変わっています。今を知ってほしい。グラフ等で説明しています。
- 2) 飲食店で問題となる食中毒微生物の基礎知識
食中毒汚染は3つのルート(原材料・ヒト・環境)以外にはないとして、過去5年間飲食店で発生した食中毒の原因から食中毒菌の基礎と食中毒の防止策を解説しています。
事件数第1位 カンピロバクター
事件数第2位 ノロウイルス
事件数第3位 アニサキス(寄生虫)
事件数第7位 クドア・セプトンククタータ(寄生中)
事件数第8位 ウェルシュ菌