



食品産業文化振興会

定例セミナーのご案内



テーマ

ノロウイルス 今年の傾向と対策

講演 15:00~17:00

講師：株式会社BMLフード・サイエンス
営業本部 営業統括部 営業企画室長
矢島秀章 氏

ノロウイルスは2004年から食中毒の原因物質として食中毒統計に加えられた。これまで食中毒は夏場の細菌が主流であったが冬場に猛威を振るうノロウイルスが正式に取り上げられると状況は一転した。夏は細菌、冬はウイルス。現在、細菌性食中毒の第一位はカンピロバクターであるが、ノロウイルス食中毒が上回る年もある。ノロウイルスの感染力の強さは、第一に細菌の1/30程度の大きさであること。次に必要感染量10~100個と極めて少量といわれることにある。またインフルエンザと同様にウイルスの表面構造が変化しやすく、これまで2006年、2012年と大流行している。冬場のノロウイルス保有率は3~5%、一冬の感染者は500~600万人ともいわれる。そして今年2015年はこれまでGⅡ-4とは明らかに違うGⅡ-17が流行するといわれ、これまで以上に従業員の衛生管理、職場環境の清浄度維持、食材保管、取扱いの注意が叫ばれている。そのような中で最近のノロウイルス食品事故の傾向を検証し予防について改めて注意喚起したい。

〈プロフィール〉1978年 相互生物医学研究所(現 BML)入社。臨床検査畑で細菌学、血清学、移植・細胞性免疫学、遺伝子学を担当。1997年食品事業部設立に参加、2005年株式会社BMLフード・サイエンスに転籍、営業本部営業企画室室長として現在に至る。参加学会は日本食品微生物学会、日本防菌防霉学会、日本細菌学会、米国微生物学会。資格・HACCP導入協議会認定インストラクター、・ISO22000審査員補・東京都・札幌市食品衛生認証審査員 著書には・有害微生物管理技術 第Ⅱ巻、製造・流通環境におけるエンジニアリングとHACCP、簡易検査法について(フジテクノシステム)、食品衛生管理入門(講談社)他

日時：平成27年12月10日(木)15:00~17:00

会場：アキバプラザ 6階 セミナールーム6
＜千代田区神田練堀町3 富士ソフト秋葉原ビル＞

参加費：一般受講ご希望者 16,200円(税込)
【食品産業文化振興会会員 無料】

日本食糧新聞社・食品産業文化振興会事務局

電話 03-3432-4664 FAX 03-3459-4654

〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第1南桜ビル

セミナー情報： <http://bit.ly/Ke3If3>

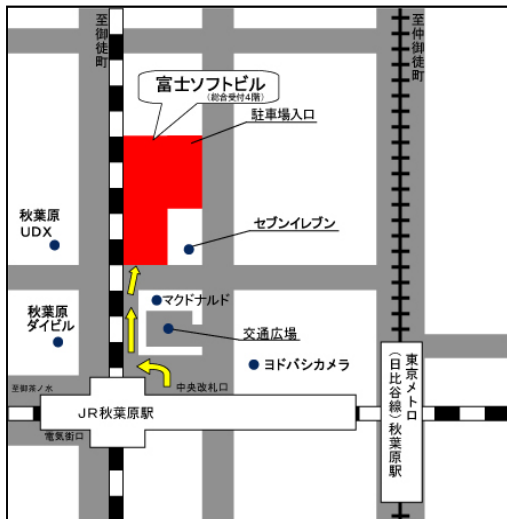
食品産業文化振興会 セミナー（12月10日）申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ 受講申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内



富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練堀町3
富士ソフト秋葉原ビル

※ ファミリーマート前のエレベーターでお上がりください。6階 セミナールーム6

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRCk>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。