

大阪府立大学 研究推進機構 食品安全科学研究センター・微生物制御研究センター
合同シンポジウム〔微生物制御研究センターシンポジウム 2019〕
「食品の微生物的な安全性と制御法の先端的研究」
開催のご案内

日時：2019年8月28日（水）13:00～17:00

場所：大阪府立大学 I-Site C2,C3（大阪市浪速区敷津東2丁目1-41 南海なんば第1ビル2階）

（地下鉄御堂筋線大国町下車東へ徒歩7分、同なんば駅5号出口から南へ徒歩15分）

地図は <http://www.osakafu-u.ac.jp/isitenanba/map/index.html> を参照ください。

協賛：日本防菌防黴学会（依頼中）、日本食品微生物学会、日本食品科学工学会、日本損傷菌研究会、NPO 法人カビ相談センター

プログラム：（敬称略）総合司会 坂元 仁（大阪府大・微制研）

開会挨拶 古田雅一（大阪府大・微制研センター長）

第1部 食品の微生物的安全性の研究

ウェルシュ菌食中毒株の芽胞形成に関与する因子とそのメカニズムの解析：

安木 真世（大阪府大院・生命環境・獣医）

13:30 牡蠣体内（中腸腺内）のノロウイルス不活化に関する検討

勢戸 祥介（大阪府大院・生命環境・獣医、大阪府大・食安科研）

13:55 食中毒原因菌としての *eae* 遺伝子陽性 *Escherichia* 属細菌

山崎 伸二（大阪府大院・生命環境・獣医、大阪府大・食安科研）

第2部 食品とその容器における微生物制御の研究

14:30 食品におけるカビの検査法と制御法

久米田裕子（大食協・大阪府大・微制研）

14:55 加熱殺菌の適用理論と損傷菌問題の対策

土戸哲明（大阪府大・微制研）

15:20 紫外線・電子線による食品容器および製造環境の微生物制御

古田雅一（大阪府大院・工・量子放射線系、大阪府大・微制研）

第3部 食品の衛生管理システムの研究

15:45 HACCP 制度化における法的側面と現場的運用の課題

日佐和夫（大阪府大・食安科研・微制研）

第4部 パネルディスカッション

16:20 テーマ「新 HACCP 時代の食品微生物衛生管理における FUDAI POWER」

コーディネーター： 三宅眞実

16:55 閉会挨拶 三宅眞実（大阪府大・食安科研センター長）

参加費： 無料

参加申込み：準備の都合がありますので、必ず8月7日（水）までに、連絡先（E-mail と電話）・所属・氏名を明記の上、E-mail で下記運営部門事務担当宛お申し込みください。電子メールで参加受付番号をお送りします。上記期限を過ぎての申込みは、収容定員（先着 70 名）に余裕がある場合に受付けます。

申込み先：大阪府立大学微生物制御研究センター事務担当 小池佳都子 E-mail：ckk20433@osakafu-u.ac.jp

問合せ先：同研究センター 坂元 仁(sakamoto.jj@gmail.com)・土戸哲明 (tsuchido@gmail.com)

URL: http://www.osakafu-u.ac.jp/academics/orp/21c/research_microorganism/