

プログラム

食品安全委員会セミナー 「リステリア症 ―北米、欧州、豪州の経験に学ぶ―」

平成24年3月28日（水）

9:30-9:35	開会
9:35-11:50 (同時通訳)	リステリア症の臨床所見とその転帰および米国におけるアウトブレイク (バーバラ・メオン医師： 米国疾病管理予防センター) 北米におけるリステリア症の事例報告とリスク評価(仮題) (イーウィン・トッド博士： イーウィン・トッド・コンサルティング) 日本におけるリステリア症の発生状況(仮題) (内閣府食品安全委員会) ----- 質疑応答 (15分程度)
11:50-13:10	昼 食
13:10-15:10 (同時通訳)	非加熱喫食調理済み食品(Ready-to-Eat食品)*のリステリア菌管理 ―欧州のアプローチ― (ペトラ・ルーバー博士： ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁) リステリア菌のリスク評価の方法論(仮題) (トム・ロス博士： タスマニア大学／オーストラリア海産物共同研究センター) ----- 質疑応答 (15分程度)
15:10-15:20	休 憩
15:20-16:00 (同時通訳)	意見交換
16:00	終了

* 非加熱喫食調理済み食品(Ready-to-Eat食品)とは、一部手を加えたり調理がされていて、喫食前に加熱を要しない食品のこと。

<備考>

講演中の飲み物について

- ・ 本セミナーは、講演をお聞きの際にも飲み物をお召し上がりいただけますので、ご遠慮なくご持参ください。食べ物類はご遠慮ください。(主催者による飲料等の提供は予定しておりません)

昼食について

- ・ 弁当およびランチ類は、ビル1階のコーヒーチェーン店、2階のコンビニエンスストアおよび弁当販売コーナーで販売しています。(ただし混雑が予想されます。)
- ・ 昼食をご持参の場合は、セミナー会場でお召し上がりいただけます。

講演者プロフィール

バーバラ・メオン医師 (Dr. Barbara Mahon)

米国疾病管理予防センター 疫学・サーベイランス部門 副主任

医師、公衆衛生学修士。全米規模の腸疾患サーベイランス、リステリア、サルモネラ、志賀毒素産生大腸菌などによる食中毒の疾病負荷や傾向などの疫学研究や、リステリア症、ピブリオ症、ボツリヌス中毒症などの腸疾患のアウトブレイク調査を担当している。また、高齢者、幼児などの高リスク群に対する予防医学に資する研究に重点を置き、複数の機関と共同で国際的な腸疾患サーベイランスおよび分析等のコンサルテーションや研修を行っている。

ペトラ・ルーバー博士 (Dr. Petra Lubber)

ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 科学調整グループ グループ長

医微生物学博士（応用食品微生物学）。リスク分析技術およびリスク評価モデル、欧州の食品安全法令・規約に知見を持ち、複数の量的微生物学リスク評価プロジェクトに従事している。また、元ドイツ食品衛生コーデックス委員会メンバーとして、コーデックス・ガイドラインに基づく微生物学的基準の開発に参画した（保存食品によるリステリア症のコントロールを含む）。FAO/WHO微生物学的リスク評価とリスク管理専門家会議、欧州食品安全機関等の客員専門家であり、志賀毒素産生性大腸菌調査などにも従事している。研究対象は、微生物学的リスク分析、交差汚染、保存食によるリステリア症の管理、カット果物や野菜中の病原菌など。

トム・ロス博士 (Dr. Tom Ross)

タスマニア大学農学部食品微生物学准教授
オーストラリア海産物共同研究センター教育プログラム主任研究員

予測微生物学博士。オーストラリア食品安全COE応用食品安全教育プログラムマネージャー、オーストラリア食品安全COE副所長などを歴任。FAO/HWO保存食品によるリステリアへの曝露リスク評価、WHO/FAO食品安全リスク評価（微生物への曝露評価）専門家会合を始め、複数の国際機関の専門家会合に参画、FSANZ専門家審問委員も務める。リステリアに関する論文、著書も多く、食品の予測モデリング分野を中心に、数多くの国際学会にて招待講演を行っている。第17回リステリア国際シンポジウム科学プログラム委員会委員を含む予測微生物学および食品安全リスク評価に関する多くの国際的なワークショップに参画している。

イーウィン・トッド博士 (Dr. Ewen C.D. Todd)

イーウィン・トッド・コンサルティング 代表
前ミシガン州立大学コミュニケーション・アート・サイエンス学部教授

細菌学博士。ミシガン州立大学国立食品安全及び毒物学センター所長、カナダ保健省健康製品及び食品部門微生物ハザード課課長などを歴任。食品媒介感染症およびリスク評価の国際的権威であり、食品媒介感染症サーベイランス、食品中の腸管出血性大腸菌（O157、志賀毒素）やサルモネラ検出方法の開発、食品媒介感染症の発症数及び損失額の推定、海産物の毒素の究明、食品中の病原体の定量評価の開発などに従事している。