

平成 29 年度総会シンポジウム開催のお知らせ

平成29年度総会に併せてシンポジウムを開催いたします。

シメサバやマグロの照り焼きを食べて口の周りや耳たぶが紅潮したり、じんま疹を発症した経験はありませんか。これは、魚類及びその加工品などでヒスタミンを高濃度に蓄積した食品を食べることにより発症するヒスタミン食中毒の可能性があります。ヒスタミン食中毒は、顔面紅潮、頭痛、じんま疹、発熱などの症状を呈するアレルギー様の食中毒です。1950年初頭まで主要な食中毒の一つでしたが、低温流通が普及した現在では発生件数は減少しています。しかし、食中毒事例が毎年散見され、保育園や学校で多くの園児や生徒が発症したり、高濃度のヒスタミンで汚染された魚の缶詰による大規模な食品回収事例も発生しています。

そこで今回、ヒスタミンを取り上げ、それに類する不揮発性腐敗アミンや、これらに起因する食中毒の現状、ヒスタミン産生菌の生態と食品中での増殖を抑えるための制御方法などについて専門の先生方に講演いただきます。参加いただいた皆様とヒスタミン食中毒対応策について考える機会となれば幸いです。

開催日時 平成 29 年 6 月 9 日 (金) 13 : 00~17 : 00

開催場所 牛込算笥区民ホール

〔 都営大江戸線・牛込神楽坂駅より徒歩 0 分 〕
〔 東京メトロ東西線・神楽坂駅より徒歩 10 分 〕

13 : 00~13 : 05 会長挨拶 井部明広 (会長 ; 実践女子大学)

13 : 05~14 : 05

食品中のヒスタミンをはじめとする不揮発性腐敗アミンについて(仮) 井部明広 (実践女子大学)

14 : 05~14 : 50

ヒスタミンを中心とした食中毒の現状(仮) 登田美桜 (国立医薬品食品衛生研究所)

14 : 50~15 : 35

ヒスタミン産生菌の生態とその制御(仮) 里見正隆 (国立研究開発法人 水産研究・教育機構)

15 : 35~15 : 40 閉会挨拶

堀江正一 (副会長 ; 大妻女子大学)

16 : 00~17 : 00 平成 29 年度総会

参加費 無料

参加方法 別に添付の参加申込書でお申込下さい。当学会ホームページ <http://www.shokuhineisei.jp/> をご覧の方は申込用紙をダウンロードしてご利用ください。

参加登録 受付をした方には、登録番号を付したハガキをお送りいたしますので、当日ご持参下さい。

※ 日本食品衛生学会正会員の皆様 : 総会には多くの正会員の皆様に参加いただきたく存じます。平成 29 年 5 月 10 日までに申し込みいただきたく、お願いいたします。

※ 日本食品衛生学会正会員以外の皆様 : 総会イベントのため、正会員以外の方の受付は、平成 29 年 5 月 11 日からとさせていただきます。なお、会場の許容人数からお申込をお断りする場合がありますので、あらかじめご容赦下さい。

主催 公益社団法人 日本食品衛生学会

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2-6-1 食品衛生センター

TEL 03-3470-2933 FAX 03-3470-2975