

2024 年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研究・実践報告

■研究・実践の課題（テーマ）

食品安全マネジメントシステム研修会の開催

■主任研究者 岸本満

■共同研究者

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

目的：食品安全マネジメントシステムをテーマにした研修会で、企業等で安全衛生マネジメントを担当する者の研修、交流、学びの場である。学生はオブザーバー参加だが大学院生、学部生の積極的な参加も期待しており、学生の教育の場としても有用。

方法：食品安全マネジメントシステムを構築するために必要な知識や情報を共有するための研修会を開催した。

結果概要：食品安全マネジメントシステムに関する知識や情報を共有するための研修会を開催した。

実施日時：2024 年 3 月 14 日（金曜日）13：30～16：30

場 所：名古屋外国語大学 名駅キャンパス

イオンモール BIZrium 名古屋 6F ME05 室 及び ZOOM での配信

実施内容：①開講挨拶：名古屋学芸大学 岸本満

②講 演：テーマ：「ノロウイルス」

演題：「ノロウイルスとノロウイルス感染症の最近の話題」

講師：野田 衛 氏

麻布大学 客員教授/日本食品衛生協会 学術顧問

国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員

③質疑応答：総合討論

④閉会挨拶：名古屋学芸大学 岸本満

対 象 者：学生、食品等事業者ほか

参加者：対面：14 名 ZOOM：13 名 計 27 名

講演概要：1. ノロウイルスの基礎知識（ノロウイルスとは・ノロウイルスの感染経路・ノロウイルスの特徴：予防が困難な理由）

2. ノロウイルス食中毒の発生状況と代表的な事例（ノロウイルス食中毒の発生状況・ノロウイルス食中毒、集団感染事例① 餅つき大会での食中毒、②学校給食での食パンによる食中毒、③刻み海苔による食中毒、④おう吐物の不適切な処理による集団感染）

3. 家庭でできるノロウイルス対策（ノロウイルスの感染経路と対策・手洗い、おう吐物処理のポイント）

4.食品事業者におけるノロウイルス食中毒対策（ノロウイルス食中毒 予防 4 原則・原材料管理・従業員の健康管理・手洗いと使い捨て手 袋着用・トイレでの汚染防止）

ノロウイルスの基礎・基本から対策、実践まで幅広く科学的根拠、研
究成果もご紹介いただきながらアカデミックな内容をわかりやすく解
説をしていただきました。

全国でノロウイルス感染症、ノロウイルス食中毒が頻発する中でタイ
ムリーな研修会となりました。参加者の疑問に丁寧にわかりやすくお
答えいただき参加者は大変満足しました。（以上）