

# 「食欲の秋...聞いてみよう!

## ジビエの食中毒リスク とその対策」

この夏、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が各地で発生したことが報じられ、改めて食中毒への不安と関心が高まっています。90年代の集団感染やその後の生食による感染を受けて様々な対策が取られてきた中での発生は何を意味するのでしょうか。

また、最近では野生鳥獣を捕獲し食肉として供するジビエという分野も、新しい肉の楽しみ方として普及しつつあります。ただ、食中毒の原因菌となる腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどは健康な動物の腸管内に生息していて、十分な知識・技術を持って精肉・調理したものであるかどうか等注意が必要です。今回は食中毒リスクと生活の中でできる対策などについて、食の安全研究センターの関崎勉センター長より紹介いたします。



話題提供者：

関崎 勉 先生

(東京大学農学生命科学研究科附属食の安全研究センター  
食品病原微生物学研究室教授・センター長)



# 2017年10月12日(木) 14:00~15:30

 定員

20人(対象：中学生以上、申込み先着順)

 場所

東京大学農学部・フードサイエンス棟地上1階「カフェアグリ101」  
東京メトロ南北線「東大前」徒歩7分

 参加費

無料

ただし、飲み物(300円程度)は各自カフェにてご購入いただきます。

 申し込み

ホームページにてお知らせします。詳細は裏面をご覧ください。

## 申し込み方法

このご案内の一番下にあるURLからホームページをご覧になり、第29回サイエンスカフェのご案内ページにある「お申し込みはこちら」からお申し込みください。

締め切りは**2017年10月4日（水）**です。開催の2~5日前に詳しいご案内メールをお送りしますので、メールアドレスは正確にご入力ください。センターよりお知らせメールを正しくお送りいたしましても、お申し込みされた方のメールの設定により届かない場合があるようです。ドメイン名「frc.a.u-tokyo.ac.jp」からのメールを受信できるよう、あらかじめ設定のご確認をお願いいたします。

障害等のため、設備、情報保障等の配慮が必要な場合は、ご参加の申込時にメール等でその旨ご連絡ください。

## 会場の場所

〒113-8657 文京区弥生1-1-1 フードサイエンス棟地上1階「カフェアグリ101」  
東京メトロ南北線「東大前」下車、徒歩7分



## 申し込み・問い合わせ先

ご不明な点は、メール等でお問い合わせください。

T E L : 03 (5841) 0916、メール : [shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp](mailto:shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp)

東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター

★ホームページURL : <http://www.frc.a.u-tokyo.ac.jp/>

★フェイスブック : <https://www.facebook.com/UTokyo.foodscience>