

別表2

<p>採用場所</p>	<p>中央水産研究所 水産物応用開発研究センター 衛生管理グループ 神奈川県横浜市金沢区福浦2-12-4</p>
<p>研究課題名</p>	<p>「水産食品における食中毒原因微生物等のモニタリング技術ならびに制御技術に関する研究」 1)水産食品における食中毒原因菌等のモニタリング手法の開発 2)水産食品における食中毒原因菌等の汚染実態の調査 3)水産食品における食中毒原因微生物等の制御技術の開発</p>
<p>研究業務内容</p>	<p>水産食品では生食される食品や伝統的な発酵食品も数多く存在しており、食品衛生上問題となる微生物や原因物質のリスク管理は重要な問題である。また、近年は海外でも魚食文化が注目されていることから、輸出に対応するための厳格な衛生管理が求められるケースも増加している。 このことから、食中毒原因微生物等の制御技術を開発するため、次に掲げる研究開発を行う。 ①水産食品の衛生管理上問題となる食中毒原因微生物やリスク原因物質について精度良く検出する技術の開発を進め、現場でのサンプリング手法を検討する。 ②上記①により開発した手法による食中毒原因菌等の汚染実態等の調査を行う。 ③原因微生物や原因物質の生成を効果的に制御する技術についての研究・開発を行う。</p>
<p>研究業務内容に関する問合せ先</p>	<p>中央水産研究所 業務推進部長 野上欣也 TEL:045-788-7601</p>