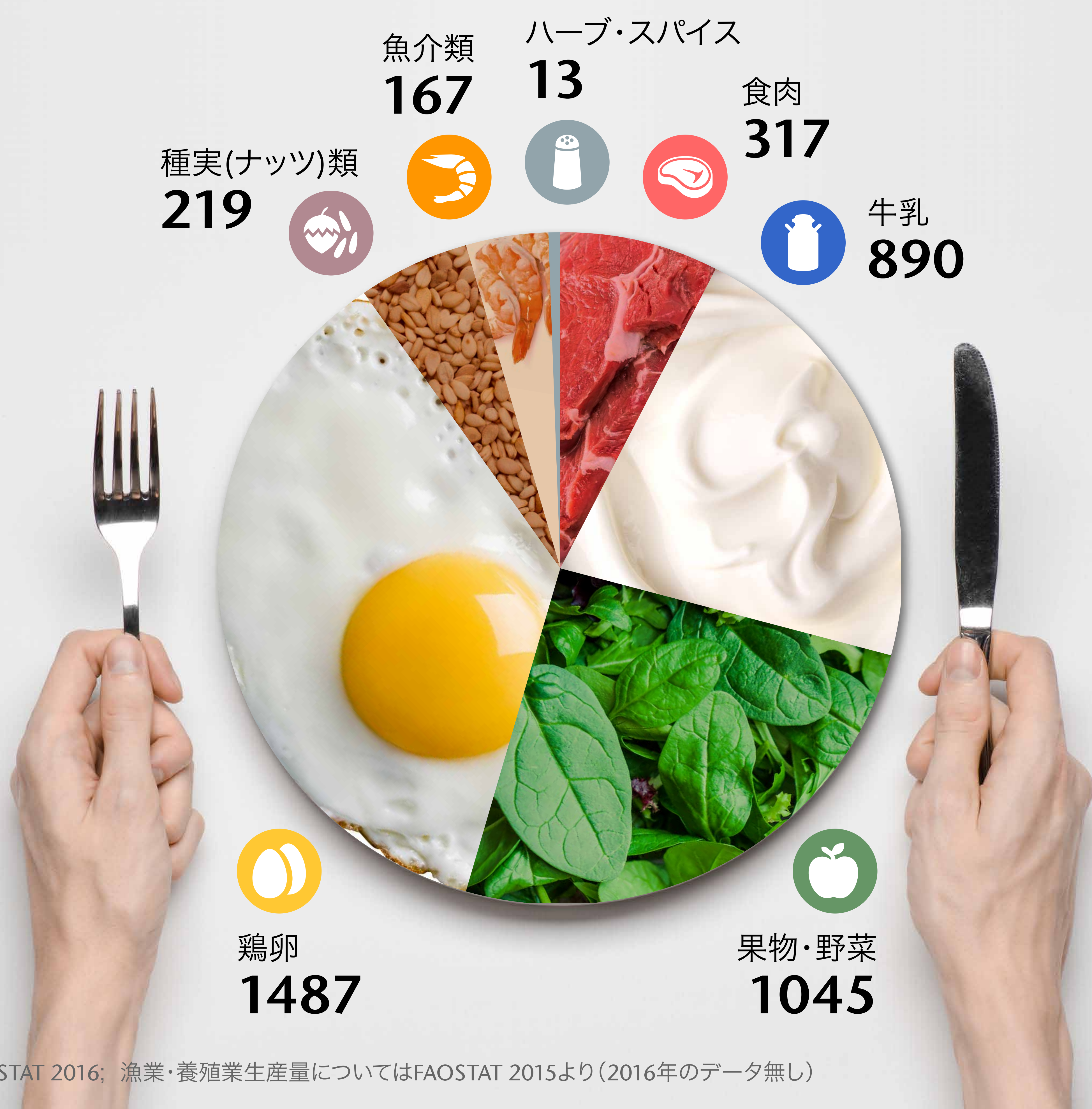


食品安全リスクをどうやって管理しますか？

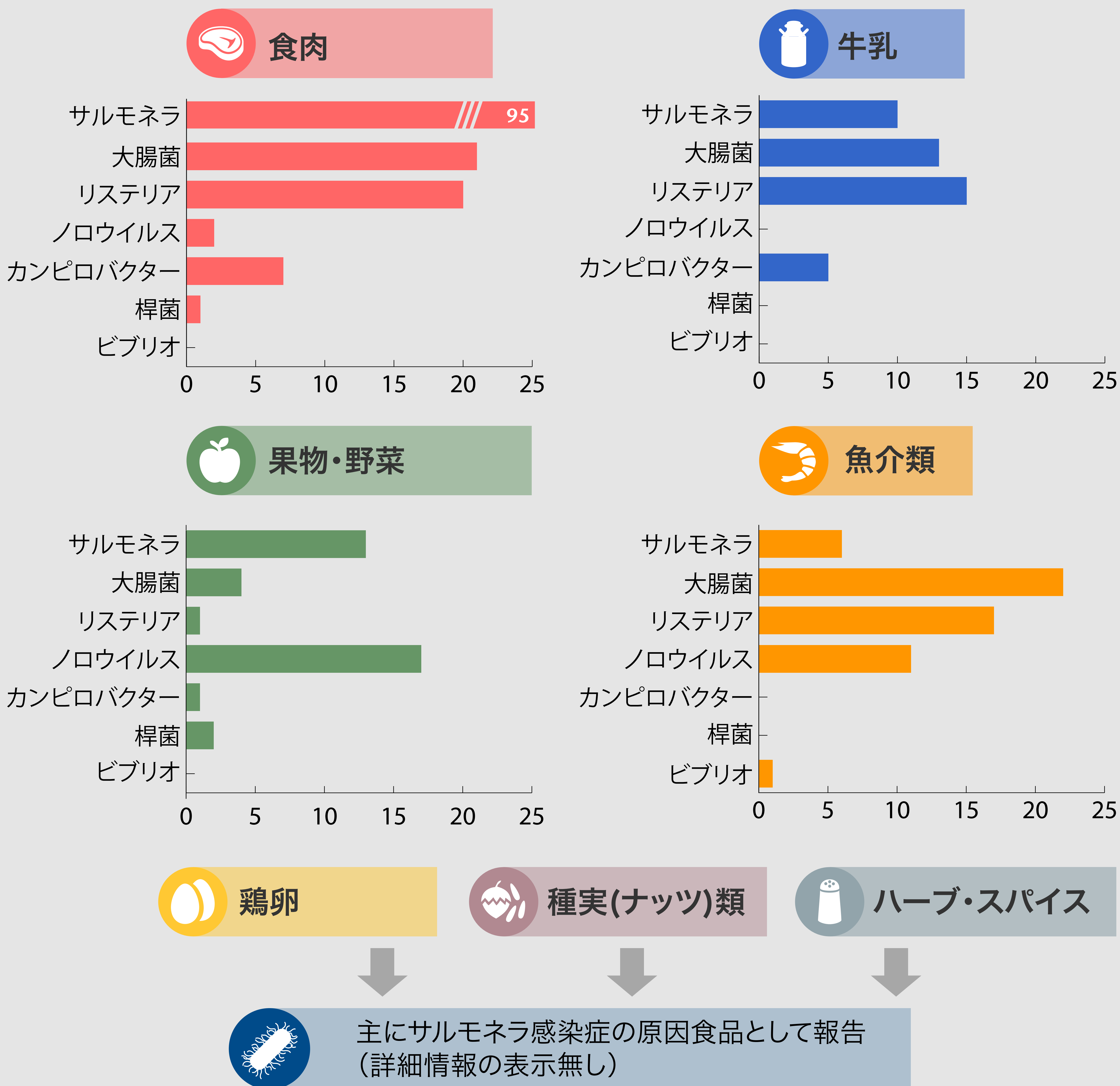
病原性微生物・病原体は重大な食品安全上のリスクです。様々な原材料および食品に存在しますが、種々の技術を駆使した検出ツールにより、このリスクは効果的に制御できます。

世界の食料生産量(単位:百万トン、2016年)



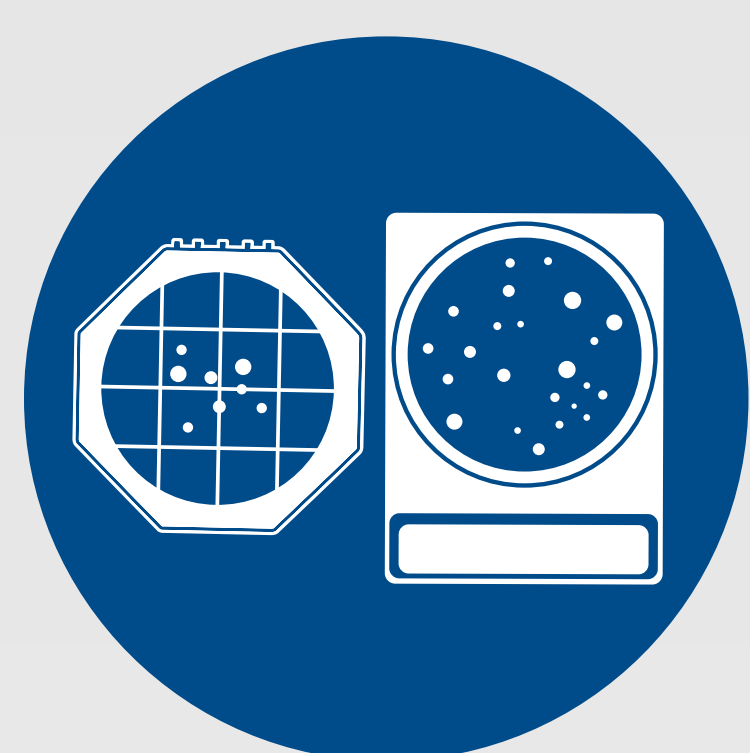
引用元: FAOSTAT 2016; 漁業・養殖業生産量についてはFAOSTAT 2015より(2016年のデータ無し)

食品由来病原体の検出件数(2016年)



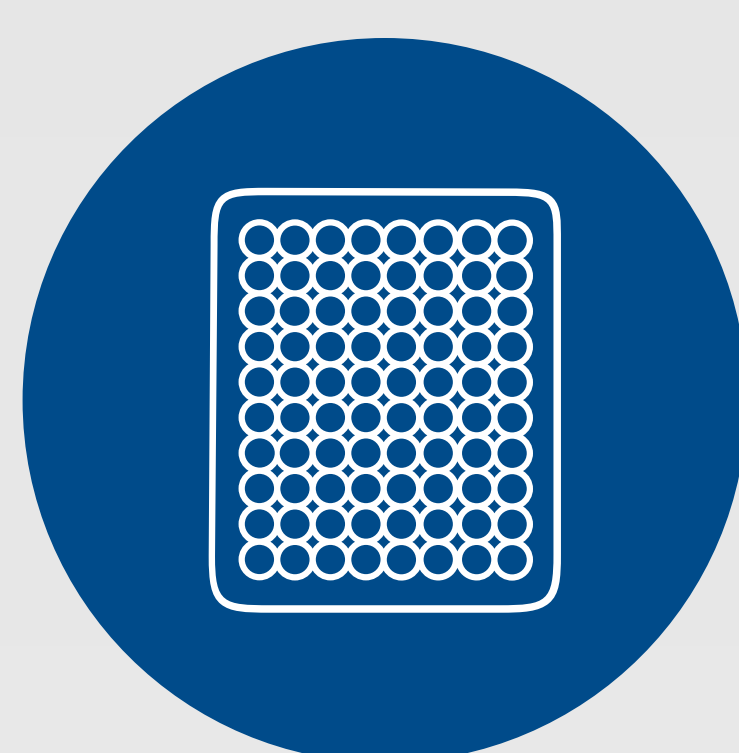
引用元: RASFF(食品および飼料に関する早期警告システム)のalertsおよびCDC(米国疾病予防管理センター)のoutbreaksより、2016年

病原体検出ツール



培地

- ・スクリーニングツール
- ・従来法
- ・多種の病原体検出が可能
- ・微生物の増殖の有無を検出



ELISA

- ・スクリーニングツール
- ・微生物または産生毒素を検出
- ・迅速に検出
- ・抗体を用いた相互作用により検出



リアルタイムPCR

- ・スクリーニングおよび同定ツール
- ・遺伝子マーカーによる同定
- ・迅速法
- ・分子遺伝学的に検出