

プログラム

特別講演

日時：平成22年11月11日（木） 14:00～15:00, A会場（びわ湖ホール 中ホール）

演題：ヒト・ノロウイルス培養系の確立を目指す新たな研究視点

講師：安東民衛（元米国疾病対策予防センター：CDC）

司会：林 賢一（滋賀県衛生科学センター）

教育講演 I

日時：平成22年11月11日（木） 15:10～16:00, A会場（びわ湖ホール 中ホール）

演題：食と法律の接点－食を取り巻く法律について

講師：金井美智子（弁護士法人 大江橋法律事務所）

司会：武政二郎（大阪あべの辻調理師専門学校）

教育講演 II（公開講座）

日時：平成22年11月11日（木） 16:10～17:00, A会場（びわ湖ホール 中ホール）

演題：近江のなれずし

講師：堀越昌子（滋賀大学）

司会：竹澤文雄（滋賀の食事文化研究会）

教育講演 III（公開講座）

日時：平成22年11月11日（木） 17:10～18:00, A会場（びわ湖ホール 中ホール）

演題：消費者視点の食の安全と安心

講師：日和佐信子（雪印メグミルク株式会社 社外取締役）

司会：浅尾 努（（財）日本食品分析センター）

シンポジウム I 「食品クレームの現状とその微生物検査の展望」

日時：平成22年11月12日（金） 13:10～14:45, A会場（びわ湖ホール 中ホール）

司会：梅迫誠一（（株）日研生物医学研究所），西井成樹（（株）ファルコライフサイエンス）

S I-1 流通業界における商品苦情と微生物起因苦情

日野亮一（コープきんき事業連合）

S I-2 食品に関する相談への行政対応

山形哲夫（滋賀県生活衛生課食の安全推進室）

S I-3 腐敗変敗を中心とした検査法

吉田信一郎（（財）日本食品分析センター大阪支所）

S I-4 食品メーカーにおける微生物リスク管理

山田敏広（日清食品ホールディングス株式会社食品安全研究所）

シンポジウム II 「今、注目すべき食品媒介病原体」

日時：平成22年11月12日（金） 14:55～16:30, A会場（びわ湖ホール 中ホール）

司会：山崎伸二（大阪府立大学大学院），西川禎一（大阪市立大学大学院）

S II-1 ジェジュニ、コリ以外の無視できないカンピロバクター関連細菌

山崎伸二（大阪府立大学大学院）

S II-2 非定型下痢原性大腸菌の疫学と検査法

西川禎一（大阪市立大学大学院）

S II-3 プロビデンシアの腸管病原性

本田武司（（財）阪大微生物病研究会）

S II-4 病原性エルシニアの疫学と検査法

福島 博（元島根県保健環境科学研究所）

一般演題

第1日目(11月11日(木))

A会場(びわ湖ホール 中ホール)

9:30~10:10 座長:盛田隆行(攝津製油株式会社)

A01 過去10年間の滋賀県におけるサルモネラの発生動向

○安田奈央, 児玉弘美, 宮下康雄, 石川和彦, 林 賢一
(滋賀県衛生科学センター)

A02 市販鶏肉のカンピロバクター, サルモネラ汚染実態調査 -衛生指標菌との関連性-

○下田浩之¹⁾, 山本千景²⁾, 内田和之³⁾, 河合高生⁴⁾, 浅尾 努⁵⁾, 山田和子¹⁾
((株)生活品質科学研究所¹⁾, シスメックス(株)²⁾, シスメックス・ビオメリユー(株)³⁾, 大阪府立公衆衛生研究所⁴⁾, (財)日本食品分析センター⁵⁾)

A03 食品細菌検査システムDOXによる食鳥肉中のサルモネラの迅速検出

○丹埜昭一¹⁾, 板橋由美子²⁾, 井上耕博²⁾, 山下 貢¹⁾
(ダイキン工業環境技術研究所¹⁾, コージンバイオ(株)²⁾)

A04 大腸菌O157, サルモネラおよびリステリアの免疫学的同時検出における一斉培養条件の最適化

○北岡勇人¹⁾, 小林弘司²⁾, 本城賢一¹⁾, 宮本敬久¹⁾
(九州大学大学院¹⁾, ふくおかIST²⁾)

10:10~10:50 座長:堀川和美(福岡県保健環境研究所)

A05 ファージ蛋白を用いたバイダス腸管出血性大腸菌O157検出用試薬の評価

○福島さやか¹⁾, 晴枝ゆかり¹⁾, 澤村健一¹⁾, 倉持重彦¹⁾, 内田和之²⁾, 澤口 勸³⁾, 中川 弘¹⁾
((株)BMLフード・サイエンス¹⁾, シスメックス・ビオメリユー(株)²⁾, シスメックス(株)³⁾)

A06 食品中のO157およびO26以外の志賀毒素産生性大腸菌の増菌培養条件についての検討

○神吉政史, 勢戸和子, 原田哲也, 余野木伸哉, 久米田裕子
(大阪府立公衆衛生研究所)

A07 NHイムノクロマトO26, O111による食品からの腸管出血性大腸菌O26, O111スクリーニングの有用性

○和田貴臣, 土岡宏彰
((財)広島県環境保健協会)

A08 糞便から腸管出血性大腸菌O157, O26およびO111を同時に分離するためのCT-CHROMagar NIS培地の評価

○天野加奈子¹⁾, 小澤一弘¹⁾, 金子孝昌²⁾, 久保亮一²⁾, 増田高志¹⁾, 小沼博隆³⁾, 仁科徳啓¹⁾
((株)中部衛生検査センター¹⁾, (株)関東化学²⁾, 東海大学³⁾)

10:50~11:20 座長:小澤一弘((株)中部衛生検査センター)

A09 大腸菌O157の固体表面への付着性とアシルホモセリンラクトン類の影響

○横井川久己男¹⁾, 武政二郎^{1,2)}, 田中文乃^{1,3)}, 四方知子¹⁾, 達 牧子^{1,4)}
(徳島大学大学院¹⁾, 辻調理師専門学校²⁾, 日研生物医学研究所³⁾, 神戸女短大⁴⁾)

A10 培養併用蛍光 *in situ* ハイブリダイゼーション法を用いたサルモネラと大腸菌の同時検出

○清水茂雅, 青井良平, 山崎浩司, 川合祐史
(北海道大学大学院)

A11 環境検査における卵黄加クロモアガーオリエンタシオンの応用

○古川理予¹⁾, 塩崎 亮¹⁾, 坂入美智子¹⁾, 串田孝志¹⁾, 金子孝昌²⁾
(セフコフーズ(株)¹⁾, 関東化学(株)²⁾)

B会場（ピアザ淡海 2F ピアザホール）

9:30～10:10 座長：河合高生（大阪府立公衆衛生研究所）

- B01 ウェルシュ菌の消化器感染過程を解析するための *in vitro* 実験系
星 英之¹⁾, 近藤香織¹⁾, 堀口安彦²⁾, 山本茂貴³⁾, 鎌田洋一³⁾, ○三宅眞実¹⁾
(大阪府立大学大学院¹⁾, 阪大微研²⁾, 国立医薬品食品衛生研究所³⁾)
- B02 食中毒事例から分離されたプラスミド性エンテロトキシン産生ウェルシュ菌について
○門間千枝, 鈴木康規, 齊木 大, 新井輝義, 小西典子, 横山敬子, 上原さとみ, 高橋正樹, 尾畑浩魅,
仲真晶子, 甲斐明美
(東京都健康安全研究センター)
- B03 ウェルシュ菌の増殖とエンテロトキシン産生に及ぼす各種食材の影響
○白根智子, 岨 明奈, 脇本麻未, 小塚 諭
(至学館大学)
- B04 天然物ハードルによるボツリヌス菌の制御
○村上礼奈¹⁾, 竹井咲希²⁾, 崔 海英³⁾, 中野宏幸¹⁾
(広島大学大学院¹⁾, 広島大学生物生産²⁾, 江蘇大学³⁾)

10:10～10:50 座長：鎌田洋一（国立医薬品食品衛生研究所）

- B05 *Listeria monocytogenes* のバイオフィルム形成に及ぼすベルトコンベヤーの表面構造と洗浄効果の影響
○C.Yuphakhun¹⁾, 高橋 肇¹⁾, 久田 孝¹⁾, K.Suwimon²⁾, 木村 凡¹⁾
(東京海洋大学¹⁾, Chulalongkorn University²⁾)
- B06 PCR 法によるセレウス菌の鞭毛抗原型別法の検討
○安形則雄, 藪谷充孝
(名古屋市衛生研究所)
- B07 酵素基質含有セレウス菌選択分離培地の評価
○寺村 哉, 内田将文, 菓子田充明, 小高秀正
(日水製薬株式会社)
- B08 患者数の少ない黄色ブドウ球菌食中毒事例のエンテロトキシン量
○池田徹也, 久保亜希子, 森本 洋, 清水俊一, 山口敬治
(北海道立衛生研究所)

10:50～11:20 座長：浅井紀夫（京都府保健環境研究所）

- B09 食鳥肉における新しいカンピロバクター制御技術の開発
○新木泰輔, 佐々木賢美, 山崎 涉, 三澤尚明
(宮崎大学)
- B10 直火およびホットプレートを用いた焼肉調理における腸管出血性大腸菌 O157 の挙動
○大塚佳代子¹⁾, 和栗 敦²⁾, 楠原 一³⁾, 門脇奈津子¹⁾, 千葉雄介¹⁾, 伊豫田淳⁴⁾, 小林秀樹⁵⁾,
工藤由起子⁶⁾
(埼玉県衛生研究所¹⁾, 青森県環境保健センター²⁾, 三重県保健環境研究所³⁾, 国立感染症研究所⁴⁾,
(独)動物衛生研究所⁵⁾, 国立医薬品食品衛生研究所⁶⁾)
- B11 食中毒起因菌に対する柿渋の効果
○神本真紀¹⁾, 中井義昭²⁾, 辻 徹²⁾, 島本 整¹⁾
(広島大学大学院¹⁾, アルタン (株)²⁾)

C会場（ピアザ淡海 3F 大会議室）

9:30～10:00 座長 久米田裕子（大阪府立公衆衛生研究所）

- C01 白カビチーズの褐変部より分離された *Helicostylum pulchrum*, *Scopulariopsis flava*, および *Debaryomyces hansenii* について
○杉浦義紹¹⁾, 田中徳子¹⁾, 田中敏嗣¹⁾, 宇田川俊一²⁾
(神戸市環境保健研究所¹⁾, 東京農業大学総合研究所²⁾)
- C02 *Fusarium* 属菌の同定に適する遺伝子指標の評価
○渡辺麻衣子¹⁾, 米澤隆弘²⁾, 李 謙一³⁾, 熊谷 進³⁾, 小西良子¹⁾, 後藤慶一⁴⁾, 工藤由起子¹⁾
(国立医薬品食品衛生研究所¹⁾, 復旦大学生命科学学院²⁾, 東京大学大学院³⁾, 三井農林(株)食品総合研究所⁴⁾)
- C03 食品危害耐熱性カビ *Byssoschlamys* 属 4 種の迅速識別法
○細谷幸一¹⁾, 中山素一¹⁾, 今西由巳²⁾, 松澤哲宏²⁾, 矢口貴志²⁾
(花王(株)安全性評価研究所¹⁾, 千葉大学真菌医学研究センター²⁾)

10:00～10:30 座長：杉浦義紹（神戸市環境保健研究所）

- C04 青果市場の真菌汚染とチアベンダゾール耐性菌の分布
○千葉隆司, 高橋由美, 上原智子, 小島隆樹, 高野伊知郎, 仲真晶子, 甲斐明美
(東京都健康安全研究センター)
- C05 *Fusarium kyushuense* によるアフラトキシン自然汚染の可能性
○鈴木啓子, 竹本雅美, 矢内美幸, 五十嵐奈津子, 伊藤志保美, 小木曾基樹, 馬場浩, 宇田川俊一
(財)日本食品分析センター多摩研究所)
- C06 乾燥果実におけるフモニシン B2 とオクラトキシン A の共汚染原因菌
○矢内美幸, 梶原知恵, 鈴木啓子, 木村彩子, 小木曾基樹, 馬場 浩, 宇田川俊一
(財)日本食品分析センター多摩研究所)

10:30～11:10 座長：川本伸一（(独)農研機構食品総合研究所）

- C07 酢酸ガスによる芽もの野菜種子の殺菌効果
○根井大介¹⁾, Md. Latiful Bari¹⁾, 榎本克義²⁾, 稲津康弘¹⁾, 川本伸一¹⁾
(独)農研機構食品総合研究所¹⁾, (株)大生機械²⁾)
- C08 オゾン含有マイクロバブル水によるマンゴーの鮮度保持並びに殺菌効果
○三澤尚明¹⁾, 佐々木賢美¹⁾, 吉山佳世²⁾, 福井敬一²⁾
(宮崎大学¹⁾, 宮崎県 JA 食品開発研究所²⁾)
- C09 葉物野菜の洗浄殺菌に関する研究
○潘 小軍¹⁾, 甲斐理恵²⁾, Mak Lee-Ming¹⁾, 中野宏幸¹⁾
(広島大学大学院¹⁾, 広島大学²⁾)
- C10 果汁の殺菌への超音波“Dynashock”技術の利用
○竹井咲希¹⁾, Alonzo A. Gabriel²⁾, 魏 莉麗²⁾, 中野宏幸²⁾
(広島大学¹⁾, 広島大学大学院²⁾)

D会場（コラボしが2 1 3F 大会議室）

9:30～9:50 座長：貫名正文（神戸市環境保健研究所）

- D01 食肉からの基質特異性拡張型 β ラクタマーゼ産生大腸菌の検出
○下島優香子, 井田美樹, 猪股光司, 樋口容子, 田端麻里, 河村真保, 畠山 薫, 仲真晶子, 甲斐明美
(東京都健康安全研究センター)
- D02 食肉および市中病院外来患者下痢便由来基質特異性拡張型 β -ラクタマーゼ産生菌
○石原ともえ¹⁾, 古川一郎¹⁾, 黒木俊郎¹⁾, 神山 務²⁾
(神奈川県衛生研究所¹⁾, かみやま小児科クリニック²⁾)

9:50~10:30 座長：山崎謙治（大阪府立公衆衛生研究所）

D03 塩基配列情報共有化の食品媒介ウイルス感染症の疫学調査への応用

○野田 衛¹⁾、片山和彦²⁾、石井孝司²⁾、岡 智一郎²⁾、多田有希²⁾、山下和予²⁾、三瀬敬治³⁾、吉澄志磨⁴⁾、植木 洋⁵⁾、林 志直⁶⁾、山崎匠子⁷⁾、小原真弓⁸⁾、吉田徹也⁹⁾、小林慎一¹⁰⁾、中田恵子¹¹⁾、入谷展弘¹²⁾、三好龍也¹³⁾、阿部勝彦¹⁴⁾、山下育孝¹⁵⁾、糸数清正¹⁶⁾、中村奈緒美²⁾、島田智恵²⁾、岡部信彦²⁾
(国立医薬品食品衛生研究所¹⁾、国立感染症研究所²⁾、札幌医科大学³⁾、北海道立衛生研究所⁴⁾、宮城県保健環境センター⁵⁾、東京都健康安全研究センター⁶⁾、杉並区衛生試験所⁷⁾、富山衛生研究所⁸⁾、長野県環境保健研究所⁹⁾、愛知県衛生研究所¹⁰⁾、大阪府立公衆衛生研究所¹¹⁾、大阪市環境科学研究所¹²⁾、堺市衛生研究所¹³⁾、広島市衛生研究所¹⁴⁾、愛媛県衛生環境研究所¹⁵⁾、沖縄県衛生環境研究所¹⁶⁾)

D04 食品検体のノロウイルス検査を目的としたパンソルビン・トラップ法の開発

○斎藤博之¹⁾、東方美保²⁾、岡智一郎³⁾、片山和彦³⁾、田中智之⁴⁾、野田 衛⁵⁾
(秋田県健康環境センター¹⁾、福井県衛生環境研究センター²⁾、国立感染症研究所³⁾、堺市衛生研究所⁴⁾、国立医薬品食品衛生研究所⁵⁾)

D05 広島県内の河川・沿岸海域におけるノロウイルスの環境調査

○渡部菜保¹⁾、岡本理沙²⁾、神本真紀¹⁾、島本 整¹⁾、
(広島大学大学院¹⁾、広島大学生物生産²⁾)

D06 食中毒事例におけるノロウイルス重感染のウイルス遺伝子学的解析

○田中智之¹⁾、本村和嗣²⁾、内野清子¹⁾、三好達也¹⁾、松尾光子¹⁾、西口智子¹⁾、佐藤裕徳²⁾、吉田永祥¹⁾
(堺市衛生研究所¹⁾、国立感染症研究所病原体ゲノム解析研究センター²⁾)

10:30~11:10 座長：千葉隆司（東京都健康安全研究センター）

D07 試験室内における繰返し試験データに基づく生菌数の不確かさの推定

○諸藤 圭¹⁾、土屋 禎¹⁾、田中廣行¹⁾、工藤由起子²⁾
((財)日本食品分析センター¹⁾、国立医薬品食品衛生研究所²⁾)

D08 電話調査およびインターネット調査による下痢症被害実態の推定

○窪田邦宏¹⁾、岩崎恵美子²⁾、稲垣俊一³⁾、吉田菊喜⁴⁾、小黒美舎子⁴⁾、太田 博⁴⁾、桜井芳明⁵⁾、小松真由美⁵⁾、豊福 肇⁶⁾、春日文子¹⁾、天沼 宏¹⁾、森川 馨¹⁾
(国立医薬品食品衛生研究所¹⁾、健康予防政策機構²⁾、厚生労働省東北厚生局³⁾、仙台市衛生研究所⁴⁾、宮城県医師会健康センター⁵⁾、国立保健医療科学院⁶⁾)

D09 HACCP の概念をとり入れた滋賀県食品自主衛生管理認証制度（愛称：セーフフードしが）による食品製造管理の向上

○東野貴子、土江大樹、並河孝至、金岡良浩、磯邊 徹、辻 浩司、山形哲夫
(滋賀県生活衛生課食の安全推進室)

D10 酵母を利用した温度管理用インディケータの改良

○中川恵介¹⁾、一色賢司¹⁾、工藤優輝²⁾、木暮秀則³⁾
(北海道大学大学院¹⁾、北海道大学²⁾、大成ラミック(株)³⁾)

第2日目（11月12日(金)）

A 会場（びわ湖ホール 中ホール）

9:30~10:10 座長：三宅眞実（大阪府立大学大学院）

A12 疫学マーカーを用いて観察した *Campylobacter jejuni* 群の食鳥生産から流通消費に至る動態

○山口敬治¹⁾、北村 剛²⁾、池田徹也¹⁾、森本 洋¹⁾
(北海道立衛生研究所¹⁾、北海道渡島保健所²⁾)

A13 Cycleave PCR® *Campylobacter (coli/jejuni)* Typing Kit を用いたカンピロバクター属細菌の迅速検査

○四良丸幸¹⁾、井上春奈¹⁾、西川明芳¹⁾、朝倉昌博^{1,2)}、松久明生²⁾、山崎伸二¹⁾
(大阪府立大学大学院¹⁾、扶桑薬品工業研究開発センター²⁾)

- A14 腸管性出血性大腸菌 O157 における IS629 の分布状況による集団遺伝学的解析
○横山栄二¹⁾, 江藤良樹²⁾, 市原祥子²⁾, 堀川和美²⁾
(千葉県衛生研究所¹⁾, 福岡県保健環境研究所²⁾)
- A15 IS-printing system およびパルスフィールドゲル電気泳動法を用いた腸管出血性大腸菌感染事例での疫学解析
○浅井紀夫¹⁾, 中嶋智子¹⁾, 柳瀬杉夫¹⁾, 三谷亜里子²⁾, 河村絵美³⁾, 小嶋新也³⁾
(京都府保健環境研究所¹⁾, 京都府山城北保健所²⁾, 京都府山城南保健所³⁾)

10:10~10:50 座長：門間千枝（東京都健康安全研究センター）

- A16 食肉からのカンピロバクター検出のための選択増菌培地の検討
○百武晃宏, 山本純平, 田中文乃, 橋本昌美, 梅迫誠一
(株)日研生物医学研究所)
- A17 鶏肉類中のカンピロバクター菌迅速検出に「シカイクノテストカンピロバクターⅡ」を用いる場合の最適培養条件について
小田隆弘¹⁾, ○古田宗宜¹⁾, 金子孝昌²⁾, 木原温子²⁾, 樋脇 弘³⁾
(中村学園大学短期大学部¹⁾, 関東化学(株)²⁾, 福岡市保健環境研究所³⁾)
- A18 リアルタイム PCR 法を用いた *Campylobacter jejuni/coli* 検出のための選択増菌培地の評価
○伊達佳美, 浅井良夫, 古川一郎, 相川勝弘, 石原ともえ, 黒木俊郎
(神奈川県衛生研究所)
- A19 市販 *Campylobacter* 選択分離生培地の比較検討
○加藤美由紀, 松川昭宏, 岩瀬由美
(株)エスアールエル沼津ラボラトリー)

10:50~11:20 座長：杉山寛治（静岡県環境衛生科学研究所）

- A20 LAMP 法及びリアルタイム PCR 法を用いた毒素原性大腸菌の検出について
○門脇奈津子¹⁾, 安藤陽子²⁾, 荒井公子¹⁾, 大塚佳代子¹⁾, 野口貴美子¹⁾, 中川俊夫¹⁾
(埼玉県衛生研究所¹⁾, 埼玉県川口保健所²⁾)
- A21 LAMP 法キットを用いた油粕飼料原料および環境試料からのサルモネラ迅速検出法
○吉野 学, 大嶋 彰, 太田嘉則, 神田秀俊
(栄研化学(株)生物化学研究所)
- A22 増菌培養と LAMP 法を組み合わせた腸炎ビブリオ高感度検出法の検討
山崎 貢²⁾, ○松本昌門¹⁾, 青木日出美²⁾, 山本弘明¹⁾, 山田和弘¹⁾, 平松礼司¹⁾, 皆川洋子¹⁾, 岩出義人³⁾
(愛知県衛生研究所¹⁾, 愛知県衣浦東部保健所²⁾, 三重県保健環境研究所³⁾)

B 会場（ピアザ淡海 2F ピアザホール）

9:30~10:10 座長：和田貴臣（(財) 広島県環境保健協会）

- B12 日本における腸炎ビブリオ食中毒の発生と二枚貝のビブリオ汚染状況
○西尾智裕¹⁾, 田中廣行²⁾, 中川 弘³⁾, 八尋俊輔⁴⁾, 山崎省吾⁵⁾, 斉藤志保子⁶⁾, 大友良光⁷⁾, 岩出義人⁸⁾, 大塚佳代子⁹⁾, 杉山寛治¹⁾, 小沼博隆¹⁰⁾, 熊谷 進¹¹⁾, 小西良子¹²⁾, 工藤由起子¹²⁾
(静岡県環境衛生科学研究所¹⁾, (財) 日本食品分析センター²⁾, (株) BML フード・サイエンス³⁾, 熊本県保健環境科学研究所⁴⁾, 長崎県環境保健研究センター⁵⁾, 秋田県健康環境センター⁶⁾, 弘前大学⁷⁾, 三重県保健環境研究所⁸⁾, 埼玉県衛生研究所⁹⁾, 東海大学¹⁰⁾, 東京大学¹¹⁾, 国立医薬品食品衛生研究所¹²⁾)
- B13 食品における腸炎ビブリオ汚染の免疫学的スクリーニング方法の開発
○坂田淳子, 川津健太郎, 久米田裕子
(大阪府立公衆衛生研究所)

- B14 腸炎ビブリオと誤同定される白糖非分解性 *Vibrio* 属菌について
○河合高生, 井澤恭子, 余野木伸哉, 坂田淳子, 原田哲也, 河原隆二, 神吉政史, 勢戸和子, 久米田裕子
(大阪府立公衆衛生研究所)
- B15 各種イカ塩辛の塩分濃度に着目した腸炎ビブリオの汚染と増殖
○中口義次
(京都大学東南アジア研究所)

10:10~10:40 座長：横井川久己男 (徳島大学大学院)

- B16 蛍光 Multiplex PCR 法を用いた食中毒起因微生物の包括的検出
○谷澤由枝¹⁾, 桑山 勝¹⁾, 重本直樹¹⁾, 山田裕子¹⁾, 大原祥子²⁾, 福田伸治¹⁾
(広島県立総合技術研究所保健環境センター¹⁾, 広島県食肉衛生検査所²⁾)
- B17 食中毒菌主要7種8領域のDNAマイクロアレイ検査法
○山崎隆明¹⁾, 原田天章²⁾, 亀井修一³⁾, 吉田充裕¹⁾, 遠田昌人⁴⁾
(東洋製罐グループ総合研究所¹⁾, 東洋製罐(株)開発本部²⁾, 東洋鋼板(株)技術開発本部技術研究所³⁾, (財)東洋食品研究所⁴⁾)
- B18 遺伝子検査用増菌培地およびカクテルプライマーを組み合わせた食品中の生菌スクリーニングシステムの構築
○林 将大¹⁾, 窪田佐代子²⁾, 森 麻美¹⁾, 水野卓也¹⁾, 江崎孝行¹⁾
(岐阜大学大学院¹⁾, エーエムアール (株)²⁾)

10:40~11:10 座長：山口敬治 (北海道立衛生研究所)

- B19 Detection of foodborne pathogens by multiplex PCR from food samples in fresh markets and supermarkets in Bangkok, Thailand
○Chiraporn Ananchaipattana, Susumu Kawasaki, Md. Latiful Bari, Yasuhiro Inatsu
(National Food Research Institute, NARO)
- B20 鶏肉からのバンコマイシン耐性腸球菌 (VRE) 試験法の検討
○原田哲也, 神吉政史, 河合高生, 田口真澄, 久米田裕子
(大阪府立公衆衛生研究所)
- B21 食品および糞便から分離されたメチシリン耐性黄色ブドウ球菌について
○小西典子, 尾畑浩魅, 齋木 大, 上原さとみ, 新井輝義, 門間千枝, 仲真晶子, 甲斐明美
(東京都健康安全研究センター)

C 会場 (ピアザ淡海 3F 大会議室)

9:30~10:00 座長：小田隆弘 (中村学園大学短期大学部)

- C11 培養併用 F I S H システムによる食品中の腸内細菌科の計数
○大坪雅史¹⁾, 工藤文子¹⁾, 斉藤美帆¹⁾, 高橋信行²⁾, 澤田大剛³⁾, 須貝保徳⁴⁾
(北海道立工業技術センター¹⁾, 公立ほこだて未来大学²⁾, (株)東和電機製作所³⁾, (株)電制⁴⁾)
- C12 幅広く腸内細菌科の菌群をスクリーニングする迅速遺伝子検査法の開発
○水野卓也¹⁾, 窪田佐代子²⁾, 林 将大¹⁾, 森 麻美¹⁾, 吉田 滋²⁾, 江崎孝行¹⁾
(岐阜大学大学院¹⁾, エーエムアール (株)²⁾)
- C13 MPCR 法による腸内細菌検出方法
○東 隆寛¹⁾, 荒川 琢²⁾, 茂木直也³⁾, 萩原直樹³⁾
(東洋紡績敦賀バイオ研究所¹⁾, 東洋紡績ライフサイエンス事業部²⁾, (株)らいふ³⁾)

10:00~10:40 座長：五十君静信（国立医薬品食品衛生研究所）

- C14 市販新鮮野菜における *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) の汚染実態
○荻原博和¹⁾、桐部奈美¹⁾、赤羽辰則¹⁾、鎗木咲子¹⁾、古川壮一¹⁾、森永康¹⁾、五十君静信²⁾
(日本大学¹⁾、国立医薬品食品衛生研究所²⁾)
- C15 *Cronobacter* 属 5 菌種 (旧 *Enterobacter sakazakii*) を一括して検出する方法の開発
○森麻美¹⁾、窪田佐代子²⁾、林将大¹⁾、水野卓也¹⁾、吉田滋²⁾、江崎孝行¹⁾
(岐阜大学大学院¹⁾、エーエムアール(株)²⁾)
- C16 非培養法による一般生菌の迅速計測
○竹中啓¹⁾、稲波久雄²⁾、三品正俊³⁾、原良太郎³⁾
(日立製作所¹⁾、日立エンジニアリング・アンド・サービス²⁾、日水製薬³⁾)
- C17 非培養法による食品中の一般生菌数計測
○稲波久雄¹⁾、竹中啓²⁾
(日立エンジニアリング・アンド・サービス¹⁾、日立製作所²⁾)

10:40~11:10 座長：泉谷秀昌（国立感染症研究所）

- C18 ミニトマト栽培土壌におけるサルモネラの生残性と可食部移行
○三島朋子、城戸希望、Narongrit Paisanvipatchapong、本城賢一、宮本敬久
(九州大学大学院)
- C19 リーフレタス栽培土壌におけるサルモネラの生残性と可食部移行
○城戸希望¹⁾、三島朋子¹⁾、Narongrit Paisanvipatchapong¹⁾、中島慧子²⁾、本城賢一¹⁾、宮本敬久¹⁾
(九州大学大学院¹⁾、九州大農²⁾)
- C20 冷凍自然解凍おろしの衛生細菌学的研究
上田成子、○松本知子、藁科信慧、桑原祥浩
(女子栄養大学)

D 会場（コラボしが2 1 3F 大会議室）

9:30~10:00 座長：並河孝至（滋賀県生活衛生課食の安全推進室）

- D11 電解水による衛生的手洗い効果
○堀田国元¹⁾、都筑洋子¹⁾、畑山友紀²⁾、西島基弘²⁾
((財)機能水研究振興財団¹⁾、実践女子大学²⁾)
- D12 電解水による日常的手洗い効果
○堀田国元¹⁾、都筑洋子¹⁾、畑山友紀²⁾、西島基弘²⁾、
((財)機能水研究振興財団¹⁾、実践女子大学²⁾)
- D13 生鮮魚介類の腐敗に関する微生物測定法の検討
○郡司明博、岸野玲子、桐村飛鳥、井浦和也、片桐秀樹、吉田信一郎、仲西寿男
((財)日本食品分析センター)

10:00~10:40 座長：田中廣行（(財)日本食品分析センター）

- D14 微生物を起因とする腐敗クレームにおける顕微鏡検査の実用性と前処理の工夫
○岡本一成、三宅大介、北城幸子、宮本寛子、西井成樹、今井一人
((株)ファルコライフサイエンス)
- D15 虐待試験でレトルト食品から分離されたフラットサワー菌の性状と間欠滅菌の検討
○涌嶋三津子¹⁾、西川景子¹⁾、泉秀実²⁾、西川禎一¹⁾
(大阪市立大学大学院¹⁾、近畿大学²⁾)
- D16 海ぶどう生産の衛生管理技術開発1ー清浄化方法ー
○久高潤¹⁾、泉一郎¹⁾、玉那覇康二¹⁾、久保弘文²⁾、紫波俊介²⁾
(沖縄県衛生環境研究所¹⁾、沖縄県水産業改良普及センター²⁾)

- D17 海ぶどう生産の衛生管理技術開発2 ―ペトリフィルム ACP を用いた海洋細菌の定量法―
○久高 潤¹⁾, 玉那覇康二¹⁾, 糸数清正¹⁾, 平良勝也¹⁾, 仁平 稔¹⁾, 岡野 祥¹⁾, 北原章生²⁾
(沖縄県衛生環境研究所¹⁾, スリーエム ヘルスケア (株)²⁾)

10:40~11:10 座長：高須一重（（財）日本食品分析センター）

- D18 清涼飲料水の開封・口飲みによって生じる微生物汚染での原因菌の解析
○大西貴弘¹⁾, 後藤慶一²⁾, 金澤裕司³⁾, 小澤一弘⁴⁾, 神田 隆⁵⁾, 杉山寛治⁵⁾, 渡辺麻衣子¹⁾
小沼博隆⁶⁾, 工藤由起子¹⁾
(国立医薬品食品衛生研究所¹⁾, 三井農林株式会社²⁾, 静岡市環境保健研究所³⁾, (株)中部衛生検査センター⁴⁾, 静岡県環境衛生科学研究所⁵⁾, 東海大学⁶⁾)
- D19 生食用鮮魚介類等におけるヒスタミン産生菌に関する調査
○宮崎麻由¹⁾, 中居真代¹⁾, 有田富和¹⁾, 加藤浩之²⁾, 那須 務¹⁾, 渡邊 節¹⁾, 沖村容子¹⁾, 御代田恭子³⁾
(宮城県保健環境センター¹⁾, 宮城県立がんセンター²⁾, 宮城学院女子大学³⁾)
- D20 健常成人女性の排便および腸内細菌叢に及ぼす納豆菌芽胞摂取の影響
○大瀧瑞恵, 小塚 諭
(至学館大学大学院)