

一般講演

第1日（11月10日）

A会場（大ホール）

9:30～10:14

A01 Real-time PCR を用いた生鮮野菜等における生菌数の定量法

○高橋肇¹⁾、小沼博隆²⁾、工藤由起子¹⁾

(¹⁾ 国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部、²⁾ 東海大学海洋学部)

A02 食中毒細菌6種の一斉増菌とリアルタイム PCR による同時検出

○藤木直美¹⁾、仲部美加¹⁾、小田俊一¹⁾、里山俊哉¹⁾、高須一重¹⁾、仲西寿男¹⁾、久保田順²⁾、宮本敬久²⁾

(¹⁾ (財)日本食品分析センター、²⁾ 九州大学大学院農学研究院)

A03 定量的 RT-PCR 法による乳中汚染菌の迅速高感度定量法の検討

○辻浩和、松田一乗、朝原崇、角有希子、野本康二

((株)ヤクルト本社中央研究所)

A04 RAPDデータベースを基にした下痢性細菌同定プライマーの設計

○関根寛直¹⁾、岩間明文¹⁾、河野永治¹⁾、井上高一¹⁾、山本宏¹⁾、江崎孝行²⁾

(¹⁾ 三洋電機 (株)・ヒューマンエコロジー研究所、²⁾ 岐阜大・医)

10:14～10:58

A05 SLP 試薬を用いた細菌・真菌の検出試験

○河野永治、関根寛直、横井康彦、岩間明文、山本宏

(三洋電機 (株)・ヒューマンエコロジー研究所)

A06 病原菌迅速検出キット Food System の評価

○仲里尚子¹⁾、中川弘¹⁾、屋比久善昭¹⁾、金城高子¹⁾、福村圭介¹⁾、児玉千恵²⁾

(¹⁾ (財) 沖縄県環境科学センター、²⁾ (株) ベリタス)

A07 細菌迅速検査装置による惣菜中の生菌数測定

○野田直広¹⁾、水谷高明²⁾、田中啓子³⁾、今井伸二郎³⁾

(¹⁾ 富士電機アドバンステクノロジー株式会社、²⁾ 富士テクノサーベイ株式会社、³⁾ 株式会社日清製粉グループ本社)

A08 ヨーグルト中の酵母の迅速検出に関する検討

○田中孝、菅野晴恵、前原知子、上門英明、遠藤光春

(明治乳業 (株) 技術開発研究所)

10:58～11:42

A09 ブドウ球菌エンテロトキシン H の ELISA 法の構築および食中毒由来株における H 型毒素の分布

○酒井史彦¹⁾、居原秀²⁾、青山顕司¹⁾、五十嵐英夫¹⁾、柳平修一¹⁾、浅尾努³⁾、小崎俊司⁴⁾

(¹⁾ 雪印乳業食衛研、²⁾ 大阪府大・理、³⁾ 大阪府公衛研、³⁾ 大阪府大院・生命環境科学)

A10 ブドウ球菌エンテロトキシン H の産生条件に関する検討

○青山顕司¹⁾、酒井史彦¹⁾、居原秀²⁾、五十嵐英夫¹⁾、柳平修一¹⁾、浅尾努³⁾、小崎俊司⁴⁾

(¹⁾ 雪印乳業食衛研、²⁾ 大阪府大・理、³⁾ 大阪府公衛研、³⁾ 大阪府大院・生命環境科学)

A11 リアルタイム PCR を用いた牛乳における黄色ブドウ球菌の定量法の確立

- 後藤元樹¹⁾、高橋肇²⁾、林谷秀樹³⁾、工藤由起子²⁾、高鳥浩介²⁾
(¹⁾ 岐阜大学大学院連合獣医学研究科、²⁾ 国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部、
³⁾ 東京農工大学農学部獣医学科)

A12 北海道産チーズの黄色ブドウ球菌汚染実態調査

- 池田徹也、森本洋、山口敬治
(北海道立衛生研究所微生物部)

B 会場 (コンベンションホール)

9:30~10:14

B01 「おにぎり」から嘔吐毒素が検出された *Bacillus cereus* による集団食中毒事例

- 門間千枝¹⁾、石崎直人¹⁾、小西典子¹⁾、下島優香子¹⁾、尾畑浩魅¹⁾、仲真晶子¹⁾、千葉隆司¹⁾、新井輝義¹⁾、井部明広²⁾、矢野一好¹⁾、諸角聖¹⁾
(¹⁾ 東京都健康安全研究センター微生物部、²⁾ 同食品化学部)

B02 セレウス菌の下痢原性毒素検出のためのデュオパスセレウスエンテロトキシンキットの評価

- 安形則雄、藪谷充孝
(名古屋市衛生研究所微生物部)

B03 合成 Primer を用いた PCR 法による *Bacillus cereus* 嘔吐毒産生菌の検出に関する研究

- 上田成子¹⁾、仲野茂²⁾、品川邦汎³⁾、桑原祥浩¹⁾
(¹⁾ 女子栄養大学・衛生学、²⁾ 日清食品・安全研究所、³⁾ 岩手大学)

B04 PCR 法を用いたセレウリド産生性セレウス菌検出法の検討

- 河合高生、浅尾努、久米田裕子、塚本定三
(大阪府立公衆衛生研究所感染症部細菌課)

10:14~10:58

B05 m-RNA のリアルタイム PCR 定量による *Clostridium botulinum* type A における毒素遺伝子の発現解析

- 葛西慶明、木村凡、藤井建夫
(東京海洋大学)

B06 LAMP 法による市販果汁飲料からの *Alicyclobacillus acidoterrestris* の検出

- 古畑勝則、大仲賢二、福山正文
(麻布大学環境保健学部)

B07 *Alicyclobacillus* 属細菌の種特異的な *gyrB* 遺伝子増幅用プライマーの LAMP 法への応用

- 浅原未佳¹⁾、後藤慶一¹⁾、笠井宏朗²⁾、横田明³⁾
(¹⁾ 三井農林株式会社食品総合研究所微生物科学研究グループ、²⁾ 株式会社海洋バイオテクノロジー研究所、³⁾ 東京大学分子細胞生物学研究所)

B08 発酵食品テンペから分離された *Enterococcus faecalis* の産生するプロテアーゼ

- 柏原稔¹⁾、三好伸一²⁾、篠田純男³⁾
(¹⁾ 岡山大学大学院自然科学研究科、²⁾ 岡山大学大学院医歯薬学総合研究科、³⁾ 岡山理科大学理学部臨床生命科学科)

10:58~11:31

B09 魚介類を用いた腸炎ビブリオ数測定用簡易培地(コンパクトドライ VP)における

AOAC Validation Program による評価

- 寺村哉、水落慎吾、葦塚貞宣、及川正之、小高秀正
(日水製薬株式会社診断薬研究部)

B10 食品接種腸炎ビブリオ冷凍保存での動態

- 宮原美知子¹⁾、品川邦汎²⁾
(¹⁾ 国立衛研、²⁾ 岩手大学)

B11 貝類による夏季の腸炎ビブリオ調査

- 岩出義人¹⁾、赤地重宏¹⁾、熊澤教眞²⁾、杉山明¹⁾
(¹⁾ 三重県科学技術振興センター、²⁾ 琉球大学熱帯生物圏研究センター)

11:31～11:53

B12 *Vibrio vulnificus* の島根県の沿岸環境と市販魚介類における分布とヒトへの感染源の検討

- 福島博
(島根県保健環境科学研究所)

B13 海水魚における *Vibrio vulnificus* 本菌の汚染状況と血清型別

- 大仲賢二、古畑勝則、福山正文
(麻布大学環境保健学部微生物学研究室)

C会場 (第10研修室)

9:30～10:03

C01 収去時・期限時における食品群別の一般生菌数検出状況

- 樽松順子、斎藤勲、○小木曾圭、田口真美
(生活協同組合連合会東海コープ事業連合商品安全検査センター)

C02 中小飲食店の衛生細菌学的研究

- 上田成子、○小島宏美、松本夏織、篠原真理子、田口碧、桑原祥浩
(女子栄養大学・衛生学)

C03 中規模レストランにおけるリテールHACCPの導入とその効果について

- 植田浩之¹⁾、長由香¹⁾、彦坂樹一郎²⁾、田中啓太²⁾、荒木恵美子¹⁾
(¹⁾ 財団法人日本食品分析センター、²⁾ 株式会社 ラリアンス)

10:03～10:36

C04 正しい手洗いによる細菌の除去効果とATPふき取り検査

- 薄井香織¹⁾、村松寿代²⁾、前櫛亜紀²⁾、田原美恵子²⁾、市原智²⁾、坪川博則³⁾、丸山務¹⁾

(¹⁾ (社) 日本食品衛生協会、²⁾ 東京サラヤ(株)、³⁾ キッコーマン(株))

C05 ウイルス性食中毒発生時における調理従事者調査票の作成について

- 川本薫、斎藤章暢、篠原美千代、原田奈緒子、山田文也、岸本剛、高岡正敏
(埼玉県衛生研究所)

C06 簡易水道を原因とするカンピロバクター集団下痢症事例について

- 大沼正行、野田裕之、金子通治
(山梨県衛生公害研究所)

10:36～11:09

C07 炊飯における微生物増殖の実態

○石崎麗¹⁾、鍋田優¹⁾、諸原潔¹⁾、鈴木敬和²⁾、高橋健治²⁾、神野英毅³⁾

(¹⁾ライオンハイジーン株式会社、²⁾ライオン株式会社、³⁾日本大学生産工学部)

C08 イチゴ果実上の微生物増殖に及ぼす損傷の影響

○中村宣貴、稲津康弘、吉田由理子、岡留博司、川本伸一、椎名武雄

(独立行政法人食品総合研究所)

C09 飲み残しペットボトルの危険性について

○古田宗宜、小田隆弘、稲益建夫

(中村学園大学短期大学部)

11:09～11:31

C10 北海道内で捕獲した野生エゾシカ直腸便中の食中毒細菌について

○山口敬治¹⁾、森本洋¹⁾、池田徹也¹⁾、松浦友紀子²⁾、鈴木正嗣²⁾、梶光一³⁾

(¹⁾北海道立衛生研究所、²⁾北大獣医学研究科、³⁾北海道環境科学研究センター)

C11 気密性のある容器包装に詰められた食品の細菌汚染について

○堀川和美¹⁾、濱崎光宏¹⁾、村上光一¹⁾、石黒靖尚¹⁾、臂博美²⁾、長野英俊³⁾、小熊惠二⁴⁾

(¹⁾福岡県保健環境研究所、²⁾福岡県京築保健福祉環境事務所、³⁾福岡県田川保健福祉環境事務所、⁴⁾岡山大学医学部)

第2日(11月11日)

A会場(大ホール)

9:00～9:44

A13 各種食品からの大腸菌検出法に関する検討

○服部絹代、高橋由美、松下秀、森本敬子、神眞知子、吉田靖子

(東京都健康安全研究センター多摩支所)

A14 各種食品からの大腸菌検出状況と分離株の検討

○神眞知子、松下秀、高橋由美、服部絹代、森本敬子、吉田靖子

(東京都健康安全研究センター多摩支所)

A15 健常者由来志賀毒素産生性大腸菌の病原性関連遺伝子の保有状況

○倉本早苗¹⁾、児玉洋江¹⁾、山田恵子¹⁾、戌亥一朗¹⁾、芹川俊彦²⁾

(¹⁾石川県保健環境センター、²⁾石川県石川中央保健福祉センター河北地域センター)

A16 食品及び環境中の大腸菌検出におけるPCR法の検討

○勝山陽子¹⁾、井上智実¹⁾、中村静夫¹⁾、倉本早苗²⁾、児玉洋江²⁾、戌亥一朗²⁾、矢野俊博³⁾、片山高嶺⁴⁾、熊谷英彦⁴⁾

(¹⁾石川県工業試験場、²⁾石川県保健環境センター、³⁾石川県立大学生物資源環境学部食品科学科、⁴⁾石川県立大学生物資源工学研究所)

9:44～10:28

A17 各種食品由来大腸菌における薬剤耐性菌の出現状況

○松下秀、服部絹代、高橋由美、森本敬子、神眞知子、吉田靖子

(東京都健康安全研究センター多摩支所)

A18 生肉中の *Escherichia coli*/Coliform 数測定における Compact Dry EC と AOAC Official

Method 966.24 の比較

- 小高秀正、水落慎吾、寺村哉、葦塚貞宣
(日水製薬株式会社)

A19 variable numbers of tandem repeat typing による腸管出血性大腸菌 O157 の型別

- 横山栄二、内村真佐子
(千葉県衛生研究所)

A20 LAMP法による大腸菌O157抗原合成遺伝子の検出

- 中島和英¹⁾、山口陽子¹⁾、砂田亜津子²⁾
(¹⁾ 株式会社東京食肉安全検査センター、²⁾ 栄研化学株式会社生物化学研究所)

10:28～11:01

A21 バイダスを用いたサルモネラ迅速検出の検討

- 中川弘¹⁾、福村圭介¹⁾、中村菜美子²⁾、澤口勸²⁾、内田和之³⁾、伊藤武⁴⁾
(¹⁾ (財) 沖縄県環境科学センター、²⁾ 麻布大学、³⁾ 日本バイオメリュー株式会社、
⁴⁾ (財) 東京顕微鏡院)

A22 広島市におけるサルモネラの薬剤耐性状況と薬剤耐性遺伝子

- 石村勝之¹⁾、下村佳¹⁾、古田喜美¹⁾、国井悦子¹⁾、吉野谷進¹⁾、谷口正昭¹⁾、萱島
隆之¹⁾、笠間良雄¹⁾、松本勝¹⁾、荻野武雄¹⁾、Ashraf M. Ahmed²⁾、島本整²⁾
(¹⁾ 広島市衛生研究所生物科学部、²⁾ 広島大学大学院生物圏科学食品衛生学)

A23 食品および人における *Salmonella* Senftenberg と Weltevreden の分布と細菌学的解析

- 大塚佳代子¹⁾、倉園貴至¹⁾、柳川敬子¹⁾、工藤由起子²⁾、高鳥浩介²⁾
(¹⁾ 埼玉県衛生研究所、²⁾ 国立医薬品食品衛生研究所)

11:01～11:34

A24 特定遺伝子塩基配列分析による *Listeria monocytogenes* の遺伝学的分類

- 宮本敬久¹⁾、小林弘司¹⁾、小野由加里¹⁾、久保田順¹⁾、藤原久美子¹⁾、本城賢一¹⁾、
上門英明²⁾、樋脇弘^{1,3)}、馬場愛³⁾、Sung Sik Jang⁴⁾、Sangryeol Ryu⁴⁾
(¹⁾ 九州大学大学院農学研究院、²⁾ 明治乳業(株)、³⁾ 福岡市保健環境研究所、⁴⁾ 韓国
ソウル大学)

A25 LAMP法による食品中の *Listeria monocytogenes* 検出法の検討(第2報)

- 吉野学、小島禎、池戸正成
(栄研化学株式会社生物化学研究所)

A26 食肉工場より分離したリステリア菌の Multilocus SSCP によるタイピング

- 佐藤美紀¹⁾、高橋肇¹⁾、半田聡子¹⁾、木村凡¹⁾、後藤清太郎²⁾、渡辺至²⁾、藤井建夫¹⁾
(¹⁾ 東京海洋大学、²⁾ 日本ハム(株))

11:34～11:56

A27 辛子明太子製造過程における *Listeria monocytogenes* の消長

- 馬場愛¹⁾、樋脇弘^{1,2)}、宮本敬久²⁾、瓜生佳世¹⁾、江渕寿美¹⁾、武田昭¹⁾
(¹⁾ 福岡市保健環境研究所、²⁾ 九州大学大学院農学研究院)

A28 スモークサーモン製造施設から分離された *Listeria monocytogenes* のバイオフィルム
形成について

- 中村寛海^{1,2)}、長谷篤²⁾、小笠原準²⁾、石井宮次²⁾、西川禎一¹⁾
(¹⁾ 大阪市立大学大学院生活科学研究科、²⁾ 大阪市立環境科学研究所微生物保健課)

B会場（コンベンションホール）

9:00～9:44

B14 食品からのウイルス回収効率の検討

○森功次¹⁾、林志直¹⁾、佐々木由紀子¹⁾、野口やよい¹⁾、甲斐明美¹⁾、諸角聖¹⁾、
大江香子²⁾、酒井沙知²⁾、原元宣²⁾

(¹⁾ 東京都健康安全研究センター微生物部、²⁾ 麻布大学獣医学部)

B15 ノロウイルス食中毒患者から EAggEC O44:H18 が検出された事例

木全恵子¹⁾、○磯部順子¹⁾、尾崎博子²⁾、奥村開³⁾、小原真弓¹⁾、長谷川澄代¹⁾、
綿引正則¹⁾、永井美之¹⁾

(¹⁾ 富山県衛生研究所、²⁾ 富山県新川厚生センター、³⁾ 富山県中部厚生センター)

B16 糞便直接 RT-PCR 法によるノロウイルス RNA 検出法の開発

○中山博之¹⁾、白崎良成¹⁾、外池宏司¹⁾、西村直行¹⁾、山崎謙治²⁾

(¹⁾ (株)島津製作所分析計測事業部ライフサイエンス研究所 (つくば)、²⁾ 大阪府立
公衆衛生研究所ウイルス課)

B17 ノロウイルス検出法の比較

○中野陽子¹⁾、矢野拓弥¹⁾、山内昭則¹⁾、西中隆道²⁾、北村純²⁾、杉山明¹⁾、中山治¹⁾

(¹⁾ 三重県科学技術振興センター、²⁾ 三重県南勢志摩県民局保健福祉部)

9:44～10:17

B18 リアルタイム PCR 法による *Campylobacter jejuni* の迅速検出法の検討

○川森文彦¹⁾、柏木美智子¹⁾、廣井みどり¹⁾、佐野世乃²⁾、三輪憲永³⁾、倉重英明⁴⁾

(¹⁾ 静岡県環境衛生科学研究所、²⁾ 静岡県東部保健所、³⁾ 西部食肉衛生検査書、⁴⁾ 東部
食肉衛生検査所)

B19 LAMP 法による *Campylobacter* 検出法の検討

○百田隆祥、小島禎、池戸正成

(栄研化学株式会社生物化学研究所)

B20 Serotypes and *gyr A* gene mutation of *Campylobacter jejuni* isolates from humans and animals in Thailand

○Sumalee BOONMAR¹⁾、森田幸雄²⁾、藤田雅弘²⁾、Leelaowadee SANGSUK³⁾、Karun
SUTHIVARAKOM³⁾、Pawin PADUNGTOD⁴⁾、木村博一²⁾、小澤邦寿²⁾

(¹⁾ Kasetsart 大学(タイ)、²⁾ 群馬県衛生環境研究所、³⁾ タイ National Institute of Health、
⁴⁾ Chiang Mai 大学(タイ))

10:17～10:50

B21 ふき取り法による市販鶏肉からの *Campylobacter* 検出-複数株による汚染の実態

○依田清江、内村眞佐子

(千葉県衛生研究所)

B22 市販鶏肉のカンピロバクターとサルモネラの汚染調査および分離菌株の薬剤感受性

○小野一晃、安藤陽子、尾関由姫恵、柳川敬子

(埼玉県衛生研究所)

B23 産鶏のカンピロバクター汚染状況

○安藤陽子、小野一晃、尾関由姫恵、大塚佳代子、柳川敬子

(埼玉県衛生研究所)

10:50～11:23

B24 市販鶏肉由来 *Salmonella* の薬剤感受性および PFGE 法による遺伝子解析について

- 尾関由姫恵、安藤陽子、小野一晃、大塚佳代子、柳川敬子
(埼玉県衛生研究所)

B25 鶏肉から分離した *Salmonella* の薬剤耐性の伝達

- 野村裕子、新井茉莉、小川裕子、加藤直子、長坂佳美、中嶋隆
(高崎健康福祉大学健康福祉学部健康栄養学科)

B26 *Salmonella* 選択培地の検討と鶏肉からの検出状況

- 石原ともえ、鈴木理恵子、三宅芳枝、黒木俊郎、尾上洋一、新川隆康
(神奈川県衛生研究所)

11:23～12:07

B27 鶏肉から分離された *Salmonella* Typhimurium の薬剤耐性遺伝子と R-プラスミドの分布

- 金子誠二、石崎直人、柴田幹良、細沼美樹、平井昭彦、小田桐恵、仲真晶子、矢野一好、諸角聖
(東京都健康安全研究センター微生物部食品微生物研究科)

B28 養鶏場から分離されたサルモネラの病原性

- 江川智哉¹⁾、天野富美夫²⁾、寺井志織²⁾、花谷由樹子¹⁾、大田博昭¹⁾
(¹⁾ 株式会社シーエーエフラボラトリーズ、²⁾ 大阪薬大・薬)

B29 市販鶏挽肉でのサルモネラとリステリアの検出検討

- 宮原美知子
(国立衛研)

B30 鶏肉中の黄色ブドウ球菌検査における酵素基質培地 (X-SA 寒天) の検討

- 木股裕子¹⁾、貫名正文¹⁾、藤原悦朗²⁾、村瀬稔²⁾、水落慎吾³⁾
(¹⁾ 神戸市環境保健研究所、²⁾ (社) 日本油糧検定協会、³⁾ 日水製薬株式会社)

C会場 (第10研修室)

9:00～9:44

C12 酸性次亜塩素酸水と強酸性電解水の消毒効果とそれらの消毒機構について

- 浦上弘¹⁾、○島名沙知¹⁾、吉崎大介¹⁾、幸野武志²⁾、小長谷幸史¹⁾、田中信正¹⁾
(¹⁾ 新潟薬科大学応用生命科学部食品科学科食品微生物・食品安全学研究室、²⁾ 同薬学部・微生物研究室)

C13 グリセリン脂肪酸エステルと強酸性電解水で連続的に処理されたカット青果物の微生物評価

- 平野純⁴⁾、○水野良美¹⁾、山田加奈子²⁾、浅井妙子¹⁾、岡田敬之³⁾、森川禎子¹⁾、吉田淳⁴⁾、石黒厚⁵⁾、片寄政彦⁶⁾、吉田恭一郎⁶⁾、阿知波信夫⁶⁾
(¹⁻⁴⁾ 株式会社ドンク 品質管理センター ¹⁾ 神戸支所、²⁾ 東京支所、³⁾ 九州支所、⁴⁾ 北海道支所、⁵⁾ 株式会社ドンク 品質管理センター、⁶⁾ ホシザキ電機株式会社中央研究所応用研究グループ)

C14 炭素繊維とオゾンを用いた水浄化装置の開発

- 池田典子¹⁾、外丸仁¹⁾、高斎進也¹⁾、摩庭美智子¹⁾、摩庭秀利¹⁾、対比地元幸²⁾、近藤康人²⁾、高岡大造²⁾、楽間毅²⁾、山田淳²⁾、山本宏²⁾、森田幸雄³⁾、藤田雅弘³⁾、木村

博一³⁾、小澤邦寿³⁾

(¹⁾ マニハ食品(株)、²⁾ 三洋電機(株)、³⁾ 群馬県衛生環境研究所)

C15 Use of High-Pressure Treatment for Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 in Tomato Juice and Liquid Whole Egg

○Latiful Bari, Mayuka Mori, Yasuhiro Inatsu, Shinichi Kawamoto, Kazutaka Yamamoto
(食品総合研究所)

9:44~10:28

C16 保存料および日持ち向上剤の食中毒菌に対する抗菌効果と芽胞に対する発芽抑制効果

○小塚諭、新井由美
(中京女子大学・健康科学部)

C17 生麺の品質保持時間の延長に及ぼす L-乳酸ナトリウム及びエタノールの効果

○坂上吉一、土肥由樹、竹田竜嗣、澤辺昭義、米虫節夫
(近畿大学農学部)

C18 レタスの腸管出血性大腸菌 O157 汚染に対する各種殺菌料の効果と適用方法の検討

○日高あゆみ¹⁾、渡部裕美¹⁾、河村麻紀¹⁾、高鳥浩介²⁾、西川禎一¹⁾
(¹⁾ 大阪市立大学大学院生活科学研究科、²⁾ 国立医薬品食品衛生研究所)

C19 フィチン酸を利用したカットキャベツおよびモヤシの微生物制御

○稲津康弘¹⁾、カマル・ウイラッコディ²⁾、中村宣貴¹⁾、L. M. バリ¹⁾、川本伸一¹⁾
(¹⁾ 食品総合研究所、²⁾ スリランカ工技研・JICA)

10:28~11:12

C20 ウコン、キハダ、草類の各種細菌に対する抗菌作用 (第2報)

○杉山明¹⁾、志村恭子¹⁾、三宅由子¹⁾、赤地重宏¹⁾、熊澤教眞²⁾、松野由香里¹⁾、矢野拓弥¹⁾、中野陽子¹⁾、山内昭則¹⁾、岩出義人¹⁾
(¹⁾ 三重県科学技術振興センター、²⁾ 琉球大学熱帯生物圏研究センター)

C21 植物抽出液によるボツリヌス菌の増殖制御

○崔海英、毛利輝彦、中野宏幸
(広島大学大学院・生物圏科学・食品衛生)

C22 *Carnobacterium* sp. Sur602 由来抗リステリア性ペプチドの細菌細胞に及ぼす影響

○山本竜彦、山崎浩司、川合祐史、猪上徳雄
(北大院水)

C23 腸管出血性大腸菌 O157 の増殖を抑制するコリシン産生菌のヒトにおける保有率と O157 の病原性発現に与える影響

○芳村文奈¹⁾、戸嶋ひろ野^{1,2)}、蜂尾美佳¹⁾、池元由紀子¹⁾、小笠原準³⁾、長谷篤³⁾、山本俊⁴⁾、正木春彦⁵⁾、西川禎一¹⁾、
(¹⁾ 大阪市大院・生活科学、²⁾ 山形大・地域教育文化、³⁾ 大阪市環科研、⁴⁾ 大阪生活衛生協会、⁵⁾ 東大院・農学生命科学)

11:12~11:56

C24 ノロウイルス代替としてのネコカリシウイルスの消毒と生残

浦上弘、○阿部由香里、五十嵐珠美、藤田智子、五十嵐久美子、小長谷幸史、田中信正

(新潟薬科大学応用生命科学部食品科学科食品微生物・食品安全学研究室)

C25 ヒト腸管培養細胞を利用したノロウイルス不活化判定法構築の試み

○久保博亮¹⁾、杉山裕¹⁾、福田伸治²⁾、中野宏幸¹⁾、島本整¹⁾

(¹⁾ 広島大学・大学院生物圏科学研究科・食品衛生学、²⁾ 広島県保健環境センター・微生物第二部)

C26 各種殺菌・消毒剤によるノロウイルス不活化効果

○山崎謙治、大竹徹

(大阪府立公衆衛生研究所)

C27 シート法を用いた食肉からの抗E型肝炎ウイルス(HEV)抗体検出法の検討

○新開敬行、貞升健志、長島真美、甲斐明美、諸角聖

(東京都健康安全研究センター微生物部)

*** 一般講演者の方へ**

- 1) **講演開始時刻 30 分前までに、会場受付において演者受付を行って下さい。**
- 2) **発表時間は講演 9 分以内、討論時間 2 分以内です。時間を厳守して下さい。**
- 3) **講演は PC プロジェクターを用いて行います。**
- 4) **講演用ファイル提出締め切りは 10 月 7 日 (金) 必着とします。講演用ファイルは PC (Windows XP) で使用可能な PowerPoint ファイル (CD-R または FD でお願いします。大容量、とくに動画等のご遠慮下さい) とし、事務局に送付して下さい。講演用ファイルは当日受け取り時に返却いたします。**
- 5) **発表会場へのパソコンやデータファイルの当日持込 (差し替え) には対応できません。**

ランチョンセミナー 1

日 時：11月10日(木) 12:00～13:30 D会場 (第2研修室)

開催者：株式会社 GSI クレオス 理化学機器部

ランチョンセミナー 2

日 時：11月11日(金) 12:00～13:30 D会場 (第2研修室)

開催者：日水製薬株式会社