

日本食品微生物学会 30 周年記念学術総会開催のご案内（第 3 報）

日本食品微生物学会 30 周年記念学術総会を下記の要領で開催いたします。

多くの会員各位のご参加をお待ちいたしております。詳細は本総会ホームページ（URL：<http://www.wdc-jp.biz/jsfm/conf2009/>）をご覧ください。

日本食品微生物学会
理事長 小崎俊司

1. 会 期：平成 21 年 10 月 19 日（月）～ 21 日（水）

2. 会 場：タワーホール船堀（〒134-0091 東京都江戸川区船堀 4-1-1）

総合受付 大ホールロビー（5 階）

（受付開始時刻は 10 月 19 日が 14 時，10 月 20，21 日が 9 時を予定しております。）

3. プログラム

特別講演，30 周年記念講演，教育講演，シンポジウム，公開市民講座，一般演題（ポスター発表）などを開催いたします。詳しくは別掲の「プログラム」をご覧ください。

4. 参加資格

会員，非会員を問わずどなたでも参加していただけます。

5. 参加費（参加費には講演要旨集代を含みます）

会員事前登録	6,000 円
会員当日登録	7,000 円
学生会員（事前，当日とも）	3,000 円
非会員（事前，当日とも）	7,000 円
講演要旨集のみ	3,000 円

事前登録締切り：平成 21 年 9 月 18 日（金）

本誌および前号（26 巻 1 号）綴じ込みの振込用紙をご利用ください。

講演要旨集は振込用紙の住所に発送させていただきますので，正確にご記入ください。

発送先が異なる場合は，お手数ですが事務局へお知らせください。

早めに領収書が必要な方は事務局へお知らせください。

振込み後の返金はできませんのでご注意ください。

6. 学術交流会（懇親会）

日 時：平成 21 年 10 月 20 日（火） 18:00～20:00

会 場：タワーホール船堀 イベントホール（2 階）

会 費：7,000 円

事前登録締切り：平成 21 年 9 月 18 日（金）

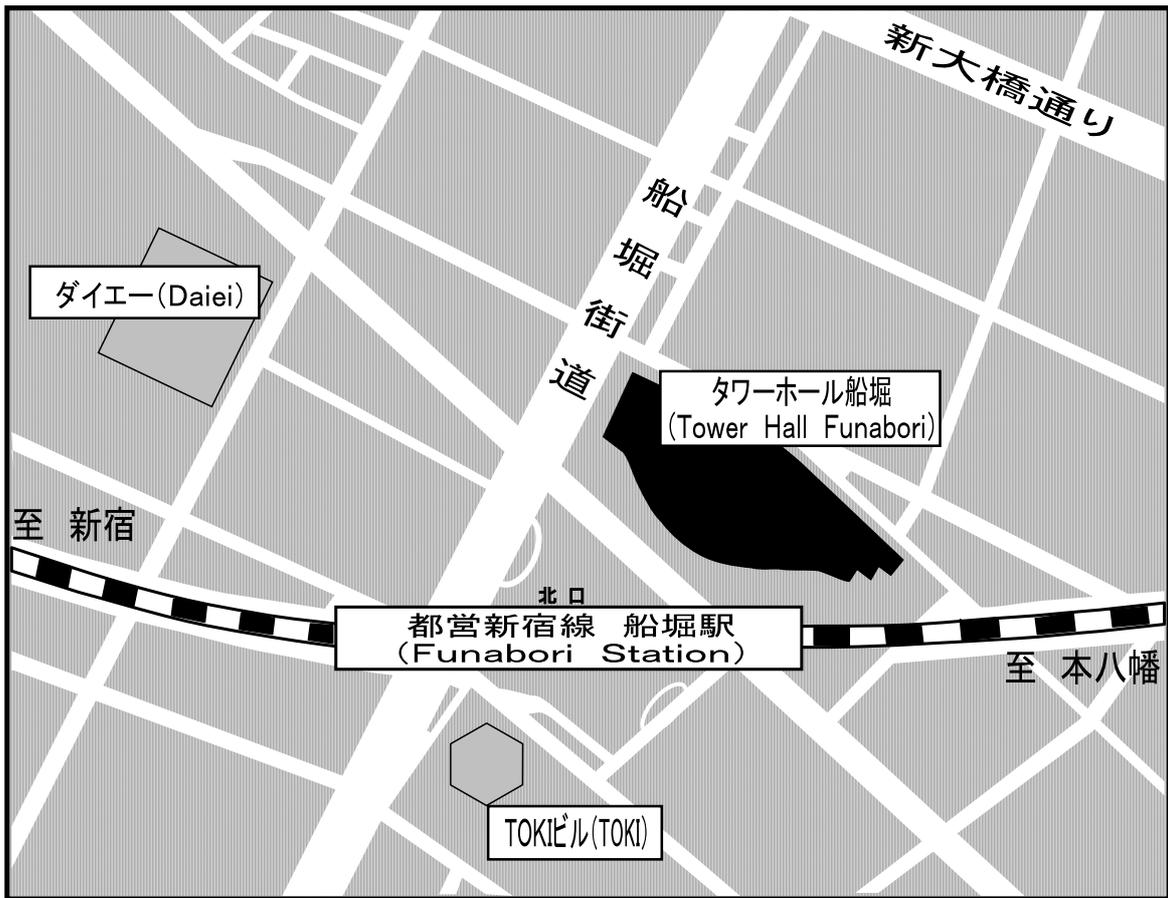
できる限り事前登録をお願いいたします。当日受付もいたしますが，定員になり次第締め切らせていただきます。

7. 宿 泊

今回は特にご案内の予定はありませんので，各自ご手配ください。

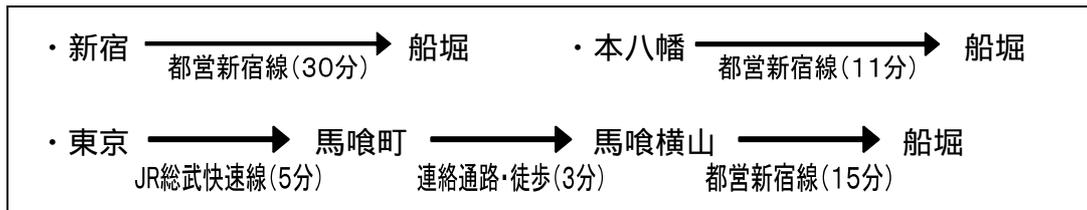
8.事務局：〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町 52-1
 財団法人 日本食品分析センター内
 日本食品微生物学会 30 周年記念学術総会事務局
 担当：田中廣行（たなか ひろゆき）
 TEL：03-3469-7135 FAX：03-3469-1740
 総会問い合わせ専用 E-mail：jsfm30@jfri.or.jp
 URL：http://www.wdc-jp.biz/jsfm/conf2009/

会場案内図



会場へのアクセス

都営新宿線 船堀駅下車（北口から徒歩 1 分）



以下のホームページもご参照ください。

30 周年記念学術総会：http://www.wdc-jp.biz/jsfm/conf2009/contents/access.html
 タワーホール船堀：http://www.towerhall.jp/4access/access.html

プログラム

特別講演

日 時：10月19日(月) 15:00~17:00 A会場(5階 大ホール)*

講演者：Bertrand Lombard

(フランス食品安全局食品品質・プロセス研究所, ISO/TC34/SC9 議長)

演 題：ISOにおける微生物試験法の策定とバリデーション(妥当性確認)について

司 会：小崎俊司(大阪府立大学)

30周年記念講演 「食品微生物学の過去, 現在, 未来」

日 時：10月20日(火) 9:30~12:00 A会場(5階 大ホール)*

司 会：小崎俊司(大阪府立大学)

- | | |
|-----------------------|------------|
| 1) 日本食品微生物学会の発足・発展の経緯 | 寺山 武(名誉会員) |
| 2) コレラ菌研究30年 | 竹田美文(名誉会員) |
| 3) 細菌性食中毒の今昔 | 仲西寿男(名誉会員) |
| 4) 微生物検査法の変遷と展望 | 伊藤 武(名誉会員) |

教育講演 「微生物制御の新しい技術」

日 時：10月20日(火) 15:00~16:30 A会場(5階 大ホール)*

司 会：丹野憲二(日本食品分析センター)

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1) 非加熱殺菌法を中心にした新規殺菌技術 | 五十部誠一郎
(農業・食品産業技術総合研究機構) |
| 2) 微生物制御への予測モデルの活用 | 小関成樹
(農業・食品産業技術総合研究機構) |

シンポジウム1 「真菌をめぐる最近の話題と展望」

日 時：10月21日(水) 10:30~12:00 A会場(5階 大ホール)*

司 会：高鳥浩介(カビ相談センター)

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| S11 PCRによる食品有害カビの分類と同定 | 矢口貴志(千葉大学真菌医学研究センター) |
| S12 環境真菌, 耐熱性カビの分類と制御 | 上田成一(長崎県立大学) |
| S13 農産物におけるマイコトキシン汚染への対応 | 岡田正孝(農林水産省) |

シンポジウム2 「今, 注目すべき食品媒介感染症」

日 時：10月21日(水) 13:30~15:00 A会場(5階 大ホール)*

司 会：柳川義勢(香川栄養専門学校)

- | | |
|--|---------------------|
| S21 食品媒介寄生虫症 - 主に魚介類の生食に起因する寄生虫症について - | 鈴木 淳(東京都健康安全研究センター) |
| S22 食品中のウイルス制御に関する国際動向 | 野田 衛(国立医薬品食品衛生研究所) |
| S23 新しい食中毒菌 - <i>E. sakazakii</i> - | 五十君静信(国立医薬品食品衛生研究所) |

公開市民講座 「日本の伝統食品と微生物」

日 時：10月21日(水) 15:15~17:30 A会場(5階 大ホール)

司 会：諸角 聖(東京都予防医学協会)

- | | |
|-------------------------|--------------|
| 1) 水産発酵食品 | 藤井建夫(東京家政大学) |
| 2) 納豆 - 枯草菌と大豆の絶妙な出会い - | 深澤親房(東京家政大学) |
| 3) 食酢 | 小泉幸道(東京農業大学) |
| 4) 漬物 | 宮尾茂雄(東京家政大学) |

* B会場(5階 小ホール)においても, A会場の講演風景をモニター中継いたします。

一般演題（ポスター発表）

ポスター展示：10月19日(月) 15:00 ~ 10月21日(水) 12:00 展示会場（1階 展示ホール）

ポスター討論：奇数番号 10月20日(火) 16:45 ~ 17:45

偶数番号 10月21日(水) 9:15 ~ 10:15

- P01 各種食品からの基質特異性拡張型 ラクタマーゼ産生性大腸菌群の検出
神 眞知子，磯貝スエ子，森本敬子，高野伊知郎，松下 秀
（東京都健康安全研究センター多摩支所）
- P02 ヒト及び食肉からの基質特異性拡張型 ラクタマーゼ産生大腸菌の分離
黒崎守人，熱田純子，岸 亮子，高橋起男，川瀬 遵，福島 博
（島根県保健環境科学研究所）
- P03 肉用鶏から分離された基質特異性拡張型 ラクタマーゼ産生菌群の解析
廣井みどり¹⁾，山崎史恵²⁾，原田哲也³⁾，高橋奈緒美¹⁾，飯田奈都子¹⁾，野田佳宏¹⁾，八木美弥¹⁾，
西尾智裕¹⁾，神田 隆¹⁾，杉山寛治¹⁾，大橋典男⁴⁾
（静岡県環境衛生科学研究所¹⁾，静岡県西部食肉衛生検査所²⁾，大阪府立公衆衛生研究所³⁾，静岡県立
大学⁴⁾）
- P04 バクテリオシン感受性菌に対するバクテリオシンの抗菌効果及びその抗菌メカニズム
鈴木春香¹⁾，細野祥子²⁾，杉原あゆみ²⁾，菊地政則¹⁾
（酪農学園大学大学院¹⁾，酪農学園大学²⁾）
- P05 食中毒事例等における Loop mediated Isothermal Amplification (LAMP) 法によるノロウイルス遺
伝子迅速検出法の有用性に関する検討
児玉洋江，倉本早苗，尾西 一
（石川県保健環境センター）
- P06 糞便直接 RT-PCR によるノロウイルス G1&G2 同時検出試薬キットの開発
中山博之，児嶋浩一，西村直行
（(株)島津製作所 分析計測事業部）
- P07 抗ノロウイルス作用を有する柿渋消毒剤の改良
島本 整¹⁾，神本真紀¹⁾，中井義昭²⁾，辻 徹²⁾
（広島大学大学院生物圏科学研究科¹⁾，アルタン(株)²⁾）
- P08 ノロウイルス検出におけるカキ中腸腺乳剤の処理方法について
秋葉佐奈江，宇野優香，小堀すみえ，宇南山元伸，宮崎元伸
（さいたま市健康科学研究センター）
- P09 カビ子嚢胞子の熱応答に及ぼす培養時間の影響
枳穀 豊¹⁾，田頭伸洋¹⁾，中野宏幸²⁾
（アヲハタ(株)¹⁾，広島大学大学院生物圏科学研究科²⁾）
- P10 交配により形成された *Paecilomyces variotii* の子嚢の耐熱性
井上泰広，柏木さやか，馬場 浩，宇田川俊一
（(財)日本食品分析センター）
- P11 かんきつ加工品の変敗原因となった耐熱性カビ *Byssosclamys* 属の新種について
上田成一¹⁾，川良 希¹⁾，松澤哲宏²⁾，矢口貴志²⁾，宇田川俊一³⁾
（長崎県立大学大学院¹⁾，千葉大学真菌医学研究センター²⁾，(財)日本食品分析センター³⁾）

- P12 食品危害耐熱性カビの識別同定法
迫あゆみ¹⁾, 弘 佑介¹⁾, 今西由巳¹⁾, 松澤哲宏¹⁾, 細谷幸一²⁾, 中山素一²⁾, 徳田 一²⁾,
矢口貴志¹⁾
(千葉大学真菌医学研究センター¹⁾, 花王(株)安全性評価研究所²⁾)
- P13 製菓・製パン工場から採取された真菌の生物学的特性
福島由美子¹⁾, 市川幸充¹⁾, 池田 愛²⁾, 丸山つかさ²⁾, 遠藤正宣²⁾, 大河内正一²⁾
((株)ファインテック¹⁾, 法政大学²⁾)
- P14 アフラトキシン産生菌の迅速識別法としてのアンモニアガス法および PCR 法の検討
高橋由美¹⁾, 千葉隆司¹⁾, 和宇慶朝昭¹⁾, 貞升健志¹⁾, 諸角 聖²⁾, 仲真晶子¹⁾, 甲斐明美¹⁾
(東京都健康安全研究センター¹⁾, (財)東京都予防医学協会²⁾)
- P15 培地調整を簡略化した「プチットカンピロ/(プレストン)」の評価
梅迫誠一¹⁾, 百武晃宏¹⁾, 加藤孝広¹⁾, 武政二郎²⁾, 横井川久己男²⁾
((株)日研生物医学研究所¹⁾, 徳島大学大学院総合科学²⁾)
- P16 リアルタイム PCR 法によるカンピロバクター生菌検出のための試料の前処理条件について
財津修一¹⁾, 樋脇 弘¹⁾, 江淵寿美¹⁾, 小田隆弘²⁾, 古田宗宜²⁾, 宮本敬久³⁾
(福岡市保健環境研究所¹⁾, 中村学園大学短期大学部²⁾, 九州大学大学院農学研究院³⁾)
- P17 簡易増菌培養法とイムノクロマト法の組合せによる鶏肉類からのカンピロバクターの検出
川津健太郎¹⁾, 田口真澄¹⁾, 山崎 渉¹⁾, 久米田裕子¹⁾, 米北太郎²⁾, 松本貴之²⁾, 森松文毅²⁾
(大阪府立公衆衛生研究所¹⁾, 日本ハム(株)中央研究所²⁾)
- P18 国産および輸入鶏肉における *Campylobacter jejuni / coli* の検出率および薬剤耐性菌
古川一郎, 伊達佳美, 相川勝弘, 浅井良夫, 石原ともえ, 黒木俊郎
(神奈川県衛生研究所)
- P19 食肉取扱現場に適した *Campylobacter jejuni / coli* 簡易迅速検査法の検討
小田隆弘¹⁾, 古田宗宜¹⁾, 金子孝昌²⁾, 木原温子²⁾, 樋脇 弘³⁾, 江淵寿美³⁾, 財津修一³⁾,
宮基良子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⁾)
- P20 国産および輸入鶏肉を用いたカンピロバクター検出のための選択増菌培地の検討
伊達佳美, 浅井良夫, 古川一郎, 石原ともえ, 相川勝弘, 黒木俊郎
(神奈川県衛生研究所)
- P21 食品及び糞便からのカンピロバクター遺伝子検出法の検討
門脇奈津子, 大塚佳代子, 橋本尚子, 千葉雄介, 小野一晃, 中川俊夫
(埼玉県衛生研究所)
- P22 食品の毒素産生ウェルシュ菌スクリーニング法の検討
宮原美知子¹⁾, 宮崎祐典²⁾, 門間千枝³⁾
(国立医薬品食品衛生研究所¹⁾, 麻布大学²⁾, 東京都健康安全研究センター³⁾)
- P23 連続継代培養によるボツリヌス B 型菌の毒素産生性への影響
梅田 薫¹⁾, 小笠原 準¹⁾, 勢戸祥介²⁾, 幸田知子²⁾, 向本雅郁²⁾, 小崎俊司²⁾
(大阪市立環境科学研究所¹⁾, 大阪府立大学大学院生命環境科学研究科²⁾)
- P24 植物抽出液によるボツリヌス菌芽胞の耐熱性低下作用
崔 海英, Alonzo A. Gabriel, 沖森祐太, 郝 西西, 中野宏幸
(広島大学大学院生物圏科学研究科)

- P25 ATP ふき取り検査法における芽胞形成菌の ATP 測定について - ふき取り液の検討 -
大瀧瑞恵¹⁾, 白根智子²⁾, 小塚 諭²⁾
(中京女子大学大学院¹⁾, 中京女子大学健康科学部²⁾)
- P26 高温嫌気性芽胞菌の検出法について
村上裕之¹⁾, 米田俊浩²⁾, 木ノ内智之¹⁾, 金成繁太¹⁾, 藤田康弘¹⁾
(キリンビバレッジ(株)¹⁾, キリンホールディングス(株)²⁾)
- P27 乳製品中の酵母の迅速検出法の開発
藤本淳治, 佐藤澄江, 島川康久, 渡辺幸一, 早川和仁
(株)ヤクルト本社)
- P28 抗菌性を有する食品の生菌数測定における留意点
佐藤久樹, 谷口浩子, 齋藤明美, 土屋 禎
(財)日本食品分析センター)
- P29 Multiplex Real-time SYBR Green PCR による食中毒原因菌 24 標的遺伝子の同時スクリーニング法の開発
福島 博
(島根県保健環境科学研究所)
- P30 食中毒菌の多菌種分離培地に関する基礎的検討
小澤一弘¹⁾, 金子孝昌²⁾, 久保亮一²⁾, 増田高志³⁾, 小沼博隆⁴⁾, 仁科徳啓¹⁾
(株)中部衛生検査センター¹⁾, 関東化学(株)²⁾, 静岡県環境衛生科学研究所³⁾, 東海大学⁴⁾)
- P31 カクテル増幅法を用いて食中毒細菌を多種同時検出できる遺伝子検査法の開発
西島裕人¹⁾, 高原達夫¹⁾, 渡邊 亮²⁾, 窪田佐代子³⁾, 吉田 滋⁴⁾, 江崎孝行⁴⁾
(株)住化分析センター¹⁾, (株)中央微生物検査所²⁾, エーエムアール(株)³⁾, 岐阜大学大学院医学系研究科病原体制御学分野⁴⁾)
- P32 微生物検査のための新しい試料調製機の開発
小高秀正, 細川修平
(日水製薬(株))
- P33 微生物由来リンの濃度を指標とした微生物検出法及びその前処理法の検討
徳永大典¹⁾, 服部大介²⁾, 中村秀明¹⁾
(東京工科大学大学院¹⁾, 東京工科大学²⁾)
- P34 DCIP の還元作用を用いた新規微生物定量法の研究
鈴木勇輔¹⁾, 服部大介¹⁾, 徳永大典²⁾, 中村秀明²⁾
(東京工科大学¹⁾, 東京工科大学大学院²⁾)
- P35 におい識別装置によるにおい原因微生物調査方法の検討
太田知克, 熊谷寛知, 渡邊智子, 浅見麻由, 馬場 浩
(財)日本食品分析センター)
- P36 各種乳製品の衛生細菌検査における TEMPO の利用
西原正晴¹⁾, 相内雅治¹⁾, 浅尾 努²⁾, 山縣 尚³⁾, 内田和之⁴⁾, 柳平修一¹⁾
(雪印乳業(株)¹⁾, (財)日本食品分析センター²⁾, シスメックス(株)³⁾, シスメックス・バイオメリュー(株)⁴⁾)
- P37 市販食品を用いた腸内細菌群測定法 (ISO 法及びペトリフィルム法) の比較検討
原田保子¹⁾, 齋藤明美¹⁾, 北原章生²⁾, 守山隆敏²⁾, 田中廣行¹⁾
(財)日本食品分析センター¹⁾, スリーエム ヘルスケア(株)²⁾)

- P38 酵素基質培地の判定に及ぼす蛍光色素産生菌の影響
 太田順司, 有吉栄作, 加藤 愛, 山口聡子, 郡司明博, 太田知克, 馬場 浩, 榊原直樹, 阿部 孝,
 吉田信一郎, 高須一重, 仲西寿男
 ((財)日本食品分析センター)
- P39 蓄養前後におけるハマグリ細菌数の変化
 岩出義人¹⁾, 永井佑樹¹⁾, 杉山 明²⁾, 川村 誠³⁾, 瀬尾晃司⁴⁾, 中口義次⁵⁾, 西淵光昭⁵⁾
 (三重県保健環境研究所¹⁾, (有)四日市酪農²⁾, 楠町漁業協同組合³⁾, 京都大学医学部⁴⁾, 京都大学東
 南アジア研究所⁵⁾)
- P40 給食経営管理実習における各種料理の一般細菌数検査
 山西 浩, 野中里世, 森 光寿
 (神戸学院大学栄養学部)
- P41 市販乾燥食品における *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) の汚染実態
 荻原博和¹⁾, 桐部奈美¹⁾, 吉田美穂¹⁾, 石村茂之¹⁾, 古川壮一¹⁾, 森永 康¹⁾, 野口 研²⁾,
 五十君静信³⁾
 (日本大学¹⁾, メルク(株)²⁾, 国立医薬品食品衛生研究所³⁾)
- P42 我が国における過去 10 年間の食品中食中毒菌汚染実態調査
 大西貴弘¹⁾, 宮原美知子¹⁾, 工藤由起子¹⁾, 鎌田洋一¹⁾, 小沼博隆²⁾, 高鳥浩介³⁾, 尾上洋一⁴⁾,
 小西良子¹⁾
 (国立医薬品食品衛生研究所¹⁾, 東海大学²⁾, カビ相談センター³⁾, 華学園栄養専門学校⁴⁾)
- P43 とちく場で処理された牛および豚枝肉の衛生状況
 森田幸雄¹⁾, 細見隆夫²⁾, 塩飽二郎²⁾, 古茂田恵美子¹⁾, 新井隆三³⁾, 阿部慎之介³⁾, 外丸 仁³⁾,
 摩庭美智子³⁾, 摩庭秀利³⁾, 小澤邦寿⁴⁾, 木村博一⁵⁾
 (東京家政大学¹⁾, (財)日本食肉生産技術開発センター²⁾, (株)マニ八食品³⁾, 群馬県衛生環境研究所
⁴⁾, 国立感染症研究所⁵⁾)
- P44 惣菜等の腸内細菌科菌群数と大腸菌群数の比較
 船木佐織¹⁾, 新井佳恵¹⁾, 島崎 博¹⁾, 山田和子¹⁾, 山本千景²⁾, 河合高生³⁾, 浅尾 努⁴⁾
 ((株)生活品質科学研究所¹⁾, シスメックス(株)²⁾, 大阪府立公衆衛生研究所³⁾, (財)日本食品分析セ
 ンター⁴⁾)
- P45 タマゴによる食中毒 Table to Farm での検討
 木股裕子¹⁾, 郡司明博²⁾, 森田友美²⁾, 加藤 愛²⁾, 吉田信一郎²⁾, 山岡美希²⁾, 小田俊一²⁾,
 藤村彩子³⁾, 今村信次³⁾, 泉谷秀昌⁴⁾, 仲西寿男²⁾
 (神戸市環境保健研究所¹⁾, (財)日本食品分析センター²⁾, キューピー(株)³⁾, 国立感染症研究所⁴⁾)
- P46 カット野菜, カット果実およびスプラウトの微生物汚染に関する検討
 森 哲也¹⁾, 田中廣行²⁾, 和田真太郎¹⁾, 伊藤 武¹⁾, 宇田川藤江²⁾, 工藤由起子³⁾
 ((財)東京顕微鏡院¹⁾, (財)日本食品分析センター²⁾, 国立医薬品食品衛生研究所³⁾)
- P47 カット野菜の菌数変化に及ぼす保存温度の影響
 山崎賀奈子, 藤村亮太郎, 指原信廣
 (キューピー(株))
- P48 塩素系殺菌剤による野菜類の洗浄効果
 潘 小軍¹⁾, 山下拓未¹⁾, 橋口亮介²⁾, 岡田怜子²⁾, 中野宏幸¹⁾
 (広島大学大学院生物圏科学研究科¹⁾, 広島大学生物生産学部²⁾)

- P49 冷凍食品及びその他の冷凍流通食品の微生物汚染実態調査
竹村 壘¹⁾, 長田共未¹⁾, 岡田由美子²⁾, 豊留敏郎¹⁾, 澤田千尋¹⁾, 齋藤利江¹⁾, 小沼博隆³⁾,
五十君静信²⁾, 春日文字²⁾
((財)日本冷凍食品検査協会¹⁾, 国立医薬品食品衛生研究所²⁾, 東海大学³⁾)
- P50 セレウス菌の嘔吐毒素産生性確認のための Singlepath Emetic Tox キットの評価
安形則雄¹⁾, 藪谷充孝¹⁾, 野口 研²⁾
(名古屋市衛生研究所¹⁾, メルク(株)²⁾)
- P51 長野県内で発生した炒飯を原因とする嘔吐型セレウス菌による食中毒事例
笠原ひとみ¹⁾, 上田ひろみ¹⁾, 吉田徹也¹⁾, 畔上由佳¹⁾, 粕尾しず子¹⁾, 内山友里恵¹⁾, 長瀬 博¹⁾,
藤田 暁¹⁾, 三浦 温²⁾, 梅沢光男²⁾, 小船順子²⁾
(長野県環境保全研究所¹⁾, 長野県佐久保健所²⁾)
- P52 LC-MS/MS を用いたセレウリド検出法の検討
河合高生, 藤田瑞香
(大阪府立公衆衛生研究所)
- P53 セレウス菌検出用コンパクトドライの評価
寺村 哉, 菓子田充明, 小高秀正
(日水製薬(株))
- P54 Immunochromatography 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⁾, 品川邦汎²⁾, 桑原祥浩¹⁾
(女子栄養大学¹⁾, 岩手大学²⁾)
- P55 Bacteraemia due to non-typhoidal *Salmonella* in rural Thailand
Boonmar Sumalee¹⁾, Salika Prasert¹⁾, Pulsrikarn Chaiwat²⁾, Pornrungwong Srirat²⁾,
Sawatwong Pongpun¹⁾, Siludjai Duangkamon¹⁾, Jorakate Possawat¹⁾, Kaewpan Anek¹⁾,
森田幸雄³⁾, Peruski Leonard F.¹⁾, Malony Susan A.¹⁾
(IEIP Thailand MOPH- U.S. CDC Collaboration¹⁾, WHO International Salmonella & Shigella
Center, Thailand²⁾, 東京家政大学³⁾)
- P56 サルモネラ属菌の迅速選択増菌培地 Ramba QUICK Salmonella の基礎的検討
伊川あい子¹⁾, 的場淑恵¹⁾, 金子孝昌²⁾
(ピジョン(株)¹⁾, 関東化学(株)²⁾)
- P57 乳酸菌プロトプラスト給餌による *Caenorhabditis elegans* (線虫) の寿命延長と感染抵抗性の賦活
小村智美, 柴村歩美, 西川禎一
(大阪市立大学大学院生活科学研究科)
- P58 *Caenorhabditis elegans* (線虫) の寿命に及ぼす納豆菌給餌の影響
佐藤可奈恵, 星野香織, 西川禎一
(大阪市立大学大学院生活科学研究科)
- P59 マイクロ波照射による温度制御の下で生育した大腸菌 O157 の特徴
横井川久己男¹⁾, 達 牧子^{1),2)}, 武政二郎^{1),3)}
(徳島大学大学院総合科学教育部¹⁾, 神戸女子短期大学²⁾, 辻調理師専門学校³⁾)
- P60 非致死性的ストレスが大腸菌の生残性に及ぼす影響
吉田里恵, 梶原仁誠, 菊地政則
(酪農学園大学大学院)

- P61 酸耐性を応用した腸管出血性大腸菌 O157 分離法の検討
茂谷美和¹⁾, 青木和夫¹⁾, 鷲野正治, 金子次郎¹⁾, 大島 渡²⁾, 子安春樹¹⁾
(愛知県一宮保健所¹⁾, 愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課²⁾)
- P62 チーズスターターカビ *Penicillium camemberti* による腸管出血性大腸菌の増殖促進効果
李 謙一¹⁾, 渡辺麻衣子²⁾, 小西良子²⁾, 工藤由起子²⁾, 熊谷 進¹⁾
(東京大学大学院農学生命科学研究科¹⁾, 国立医薬品食品衛生研究所²⁾)
- P63 Universal preenrichment broth を用いた食品中の志賀毒素産生性大腸菌 O157 と O26 およびサルモネラの同時培養
神吉政史, 勢戸和子, 坂田淳子, 原田哲也, 久米田裕子
(大阪府立公衆衛生研究所)
- P64 腸管出血性大腸菌 O157:H7 の分子疫学的解析法の比較検討
末永朱美¹⁾, 田中寛子¹⁾, 蔵田和正²⁾, 花木陽子¹⁾, 国井悦子¹⁾, 宮野高光¹⁾, 毛利好江¹⁾,
池田義文¹⁾, 石村勝之¹⁾, 笠間良雄¹⁾, 吉岡嘉暁¹⁾
(広島市衛生研究所¹⁾, 広島市環境局施設部施設課²⁾)
- P65 ミニトマト表面に付着した大腸菌 O157:H7 に対する天然添加物および酸性化亜塩素酸水の効果
稲津康弘, Md latiful Bari, 根井大介, 川崎 晋, 川本伸一
(農研機構 食品総合研究所)
- P66 2003 年に福岡県で発生した *astA* 保有大腸菌による食中毒事例について
濱崎光宏, 村上光一, 江藤良樹, 市原祥子, 竹中重幸, 堀川和美
(福岡県保健環境研究所)
- P67 北海道において分離されたバンコマイシン耐性腸球菌の疫学解析
山口敬治, 池田徹也, 森本 洋
(北海道立衛生研究所)
- P68 酸性飲料の変敗に關与する耐熱性好酸性菌の芽胞形成用培地の検討とその耐熱性
駒木 勝, 山口敏季, 大久保良子
((社)日本缶詰協会)
- P69 *Alicyclobacillus* 属芽胞の耐熱特性とその制御
阿久澤美雪, 菊地政則
(酪農学園大学大学院)
- P70 国内産のアジ及びピアサリにおける腸炎ピブリオの汚染調査
矢部美穂¹⁾, 山崎省吾²⁾, 大塚佳代子³⁾, 杉山寛治⁴⁾, 齋藤志保子⁵⁾, 八尋俊輔⁶⁾,
大友良光⁷⁾, 山中葉子⁸⁾, 田中廣行⁹⁾, 中川 弘¹⁾, 小沼博隆¹⁰⁾, 熊谷 進¹¹⁾, 小西良子¹²⁾,
工藤由起子¹²⁾
((株)BMLフード・サイエンス¹⁾, 長崎県衛生公害研究所²⁾, 埼玉県衛生研究所³⁾, 静岡県環境衛生
科学研究所⁴⁾, 秋田県健康環境センター⁵⁾, 熊本県保健環境科学研究所⁶⁾, 弘前大学大学院⁷⁾, 三重
県保健環境研究所⁸⁾, (財)日本食品分析センター⁹⁾, 東海大学海洋学部¹⁰⁾, 東京大学大学院生命科
学研究科¹¹⁾, 国立医薬品食品衛生研究所¹²⁾)
- P71 培養併用 FISH の応用による水産物からの腸炎ピブリオ定性検出法の迅速化
大坪雅史¹⁾, 斉藤美帆¹⁾, 澤辺智雄²⁾
(北海道立工業技術センター¹⁾, 北海道大学大学院水産科学研究院²⁾)
- P72 ピブリオ・バルニフィカスの増殖と金属ポルフィリン
三好伸一, 佐々木とも子, 前原陽子, 中尾浩史
(岡山大学大学院医歯薬学総合研究科)

- P73 過去 30 年間 (1978-2008 年) に東京都で分離された *Vibrio cholerae* O1 の性状とその特徴
横山敬子, 高橋正樹, 河村真保, 小西典子, 松下 秀, 仲真晶子, 甲斐明美
(東京都健康安全研究センター)
- P74 食品細菌検査システム DOX 用黄色ブドウ球菌選択液体培地の開発
丹埜昭一¹⁾, 山下 貢¹⁾, 大川三郎²⁾, 井上耕博²⁾, 板橋由美子²⁾
(ダイキン工業(株)¹⁾, コージンバイオ(株)²⁾)
- P75 平板塗抹法, MPN 法, テンボ法による黄色ブドウ球菌数の比較検討
山田和子¹⁾, 下田浩之¹⁾, 永岡亜由美¹⁾, 笹島慶子¹⁾, 山本千景²⁾, 河合高生³⁾, 浅尾 努⁴⁾
((株)生活品質科学研究所¹⁾, シスメックス(株)²⁾, 大阪府立公衆衛生研究所³⁾, (財)日本食品分析センター⁴⁾)
- P76 食中毒及びウシ生乳由来黄色ブドウ球菌の *seg*, *sei* 遺伝子構造とコアグラゼ型との関係
板橋達彦¹⁾, 居原 秀²⁾, 酒井史彦¹⁾, 大久保龍朗¹⁾, 小崎俊司³⁾
(雪印乳業(株)¹⁾, 大阪府立大学大学院理学系研究科²⁾, 大阪府立大学大学院生命環境科学研究科³⁾)
- P77 黄色ブドウ球菌検査に用いるマンニト食塩寒天培地ならびに卵黄乳液の評価
古川理予, 吉沢隆明, 坂入美智子, 石原禎子
(セフコフーズ(株))
- P78 過去 23 年間に都内で発生した黄色ブドウ球菌食中毒とその原因菌のコアグラゼ型およびエンテロトキシン産生性の推移
平井昭彦, 新井輝義, 加藤 玲, 池内容子, 岸本泰子, 上原さとみ, 小西典子, 下島優香子,
尾畑浩魅, 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)
- P79 培養併用蛍光 in situ ハイブリダイゼーション (FISHFC) 法による黄色ブドウ球菌の検出
久保沢洋介, 松浦美里, 福地有希子, 清水茂雅, 川合祐史, 山崎浩司
(北海道大学大学院水産科学院)
- P80 黄色ブドウ球菌標準試験法 (直接平板法と MPN 法) のコラポスタディデータの統計学的考察
吉田朋高¹⁾, 岡田由美子²⁾, 松岡英明³⁾, 五十君静信²⁾
((財)食品分析開発センター-SUNATEC¹⁾, 国立医薬品食品衛生研究所²⁾, 東京農工大学³⁾)
- P81 *Bifidobacterium* の増殖と代謝産物に及ぼす胆汁酸の影響
宮内芳枝, 大石毅嗣, 菊地政則
(酪農学園大学大学院)
- P82 *Carnobacterium maltaromaticum* の産生する piscicocin CS526 産生に及ぼす培養温度および培養 pH の影響
佐久間 涼¹⁾, 小林哲也¹⁾, 山崎浩司²⁾, 川合祐史²⁾
(北海道大学大学院水産科学院¹⁾, 北海道大学大学院水産科学研究院²⁾)
- P83 非加熱喫食水産食品における *Listeria monocytogenes* の分布, 増殖挙動, 及び分離菌株の病原性について
宮 聡子, 高橋 肇, 木村 凡
(東京海洋大学)
- P84 冷凍流通食品の微生物汚染実態調査および流通温度帯におけるリステリアの挙動
飯田奈都子¹⁾, 小澤一弘²⁾, 三輪憲永³⁾, 増田高志⁴⁾, 杉山寛治¹⁾, 川森文彦¹⁾, 廣井みどり¹⁾,
森田妃美子²⁾, 小沼博隆⁵⁾, 岡田由美子⁶⁾, 春日文子⁶⁾
(静岡県環境衛生科学研究所¹⁾, (株)中部衛生検査センター²⁾, 東海大学短期大学³⁾, 静岡県西部食肉
衛生検査所⁴⁾, 東海大学海洋学部⁵⁾, 国立医薬品食品衛生研究所⁶⁾)

- P85 リステリア菌の発育に及ぼすナイシンと乳化剤の複合効果
小林哲也¹⁾，勝間田 涼²⁾，佐久間 涼²⁾，川合祐史²⁾，山崎浩司²⁾
(北海道大学大学院水産科学院¹⁾，北海道大学大学院水産科学研究院²⁾)
- P86 リステリア検査用酵素基質培地の検討
井田美樹¹⁾，金子誠二¹⁾，仲真晶子¹⁾，岡田由美子²⁾，樋脇 弘³⁾，江渕寿美³⁾，中村寛海⁴⁾，
大塚佳代子⁵⁾，竹村 壘⁶⁾，長田共未⁶⁾，三山九美⁶⁾，吉田朋高⁷⁾，五十君静信²⁾
(東京都健康安全研究センター¹⁾，国立医薬品食品衛生研究所²⁾，福岡市保健環境研究所³⁾，大阪市立
環境科学研究所⁴⁾，埼玉県衛生研究所⁵⁾，(財)日本冷凍食品検査協会⁶⁾，(財)食品分析開発センター
SUNATEC⁷⁾)
- P87 迅速・簡便な細菌数推計法の妥当性確認基準に関する研究
田中悠一郎¹⁾，高橋 肇²⁾，今井顕也²⁾，浅尾 努³⁾，木村 凡²⁾
(東洋水産(株)¹⁾，東京海洋大学²⁾，大阪府立公衆衛生研究所³⁾)
- P88 技能試験データに基づく細菌数の不確かさの推定
土屋 禎¹⁾，田中廣行¹⁾，鈴木達也²⁾，大島赴夫²⁾，渡邊敬浩³⁾，松田りえ子³⁾，松岡英明⁴⁾，
工藤由起子³⁾
((財)日本食品分析センター¹⁾，(財)食品薬品安全センター²⁾，国立医薬品食品衛生研究所³⁾，東京農
工大学大学院⁴⁾)
- P89 自動菌数測定装置の精度評価法に関する研究 - 指標菌汚染食品の新規作製法の検討 -
河合高生¹⁾，内田和之²⁾，山本千景³⁾，山田和子⁴⁾，久米田裕子¹⁾，浅尾 努⁵⁾，五十君静信⁶⁾，
小崎俊司⁷⁾
(大阪府立公衆衛生研究所¹⁾，シスメックス・ピオメリユー(株)²⁾，シスメックス(株)³⁾，(株)生活品
質科学研究所⁴⁾，(財)日本食品分析センター⁵⁾，国立医薬品食品衛生研究所⁶⁾，大阪府立大学⁷⁾)
- P90 ISO22000 認証取得と乳製品の微生物制御
杉山 明¹⁾，岩出義人²⁾，油田裕実¹⁾，芳原 潤¹⁾，山中正人¹⁾，岡本尚子¹⁾，飯田美代子¹⁾，
前田祐一¹⁾，原 吉徳¹⁾，原 次男¹⁾
((有)四日市酪農¹⁾，三重県保健環境研究所²⁾)
- P91 諸外国のリスクランキング手法と我が国への適用の可能性
豊福 肇
(国立保健医療科学院)

一般演題発表者の皆様へ

- 1) ポスターは，掲示パネル(横 120 cm×縦 180 cm)に収まるように横 115 cm×縦 150 cm 以内の大きさで作成してください。
- 2) ポスターは，10月19日(月)の13:00～15:00の間に，展示会場(1階 展示ホール)内の該当する番号のパネルに掲示してください。対応が困難な場合は，遅くとも10月20日(火)13:00までに掲示するようお願いいたします。なお，押しピンは学術総会で準備いたします。
- 3) ポスターを掲示するパネルの番号は，本プログラムの演題番号になりますのでご確認ください。
- 4) 発表者は，ポスター討論の時間に必ずポスターの前で演題内容を説明してください。
- 5) ポスターの撤去は，10月21日(水)の12:00～14:00の間に行ってください。なお，撤去されない場合は学術総会で破棄いたします。

ランチョンセミナー 1 (栄研化学株式会社)

日 時：10月20日(火) 12:00~13:00 C会場(2階イベントホール)

演 題：食品製造や調理従事者の腸内細菌検査について

講演者：伊藤 武 先生(財団法人 東京顕微鏡院 理事)

ランチョンセミナー 2 (シスメックス・バイオメリュー株式会社)

日 時：10月20日(火) 12:00~13:00 D会場(2階イベントホール)

演 題：食品の総合的衛生管理ビジネスにおける微生物学的業務

現状と課題および今後の発展性について

- 業務の効率化のための試験の自動化検討を含めて -

講演者：猪野 毅 先生(アース環境サービス株式会社 総合研究所 所長)

ランチョンセミナー 3 (東ソー株式会社)

日 時：10月20日(火) 12:00~13:00 E会場(2階イベントホール)

演 題：ノロウイルス感染症の最近の動向

講演者：牛島廣治 先生(藍野大学 藍野健康科学センター)

ランチョンセミナー 4 (メルク株式会社)

日 時：10月20日(火) 12:00~13:00 F会場(2階イベントホール)

演 題：リアルタイム PCR による病原菌および腐敗菌の迅速検査

講演者：安部 孝 先生(メルク株式会社)

ランチョンセミナー 5 (関東化学株式会社)

日 時：10月21日(水) 12:00~13:00 C会場(2階イベントホール)

演 題：新しいサルモネラ迅速選択培地「ランバクイックサルモネラ」

- 自主検査の迅速化をめざして -

講演者：Dr. Alain RAMBACH (CHROMagar)

ランチョンセミナー 6 (株式会社 GSI クレオス)

日 時：10月21日(水) 12:00~13:00 D会場(2階イベントホール)

演 題：分析の品質保証と Proficiency Testing の利用

講演者：後藤哲久 先生(信州大学農学部 応用生命科学科 教授)

ランチョンセミナー 7 (タカラバイオ株式会社)

日 時：10月21日(水) 12:00~13:00 E会場(2階イベントホール)

演 題：食品や衛生管理における遺伝子迅速検出 - リアルタイム PCR の新展開 -

講演者：江崎孝行 先生(岐阜大学大学院医学系研究科 病原体制御学分野 教授)

ランチョンセミナー 8 (日水製薬株式会社 及び 中央法規出版株式会社)

日 時：10月21日(水) 12:00~13:00 F会場(2階イベントホール)

主 題：食品由来感染症の過去と現在及び汚染病原微生物の検査法の進歩

演題：食品由来感染症の歴史と坂崎利一先生の業績

講演者：仲西寿男 先生(財団法人 日本食品分析センター)

演題：食品汚染微生物検査法の進歩と細菌毒素の話題

講演者：浅尾 努 先生(財団法人 日本食品分析センター)

司 会：丸山 務 先生(社団法人 日本食品衛生協会)