

# 目 次

## I. 令和3年度総括研究報告書

小規模事業者等における HACCP の検証に資する研究・・・・・・・・・・・・・・・・	1
研究代表者 五十君 静信	

## II. 分担研究報告書

1. 高度耐熱性芽胞を形成したあるウェルシュ菌の加熱後の温度管理と 菌の挙動・・・・・・・・・・・・・・・・	7
五十君静信、渡會 烈、横田 健治、梶川 揚申、檜木 真吾、高柳 晃司、 川宮 美由紀、山森 慶子、曲尾 優花、金盛 幹昌、高澤 秀行、矢野 俊博、 多賀 夏代、高澤 慎太郎、戸田 政一	
2. 水産加工品中のヒスタミン合成細菌の挙動及び制御方法の検討・・・・・・・・	23
五十君静信、小林 優衣、清水 萌絵、檜木 真吾、高柳 晃司、金盛 幹昌、 高澤 秀行、矢野 俊博、多賀 夏代、高澤 慎太郎、戸田 政一	
3. 仕出し弁当における保存時間経過に伴う衛生指標菌数挙動に関する検討・・	39
朝倉 宏、窪田 邦宏、穠山 浩、中村 公亮、岡本 悠佑、森 千尋	
4. 民間データに基づく食品への硬質異物混入被害状況の把握・・・・・・・・	51
窪田邦宏、佐藤邦裕、黒神英司、足立真由、寺嶋 昭、田近五郎、 村杉 潤、藤村 晶、熊谷優子、今川正紀、中地佐知江、溝口嘉範、 天沼 宏、田村 克	
5. 米国の小規模食品取扱事業者への定期監視指導による効果の調査・・・・・・・・	79
窪田 邦宏、天沼 宏、田村 克	