

目 次

I. 令和6年度総括研究報告書	
国際的な基準に基づく HACCP システムの導入に資する研究	1
研究代表者 五十君 静信	
II. 分担研究報告書	
1. HACCP に関する科学的根拠：カット野菜の細菌実態と衛生指標に関する考察	9
五十君静信、黄インシュン、加藤徹大、Abdullah Jubair、島原義臣、 原山夏琳、大槻駿介、檜木真吾	
2. HACCP に関する科学的根拠：低温管理 10℃以下における細菌の挙動	19
五十君静信、黄インシュン、加藤徹大、岡野花梨、島原義臣、後藤大響、 榎本友香、Abdullah Jubair、檜木真吾	
3. 民間事業者等に対する HACCP の課題に関するアンケート調査	27
石田 貴士、高澤 秀行、矢野 俊博、高澤慎太郎、五十君静信	
4. 大規模事業者による HACCP プラン作成・更新の支援のために海外政府機関が 行なっている情報提供に関する調査	39
窪田邦宏、田村 克、天沼 宏	
5. 危害リストおよび HACCP プラン作成支援ツールの構築 ～キャパオーバー対策に重点を置いた衛生監視指導方法の検討～	85
山崎栄樹、佐藤大地、西山徹、瀬戸山博則、中村洋子、小泉梨花、 松島直哉、賀谷悠平、大城直雅、吉富真理、上間匡	
6. 危害リストおよび HACCP プラン作成支援ツールの構築 ～微生物死滅予測ツールの活用方法およびその妥当性の検討～	97
山崎栄樹、佐々木きなり、森田百華、山本詩織、上間匡	
7. 真空調理による漬物製造における嫌気性菌の消長について	105
溝口嘉範、渡部佳美	
8. 保健所及び食品衛生監視員に対するアンケート調査が示す HACCP に基づく衛生管理の現状と課題	113
溝口嘉範	
9. 手引き書作成支援に関する科学的根拠： 危害要因となる微生物の制御に関するデータ	171
下島優香子、佐藤睦月、五十君静信	
10. 予測微生物学に関する研究	185
小関成樹	