

Ⅲ. 研究成果の刊行に関する一覧表

1. 論文発表

1. Sasaki Y, Iwata T, Uema M, Yonemitsu K, Igimi S, Asakura H. *Campylobacter* spp. prevalence and fluoroquinolone resistance in chicken layer farms. J Vet Med Sci. 84(6):743-746 (2022)
2. 五十君静信：妥当性確認された微生物試験法の重要性と HACCP 制度化後の微生物検査の考え方. FFI Journal. 227 巻 4-9. (2022)
3. 五十君静信。食品関係事業者・消費者などが知っておくべき、チーズにおけるリステリアの挙動。食の安全と微生物検査(2022)
4. 五十君静信。食中毒統計には表れないリステリア食中毒発生状況とその対策。－ フードケミカル(2023)
5. 五十君静信。HACCP の検証における微生物検査法の選択と活用。フードケミカル(2022)
五十君静信。HACCP 制度化における微生物の自主検査の考え方：妥当性確認された簡便・迅速な代替法の選択と活用。食品衛生研究(2022)
6. 五十君静信。食品衛生の国際標準化の重要性と国内の HACCP 制度化。明日の食品産業(2022)

2. 学会発表

- 1) 五十君静信。食の安全に求められるグローバル化は日本食の世界展開への架け橋となるか。日本食品科学工学会第69回大会web開催。2022. 8. 24
- 2) 五十君静信。ウェルシュ菌による食中毒とその制御法。日本防菌防黴学会第 49 回年次大会。2022. 9. 26 (東京)
- 3) 五十君静信。病原微生物による食中毒について。令和4年度徳島県消費者大学校大学院食品安全リスクコミュニケーター要請・食品表示コースNPO SFSS web開催。2022. 9. 27
- 4) 安藤 洸幸、嶋岡 泰世、菊地 愛梨、近 亮子、森田 智士、五十君 静信、松尾 健児。マイクロ流路型誘電泳動分離装置とMALDI-TOF MSを組み合わせた迅速菌種同定法の検討。2022. 9. 29-30 (東京)
- 5) 五十君静信。低温流通（チルド）食品の微生物制御の基礎と対策。日本食品工業倶楽部。ハイブリッド開催。2022.10.26
- 6) 五十君静信。機能を持った有用微生物を食品として用いる場合の安全性の考え方。乳酸菌学会秋期セミナー2022. 11. 25 (東京)
- 7) 五十君静信。HACCP制度化後、微生物検査をどのように考えればよいのか。NPO食の安全と微生物検査。微生物検査実技研修会2023. 3. 10 (東京)