

小規模事業者等における HACCP の検証に資する研究
研究成果の刊行に関する一覧表

1.論文発表

- 1) 朝倉宏：食肉・食鳥肉製品のハザードとその管理。保健医療科学。70:100-106。2021
- 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) 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)
- 4) 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。12 (1), 17-23, (2022).
- 5) 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。72 (6), 7-13, (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 (10), 3-5, (2022)
- 7) 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。38 (12), 32-36, (2022)
- 8) 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 39 (6), 56-61,(2023)
- 9) 五十君静信。岡野花梨、檜木真吾。食中毒起因細菌の保存条件による増殖挙動の検証。飯島藤十郎記念食品科学振興財団年報。39: 547-549, (2023)
- 10) Yoshika Momose, Yoshimasa Sasaki, Kenzo Yonemitsu, Makoto Kuroda, Tetsuya Ikeda, Masashi Uema, Yoko Furuya, Hajime Toyofuku, Shizunobu Igimi, Tetsuo Asai. Changes in the phenotypes of Salmonella spp. in Japanese broiler flocks. Food Safety. 12(2):25-33 (2024)
- 11) 五十君静信。リスク 7 リステリア。In 食の安全の落とし穴。女子栄養大学出版部。印刷中
- 12) 五十君静信、江面早季子他。ナチュラルチーズ中における *Listeria monocytogenes* の増殖に関わる因子の検討（投稿準備中）

2.学会発表

- 1) 田村克，天沼宏，荻原恵美子，酒井真由美，畝山智香子，窪田邦宏。「各国における消費者および食品取扱事業者等への新型コロナウイルス感染症（COVID-19）関連情報提供の調査」第 42 回日本食品微生物学会学術総会（2021 年 9 月 21 日～10 月 20 日）（WEB 開催）

- 2) 五十君静信。基調講演：HACCP 制度化後の食品衛生管理における公的検査と自主検査、その意義と役割。日本機能水学会。2021.10.31。長井記念ホール対面及び web 録画。
- 3) 田村 克, 天沼 宏, 今川正紀, 中地佐知江, 溝口嘉範, 熊谷優子, 窪田邦宏. 全国における食品への異物混入被害実態の把握 (調査対象期間:2016 年 12 月~2019 年 7 月). 第 117 回日本食品衛生学会学術講演会, 2021 年 10 月 26 日~11 月 9 日 (WEB 開催)
- 4) 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。2022.8.24-8.26、オンライン開催
- 5) 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)
- 6) 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)
- 7) 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)
- 8) 五十君静信。食品安全委員会研究班による細胞性食品のリスク評価の方向性検討。培養食料研究会、2023 年 5 月 16 日、オンライン開催、第 9 回培養食料研究会
- 9) Kunihiro Kubota, Masaru Tamura, Yoshinori Mizoguchi, Yuko Kumagai, Masanori Imagawa, Sachie Nakaji, and Hiroshi Amanuma.: Food Contamination Incidences by Foreign Materials (FMs) Reported in Japan, 2016-2019, (International Association for Food Protection Annual meeting. IAFP2023 (July 16-19, 2023 Toronto, Ontario, Canada)
- 10) 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)
- 11) 五十君静信。HACCP 制度下の微生物検査の考え方について。日本防菌防黴学会第 50 回年次大会、2023 年 8 月 29 日、千里ライフサイエンスセンター (大阪市) (特別公演)。
- 12) 田村 克、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、溝口嘉範、天沼 宏、五十君静信、窪田邦宏. 食品への異物混入被害状況の把握 (民間データ:2015 年 1 月~2019 年 3 月). 第 119 回日本食品衛生学会学術講演会 (2023 年 10 月 12~13 日、東京)
- 13) 五十君静信。食品における食中毒起因細菌制御の重要性。日本食品衛生学会シンポジウム。ハイブリッド開催。2024.6.7