

第117回学術講演会プログラム

教育講演 10月26日（火） 14:00～15:00

HACCP施行の現状と課題」（仮題）

豊福 肇（山口大学）

受賞者講演 10月27日（水）午後

学会賞

食品及び食品添加物のレギュラトリーサイエンス研究

合田幸広（国立医薬品食品衛生研究所）

学術貢献賞

粘液胞子虫による食中毒に関する研究

大西貴弘（国立医薬品食品衛生研究所）

食品中のダイオキシン類の分析法開発と摂取量推定に関する研究

堤 智昭（国立医薬品食品衛生研究所）

奨励賞

qNMRに基づく相対モル感度を利用したクロマトグラフィーによる定量分析

西崎雄三氏（国立医薬品食品衛生研究所）

学会賞等・論文賞表彰式 10月27日 午後

論文賞

「新規開発した LC-MS/MS 法を用いた魚に含まれる有機ヒ素化合物の分析<報文>」第61巻第3号p.86～94

戸渡寛法¹ 宮崎悦子¹ 赤木浩一² 中牟田啓子¹ 片岡洋平³ 渡邊敬浩³ ¹福岡市保健環境研究所²福岡市多々良浄水場 ³国立医薬品食品衛生研究所

「豚筋肉中残留動物用抗菌剤の微生物学的スクリーニングおよびLC-MS/MS同時測定法の開発 <報文>」

第61巻第4号p.109～118 関村光太郎 神田真軌 林 洋 松島洋子 吉川聡一 大場由美 小池 裕 林 もも香

永野智恵子 大塚健治 橋本常生 笹本剛生 東京都健康安全研究センター

「パステライズド牛乳におけるセレウリド産生性Bacillus cereusの汚染状況<報文>」第61巻第5号p.178～182

下島優香子¹ 神門幸大¹ 添田加奈¹ 小池 裕¹ 神田真軌¹ 林 洋¹ 西野由香里¹ 福井理恵¹ 黒田寿美代¹平井昭彦² 鈴木 淳¹ 貞升健志¹ ¹東京都健康安全研究センター ²相模女子大学

口頭発表（リアルタイム形式）

10月26日（火）午前の部

理化学分野

10:00～	食品成分	1	ポリフェノール構造異性体の抗糖化活性の評価	○吉田 希（星薬科大学）
10:15～	食品汚染物	2	小麦粉中の鉛等の含有実態調査について	○永井 絵理（農林水産省 消費・安全局）

10:30～	カビ毒	3	食用カビFusarium venenatumの培養におけるカビ毒生産抑制と菌糸増殖の要因	○菅崎 晶高 (東洋大学大学院)
10:45～		4	Fusarium属菌の長期培養によるトリコセシン配糖体生産の検証	○加瀬 正浩 (東洋大学大学院)
11:00～	放射性物質	5	ネマガリタケ中の放射性セシウム分布評価の検討	○烏野 さわ (近畿大学)
11:15～	食物アレルギー	6	リアルタイムPCR法を用いた植物DNA及び動物DNA検知法の開発	○大谷 彩夏 ((株)日清製粉グループ本社)
11:30～		7	LC-MS/MSによる鶏卵及び牛乳由来タンパク質を用いたアレルゲン分析	○橘田 規 ((一財)日本食品検査)
11:45～	遺伝子組換え食品	8	改正食品表示基準に対応した遺伝子組換えとうもろこし混入の判定に係る定性PCR検査法の開発	○曾我 慶介 (国立医薬品食品衛生研究所)
12:00～		9	改正食品表示基準に対応した遺伝子組換えダイズ混入の判定に係る定性PCR検査法の開発	○高島 令王奈 ((国研)農研機構 食品研究部門)

10月27日(水) 午前の部

微生物分野

10:00～	細菌性食中毒	10	市販カキにおけるEscherichia albertii汚染実態調査	○新井 沙倉 (国立医薬品食品衛生研究所)
10:15～		11	食中毒菌の膜小胞中成分に及ぼす培養条件の影響	○山梨 佑花 (静岡県立大学大学院)
10:30～		12	海藻サラダを原因とした病原大腸菌食中毒の調理等の工程におけるリスク検証	○藤原 茜 (埼玉県衛生研究所)
10:45～	細菌試験法	13	黄色ブドウ球菌定性試験法における検出下限値の推定	○千葉 雄介 (埼玉県衛生研究所)
11:00～		14	高温高圧処理による核酸抽出を用いた細菌からのRNA抽出法の開発	○前村 知佳 (横河電機株式会社)
11:15～		15	Escherichia albertiiに適する選択増菌培地の開発	○廣瀬 昌平 (国立医薬品食品衛生研究所)
11:30～	ウイルス試験法	16	カキのノロウイルス汚染条件の検討	○大島 千尋 (水産研究・教育機構 水産技術研究所)

口頭発表(オンデマンド形式)

10月26日(火)10時～11月9日(火)16時

理化学分野

食品添加物	17	QuEChERS法を用いた食品中食品添加物の一斉抽出法に関する検討2～3種酸化防止剤～	○佐々木 隆宏 (東京都健康安全研究センター)
	18	QuEChERS法を用いた食品中食品添加物の一斉抽出法に関する検討1～6種甘味料・10種保存料～	○五十嵐 友希 (東京都健康安全研究センター)
農薬・動物用医薬品・飼料添加物	19	ネギ中のネオニコチノイド系農薬分析における超臨界流体抽出法の評価	○中村 圭介 ((国研)産業技術総合研究所)
	20	アルカリ性溶離液を用いたアミノグリコシド類のLC-ESI-MS/MS分析	○中野 裕太 ((一財)化学物質評価研究機構)
	21	食品中のグリホサート及びグルホシネートの分析法の開発	○佐々野 僚一 (星薬科大学)

食品汚染物	22	2/3-MCPD脂肪酸エステルおよびグリシドール脂肪酸エステル間接分析法（酵素法）の小スケール・自動化に関する検討	○野原 健太（アジレント・テクノロジー（株））
	23	rpoB遺伝子を標的としたqPCRによるLactococcus garvieaeおよびその近縁種の簡易菌数定量法の確立	○小池 里佳（東京海洋大学）
	24	牛乳のオフフレーバー物質2-Iodo-4-methylphenol発生防御に関する研究	○青木 奈穂（東京家政大学大学院）
	25	牛舎内におけるオフフレーバー物質2-Iodo-4-methylphenolの生成経路の解明	○笠原 帆乃佳（東京家政大学）
	26	ヘモグロビン付加体を形成するグリシドール関連化合物の探索	○和田 悠里（静岡県立大学大学院）
	27	二次元モンテカルロシミュレーションによる食事性鉛曝露量分布の推定：トータルダイエット試料への適用の試み	○鈴木 美成（国立医薬品食品衛生研究所）
自然毒	28	ホタテガイ外套膜に含まれる新規貝毒の単離・同定	○前田 菜吹（室蘭工業大学大学院）
容器包装・玩具	29	容器包装溶出試験の微量金属一斉分析法の開発～食衛法PL化やPIM(EU)への対応～	○樺島 史顕（（一財）日本食品分析センター）
食物アレルギー	30	LC-MS/MSを用いた食物アレルギー一斉分析法の妥当性評価	○富上 香澄（（一財）雑賀技術研究所）

微生物分野

細菌性食中毒	31	鶏肉の低温調理におけるカンピロバクターの消長	○下島 優香子（相模女子大学）
	32	鶏肉加工製品におけるサルモネラの定量汚染調査	○池内 隼佑（東京農工大学）
	33	食中毒菌の病原因子発現に対する食品中化学物質の影響	○竹村 智花（静岡県立大学大学院）
細菌試験法	34	ISO 16140-3に基づいた育児用調製粉乳のサルモネラ属、クロノバクター属、リステリア・モノサイトゲネスの定性試験検証	○関口 めぐみ（アサヒグループ食品（株））
薬剤耐性	35	輸入水産食品由来プラスミド性薬剤耐性腸内細菌科菌群におけるゲノム解析研究	○中山 達哉（広島大学大学）
その他（衛生管理）	36	次世代シーケンサー(NGS)を用いた牛と畜行程における枝肉の微生物叢の変遷	○中村 綾花（東京海洋大学）

ポスター発表（オンデマンド形式）

10月26日(火) 10時～11月9日(火)16時

理化学分野

食品成分	37	FT-IRとSEM-EDSを用いたビール類の非生物混濁解析	○日暮 久敬（アサヒビール（株））
	38	プロテオーム解析を用いた生物系異物の起源推定法の検討	○佐藤 由佳子（アサヒクオリティアンドイノベーションズ（株））
食品添加物	39	蒸気-固相間吸着を利用した食品中プロピオン酸分析法の検討	○杉浦 潤（名古屋市衛生研究所）
	40	エンケファリンとゲニピンとの反応によるクチナシ青色素の調製と構造解	○前田 貴也（中部大学）

	41	HS-GC/MSを用いたシヨ糖脂肪酸エステル中のDMSO及びDMF同時分析法の検討	○建部 千絵 (国立医薬品食品衛生研究所)
農薬・動物用医薬品・飼料添加物	42	農産食品中の残留農薬検査へのオービトラップ型GC-MSの活用	○小林 千恵 (静岡県環境衛生科学研究所)
	43	中国産山椒(花椒)の残留農薬一斉分析法について	○阿部 友紀 ((株)カネカサンスパイス)
	44	メチルピリジニウム誘導体化による畜産食品中トレンボロンの高感度分析法	○坂井 隆敏 (国立医薬品食品衛生研究所)
	45	畜産物中の殺鼠剤一斉分析法の検討	○加賀 岳朗 (北海道立衛生研究所)
	46	3層ミニカラムとリテンションギャップ用カラムを用いたGC-MS/MSによる残留農薬一斉分析法の確立	○荻野 和代 (アサヒビール株式会社)
	47	より簡便な残留農薬分析用固相抽出カラム作成に向けた基礎的検討	○高柳 学 (ジーエルサイエンス株式会社)
	48	高分解能GC-MSを用いた農産物中の残留農薬一斉分析法の検討	○吉田 早耶香 (埼玉県衛生研究所)
	49	LC-MS/MSを用いた畜産物中クロルメコート分析法	○小林 麻紀 (東京都健康安全研究センター)
	50	水道水中におけるバリダマイシン及び有機リン系農薬の同時分析法の検討	○伊藤 誠治 (東ソー(株))
	食品汚染	51	蜂蜜中のピロリジジナルカロイド(PA)の含有量調査と蜂蜜摂取を通じたPA暴露量の推定
52		固相抽出法によるベビーフード中の生理活性アミン類分析法の検討	○栗津 薫 ((地独)大阪健康安全基盤研究所)
53		昆虫食における有害4元素のリスク評価	○北原 悠吾 (名古屋大学大学院)
54		市販の調理済み食品(寿司弁当類)からの塩素系難燃剤デクロラン類の摂取量調査	○佐藤 環 (福岡県保健環境研究所)
カビ毒	55	市販ELISA kitによるタイプAトリコテセン系カビ毒の迅速簡易測定法の検討	○吉成 知也 (国立医薬品食品衛生研究所)
	56	LC-MS/MSによる麦芽中のデオキシニバレノールおよびニバレノール分析の回収率向上の検討	○出羽 智子 (アサヒビール(株))
放射性物質	57	マーケットバスケット方式による放射性セシウム及びストロンチウム90の預託実効線量の推定(2018-2019年調査)	○鍋師 裕美 (国立医薬品食品衛生研究所)
自然毒	58	大豆、ソバ中のトロパンアルカロイド類分析法の妥当性評価	○川西 美穂 ((独)農林水産消費安全技術センター)
	59	エキナセア中のピロリジジナルカロイド類一斉分析法の妥当性評価	○佐々木 秀幸 ((独)農林水産消費安全技術センター)
	60	アオブダイ等による横紋筋融解症の臨床像は「パリトキシン中毒」と異なる	○大城 直雅 (国立医薬品食品衛生研究所)
容器包装・玩具	61	アレニウスの式を用いた器具・容器包装の溶出試験条件の検討	○古賀 俊希 ((一財)日本食品分析センター)
	62	器具・容器包装の溶出試験における改良ビスフェノールA分析法の室間共同実験	○片岡 洋平 (国立医薬品食品衛生研究所)
	63	器具・容器包装溶出試験におけるICP質量分析法を用いた無機元素同時分析法の開発	○金田 みのり ((一財)日本食品分析センター)

	64	台所用洗剤における改良メタノール分析法の検討および室間共同実験	○阿部 裕 (国立医薬品食品衛生研究所)
食物アレルギー	65	LC-MS/MSを用いた特定原材料とくるみの一斉分析法の開発	○関 友輔 ((株) 日清製粉グループ本社)
	66	小麦・そば・落花生定性リアルタイムPCRの確認検査及びスクリーニング検査としての適用性評価	○宮崎 明子 (ハウス食品グループ本社 (株))
	67	LC-MS/MSを用いた食品中の小麦タンパク質定量法の開発	○宮崎 明子 (ハウス食品グループ本社 (株))
	68	ニンジンアレルギーDau c 1の分析法開発	○吉光 真人 ((地独) 大阪健康安全基盤研究所)
遺伝子組換え食品	69	CRISPR/Cas9を介した受精卵ゲノム編集によって生じたオンターゲットの多様な非意図的変異は次世代のマウスに伝達された	○五十嵐 智女 (国立医薬品食品衛生研究所・安全性生物試験研究センター)

微生物分野

細菌性食中毒	70	市販食肉中におけるアルコバクター属菌とカンピロバクター属菌の定量	○大西 貴弘 (国立医薬品食品衛生研究所)
	71	国産鶏肉におけるカンピロバクター	○佐々木 貴正 (国立医薬品食品衛生研究所)
細菌試験法	72	自動OD測定機による細菌の最大比増殖速度算出法～コロニーカウントからの解放～	○金川 怜美 (マルハニチロ (株))
ウイルス試験法	73	加熱変性リゾチームのヒトノロウイルス感染性低下効果の検証	○仲沢 萌美 (キューピー (株))
薬剤耐性	74	国産鶏肉における第3世代セファロスポリン耐性サルモネラ汚染の低下とS. Schwarzengrund汚染の増加	○百瀬 愛佳 (国立医薬品食品衛生研究所)
	75	バングラデッシュの非加熱喫食食品から分離されたKlebsiella pneumoniae RTE-E3の多剤耐性および病原性遺伝子	○Islam Sayed ammed Nahidul (東京海洋大学)
	76	国産鶏肉のサルモネラ汚染と薬剤耐性	○佐々木 貴正 (国立医薬品食品衛生研究所)
HACCP	77	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)	○田村 克 (国立医薬品食品衛生研究所)
その他 (衛生管理)	78	食品テロ対策のための血液・尿等人体試料中のヒ素等重金属の分析法検討	○田口 貴章 (国立医薬品食品衛生研究所)
	79	プロセスチーズ腐敗原因酵母の特性評価	○保坂 真歩 (東京海洋大学)