

## 2018年度 学会発表

### ■第39回日本食品微生物学会学術総会 (2018年9月27～28日 大阪)

市販鮮魚におけるヒスタミン生成菌の分布と低温条件下における分離株の挙動 ○根岸真衣、宮崎優太、栗原義弘、諸角聖、晴被ゆかり、矢島秀章、須田英也 株式会社BMLフード・サイエンス
ノロウイルスを対象とした拭き取り検査キットの性能評価 ○栗原義弘、下村力斗、晴被ゆかり、矢島秀章、須田英也 株式会社BMLフード・サイエンス

### ■第114回日本食品衛生学会学術講演会 (2018年11月15日～16日 広島)

調理従事者のノロウイルス検便検査における検体輸送温度の検討 ○米道優、林麻貴、晴被ゆかり、矢島秀章、須田英也 株式会社BMLフード・サイエンス
---

## 2016年度 学会発表

### ■第37回日本食品微生物学会学術総会 (2016年9月15～16日 東京)

食品従事者の便からのノロウイルス検出事例 ○齋藤祐一、武田正嗣、林麻貴、清田義則、中川弘 株式会社BMLフード・サイエンス
食品従事者の当施設にて分離されたノロウイルスの型別について ○小西啓太 <sup>1)</sup> 、武田正嗣 <sup>1)</sup> 、林麻貴 <sup>1)</sup> 、清田義則 <sup>1)</sup> 、四方正光 <sup>2)</sup> 、高岡直子 <sup>2)</sup> 、中川弘 <sup>1)</sup> 1)株式会社BMLフード・サイエンス、2)株式会社島津製作所
腸内細菌検査における培地上の集落の色相値と明度値を利用した自動判定に関する研究[第2報] ○梅津千安希 <sup>1)</sup> 、那須潜思 <sup>1)</sup> 、中川弘 <sup>2)</sup> 1)仙台高等専門学校、2)株式会社BMLフード・サイエンス
食品製造従事者の細菌学的外部精度管理結果の解析について ○棚田良子、品川さやか、中川弘 株式会社BMLフード・サイエンス
沖縄のある給食施設の調理場の微生物汚染の実態について 第二報 ○相馬さやか <sup>1)</sup> 、前盛友佳 <sup>1)</sup> 、伊志嶺哉 <sup>1)</sup> 、國正英彦 <sup>2)</sup> 、藤田祥 <sup>3)</sup> 、福島さやか <sup>4)</sup> 、中川弘 <sup>4)</sup> 1)株式会社クックワーク、2)東洋製罐グループホールディングス、3)横河電機株式会社、 4)株式会社BMLフード・サイエンス
当センターが分析した食品および拭き取り材料の細菌学的汚染状況(第二報) ○山田咲、晴被ゆかり、福島さやか、澤村健一、中川弘 株式会社BMLフード・サイエンス

## 2015年度 学会発表

### ■第36回日本食品微生物学会学術総会 (2015年11月12～13日 川崎)

腸内細菌検査における培地上の集落の色相を利用した自動判定の試み ○梅津千安希 <sup>1)</sup> 、那須潜思 <sup>1)</sup> 、中川弘 <sup>2)</sup> 1)仙台高専、2)株式会社BMLフード・サイエンス
健康保菌者の検便検査を対象としたマルチプレックスプライマーの評価(第二報) ○武田正嗣、小西啓太、林麻貴、齋藤祐一、中川弘 株式会社BMLフード・サイエンス
便中ノロウイルスの保存条件における消長について ○小西啓太、武田正嗣、林麻貴、齋藤祐一、中川弘 株式会社BMLフード・サイエンス
沖縄県のある給食施設の調理場の微生物汚染の実態について ○前盛友佳 <sup>1)</sup> 、伊志嶺哉 <sup>1)</sup> 、國正英彦 <sup>2)</sup> 、田辺卓 <sup>2)</sup> 、波木井千雅子 <sup>2)</sup> 、藤田祥 <sup>3)</sup> 、福島さやか <sup>4)</sup> 、 嘉陽都乃 <sup>5)</sup> 、中川弘 <sup>4)</sup> 1)株式会社クックワーク、2)東洋製罐グループホールディングス、3)横河電機株式会社、 4)株式会社BMLフード・サイエンス、5)前株式会社クックワーク
食品の腸管出血性大腸菌検査におけるVT遺伝子検出機器及び試薬の検討 ○大塚佳代子 <sup>1)</sup> 、森哲也 <sup>2)</sup> 、上田泰史 <sup>3)</sup> 、中川弘 <sup>4)</sup> 、清水大輔 <sup>4)</sup> 、甲斐明美 <sup>5)</sup> 、小西典子 <sup>5)</sup> 、 長尾清香 <sup>6)</sup> 、寺嶋淳 <sup>5)</sup> 、工藤由紀子 <sup>5)</sup> 1)埼玉県衛生研究所、2)(一財)東京顕微鏡院、3)神戸検疫所輸入食品、 4)株式会社BMLフード・サイエンス、5)東京都健康安全研究センター、6)国立医薬品食品衛生研究所
DNAマイクロアレイを用いた4種食中毒菌検査キットの性能評価 ○中島和輝 <sup>1)</sup> 、山崎隆明 <sup>1)</sup> 、古川聡史 <sup>1)</sup> 、道志弘輝 <sup>1)</sup> 、柏原賢 <sup>1)</sup> 、一色淳憲 <sup>5)</sup> 、大河内美穂 <sup>2)</sup> 、右田京子 <sup>2)</sup> 、 岸野かなえ <sup>3)</sup> 、森哲也 <sup>3)</sup> 、天谷雪絵 <sup>4)</sup> 、佐藤大地 <sup>4)</sup> 、安藤洗幸 <sup>4)</sup> 、千田智巳 <sup>5)</sup> 、福島さやか <sup>5)</sup> 、岡島博史 <sup>5)</sup> 、 森中りえか <sup>6)</sup> 、宮下隆 <sup>2)</sup> 、伊藤武 <sup>3)</sup> 、西岡則幸 <sup>4)</sup> 、中川弘 <sup>5)</sup> 、原口浩幸 <sup>6)</sup> 、川本伸一 <sup>7)</sup> 、久米田裕子 <sup>8)</sup> 、 吉田充裕 <sup>1)</sup> 1)東洋製罐グループホールディングス、2)キューピー株式会社、3)(一財)東京顕微鏡院、 4)日本生活協同組合連合会、5)株式会社BMLフード・サイエンス、6)株式会社ファスマック、 7)(独)農研機構・食品総合研究所、8)大阪府立公衆衛生研究所

## BFSでは

「最新情報の発信」「新しい技術の確立」など食の安心・安全を支えるため、外部との共同研究や学会発表に積極的に取り組んでいます。