

食品安全研究会

【食品微生物研究部会】

1, 2 月	<p>1. 部会全体会議 2/3 13:00～17:00 於(株)ニチレイ東銀座ビル 17F 会議室 (1)各分科会の活動報告 MALDI-TOF/MS 分科会 芽胞菌分科会 (2)ICMSF2015 年次会合支援について</p> <p>2. MALDI-TOF/MS 分科会 (1)1/20 6 月開催講演会会場（中央区立日本橋公会堂）下見 (2)2/24 於 ILSI 会議室 第9回 DB 登録用菌株シーケンス同定法に関する勉強会および（公）日本缶詰びん詰レトルト食品協会の駒木先生との成果物公開に関する打ち合わせ。</p> <p>3. 芽胞菌分科会 (1)2/20 ILSI 会議室 定期打ち合わせ (2)Alicyclobacillus 危害性のまとめにかんして分担決定 (3)高温性芽胞細菌原料検査法の各社試験の状況確認 1) 乳や砂糖などの原料の検査法としては問題なし 2) 一部の原料にて判定の難しいものがある、判定手法とサンプリング量について再検討。高甘味度甘味料やインスタントコーヒー 3) 高ポリフェノールのエキス、原料類の検査には使用できない。性質上リスクは少ないと考えられたため、詳細な検査方法の検討は行わない。 (4)砂糖のリスクに関しては詳細の調査を行う。現状対応可能な砂糖・甜菜糖メーカーに関して情報調査を行い、サンプルが得られるようであれば各社分担で検査を実施し現状把握をする。</p>
3, 4 月	<p>1. MALDI-TOF/MS 分科会 4/21 於 ILSI 会議室 第10回 DB 登録用菌株シーケンス同定法に関する勉強会（完了）および（公）日本缶詰びん詰レトルト食品協会の駒木先生との（成果のアウトプットの仕方について）意見交換</p> <p>2. 芽胞菌分科会 (1)4/17 ILSI 会議室 定期打ち合わせ (2)Alicyclobacillus 危害のまとめに関して 接種試験実施と危害性確認の背景について文章化していく。 各社の接種試験のデータを収集し、一元化していく。 (3)高温性芽胞細菌原料検査法の各社試験の状況確認 ① 乳や砂糖などの原料の検査法としては問題なし ② 高甘味度甘味料に関してはサンプリング量を規定すれば問題なし ③ 混合原料（インスタントコーヒーと砂糖）などの場合はリスクがあるため、判定方</p>

	<p>法に関してさらに精査する。</p> <p>④ 高ポリフェノールのエキス、原料類の検査には使用できないが、茶葉、コーヒー豆、茶エキス、コーヒーエキスなどにリスクはほとんどないため問題なし。</p> <p>性質上リスクは少ないと考えられたため、詳細な検査方法の検討は行わない。合意</p> <p>(4) 砂糖のリスクに関しては詳細の調査を行う。</p> <p>現状対応可能な砂糖・甜菜糖メーカーに関して情報調査を行い、直接ヒアリングを実施する予定。</p> <p>3. チルド流通食品に関する情報交換会</p> <p>4/28 於 ILSI 会議室 チルド流通食品の微生物制御に関する情報交換と課題の整理。</p>
5, 6 月	<p>1. 食品微生物研究部会主催講演会</p> <p>「微生物同定・解析技術における MALDI-TOF MS の活用と展望」</p> <p>6/11 於 中央区日本橋公会堂</p> <p>参加人数 189 名</p> <p>2. 部会全体会議</p> <p>5/11 14:00~16:45 於 森永乳業(株) 研究情報センター</p> <p>(3) 各分科会の活動報告</p> <p>MALDI-TOF/MS 分科会、講演会準備委員会</p> <p>芽胞菌分科会</p> <p>(4) ICMSF2015 年次会合について</p> <p>(5) チルド食品に関する情報交換</p> <p>3. MALDI-TOF/MS 分科会</p> <p>6/2 於 ILSI 会議室 MALDI 講演会 最終打ち合わせ</p> <p>4. 芽胞菌分科会</p> <p>6/24 於 ILSI 会議室 定期打ち合わせ</p> <p>(1) Alicyclobacillus 危害のまとめに関して</p> <p>(2) 高温性芽胞細菌原料検査法</p>
7, 8 月	<p>1. 部会全体会議</p> <p>8/18 15:00~17:00 於 キューピー(株) キューポート</p> <p>(1) 各分科会の活動報告</p> <p>MALDI-TOF/MS 分科会、講演会準備委員会</p> <p>芽胞菌分科会、チルド食品勉強会</p> <p>(2) ICMSF2015 年次会合について</p> <p>(3) 次回部会（合宿）について</p> <p>2. MALDI-TOF/MS 分科会</p> <p>8/18 於 京王ホテル MALDI 講演会反省、今後の活動について</p> <p>3. 芽胞菌分科会</p> <p>(1) 定期打ち合わせ未実施</p> <p>(2) 7/15 ホクレン 工程高温性嫌気性菌調査の打ち合わせ</p> <p>宇都宮大学 色素変化のヒアリング</p>
9, 10 月	<p>1. MALDI-TOF/MS 分科会</p>

	<p>1) 10/6 於 産業総合研究所 佐藤浩昭先生訪問 / MALDI-TOF/MS を用いたカビ同定に関する意見交換</p> <p>2. 芽胞菌分科会</p> <p>1) 9/10、10/24 於 ILSI 会議室 定期打ち合わせ</p> <p>2) 10/22 日本清涼飲料研究会にて発表</p>
11, 12 月	<p>1) 食品微生物研究部会共催講演会 ICMSF ワークショップ「食品微生物の検査データと活用」 11/14～15 於 赤坂溜池ホール 参加人数 81 名</p> <p>2) 部会全体会議 11/27 13:00～15:00 於 東海大学海洋学部 3208 教室 11/28 10:00～12:00 於 三保園ホテル会議室</p> <p>1) 各分科会の活動報告 (MALDI-TOF/MS 分科会、芽胞菌分科会、ICMSF ワークショップ)</p> <p>2) 2015 年度活動・収支報告</p> <p>3) 次期部会長団決議</p> <p>4) 2016 年度活動について議論</p> <p>3) 勉強会 11/27 15:00～17:00 研究活動の紹介 21 名参加 講師 東海大学教授 後藤慶一先生</p> <p>4) MALDI-TOF MS 分科会 12/19 Pacificchem (環太平洋国際化学会議) 2015 にて発表 「Expansion of MALDI-TOF MS database for spoilage microorganisms in food and beverage industry.」</p> <p>5) 芽胞菌分科会 11/5 第 64 回缶詰技術大会にて発表 「清涼飲料原料の高温性嫌気性芽胞細菌標準検査法の開発」</p>