

食品安全研究会

【食品微生物研究部会】

<p>1, 2 月</p>	<p>1. 分科会活動</p> <p>(1) 芽胞菌研究分科会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進捗なし <p>(2) MALDI-TOF MS 研究分科会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進捗なし <p>(3) チルド勉強会</p> <p>a. ボツリヌス菌接種試験活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本缶詰びん詰レトルト食品協会（日缶協）より、低温発育性ボツリヌス菌の芽胞を供したリン酸バッファーおよびモデル食品での耐熱性試験の最終報告を受けた（2月18日）。 ・最終報告の内容について日缶協と参加企業6社で協議を実施した（3月2日、Web開催）。 <p>b. 耐熱性試験法検証活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第3弾検証として、同一の芽胞液を使用した検証試験を各社にて完了した。 ・結果共有のための打合せを実施予定（3月29日、Web開催） <p>(4) 国際整合性のある食品微生物リスク管理研究分科会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・以下の読み合わせおよび和訳を継続実施中。 FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series 24 "Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods" <p>2022年度 第1回部会全体会議を3月9日にZoomにて開催予定。</p>
<p>3, 4 月</p>	<p>1. 分科会活動</p> <p>(1) 芽胞菌研究分科会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進捗なし <p>(2) MALDI-TOF MS 研究分科会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進捗なし <p>(3) チルド勉強会</p> <p>a. ボツリヌス菌接種試験活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・低温発育性ボツリヌス菌の芽胞を供したリン酸バッファーおよび各社モデル食品サンプルでの耐熱性試験の結果について、日本缶詰びん詰レトルト食品協会（日缶協）と参加企業6社で協議（3月2日、Web開催）。 ・耐熱性試験の結果公表および追試験について、日缶協と参加企業6社で協議（4月20日、Web開催）。 <p>b. 耐熱性試験法検証活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第3弾試験（芽胞液を揃えた耐熱性試験）について、結果共有打合せを実施（3月29日、Web開催）。 ・一連の結果を考察するため、第4弾試験（複数企業で調製した芽胞液による耐熱性試験）案を作成中。 <p>(4) 国際整合性のある食品微生物リスク管理研究分科会</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 以下の読み合わせおよび和訳を継続実施中。 FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series 24 "Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods" <p>2. 2022 年度 第 1 回部会全体会議を 2022 年 3 月 9 日に Zoom にて開催した。</p>
5, 6 月	<p>2. 分科会活動</p> <p>(5) 芽胞菌研究分科会 ・進捗なし</p> <p>(6) MALDI-TOF MS 研究分科会 ・進捗なし</p> <p>(7) チルド勉強会</p> <p>a. ボツリヌス菌接種試験活動 ・追加試験の実施（時期は未定）および結果公表のスケジュール（2023 年予定）について、メンバーおよび日本缶詰びん詰レトルト食品協会（日缶協）間で合意した。</p> <p>b. 耐熱性試験法検証活動 ・第 4 弾試験（複数企業で調製した芽胞液による耐熱性試験）案を作成した。メンバーによる打合せを実施（7 月 1 日 Web 開催）。</p> <p>(8) 国際整合性のある食品微生物リスク管理研究分科会 ・以下の読み合わせおよび和訳を継続実施中。 FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series 24 "Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods"</p> <p>3. 部会全体の活動 ・2022 年度 第 2 回部会全体会合を、（独）製品評価技術基盤機構（NITE）様ご協賛のもと NITE 本所にて 6 月 20 日に開催した（参加者数 76 名。現地とオンラインのハイブリッド開催）。食品危害微生物に関連する業界共通の課題について、当研究部会と NITE 様の間にてディスカッションを行った。</p>
7, 8 月	<p>1. 分科会活動</p> <p>(9) 芽胞菌研究分科会 ・進捗なし。</p> <p>(10) MALDI-TOF MS 研究分科会 ・（独）製品評価技術基盤機構（NITE）とのディスカッション会を実施（7/27）。 →MALDI-TOF MS（マトリックス支援レーザー脱離イオン化法）生データの提供に関する意見交換 →MALDI 活用に関する NITE 側からの最新情報の提供</p> <p>(11) チルド勉強会</p> <p>a. ボツリヌス菌接種試験活動 ・活動なし（追加試験について日本缶詰びん詰レトルト食品協会にて調整中）。</p> <p>b. 耐熱性試験法検証活動 ・第 4 弾試験（複数企業で調製した芽胞液による耐熱性試験）を実施中。</p> <p>(12) 国際整合性のある食品微生物リスク管理研究分科会 ・以下の読み合わせおよび和訳を継続実施中。 FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series 24 "Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods"</p> <p>2. 部会全体の活動</p>

	<p>・10月4日(火)に2022年度第3回部会全体会合をオンラインにて開催予定。</p>
9, 10月	<p>3. 分科会活動</p> <p>(13) 芽胞菌研究分科会 ・進捗なし。</p> <p>(14) MALDI-TOF MS 研究分科会 ・進捗なし。</p> <p>(15) チルド勉強会</p> <p>a. ボツリヌス菌接種試験活動 ・活動なし(追加試験について日本缶詰びん詰レトルト食品協会にて調整中)。</p> <p>b. 耐熱性試験法検証活動 ・第4弾試験(複数企業で調製した芽胞液による耐熱性試験)を実施中。</p> <p>(16) 国際整合性のある食品微生物リスク管理研究分科会 ・以下の読み合わせおよび和訳を継続実施中。 FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series 24 "Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods"</p> <p>4. 部会全体の活動 ・10月4日(火)に2022年度第3回部会全体会合および勉強会をオンラインにて開催(参加者:部会員40名)。 勉強会:細胞の蛍光染色による菌数測定メカニズムとその応用 講師:株式会社NPC 森脇俊一様</p>
11, 12月	<p>5. 分科会活動</p> <p>(17) 芽胞菌研究分科会 ・進捗なし。</p> <p>(18) MALDI-TOF MS 研究分科会 ・NITE-ILSI間でのMALDI-TOF MS生データ活用に関するディスカッション会を実施。(12月12日(月))</p> <p>(19) チルド勉強会</p> <p>a. ボツリヌス菌接種試験活動 ・活動なし(追加試験について日本缶詰びん詰レトルト食品協会にて調整中)。</p> <p>b. 耐熱性試験法検証活動 ・第4弾試験(複数企業で調製した芽胞液による耐熱性試験)のデータ取得が終了。データ取り纏め中。</p> <p>(20) 国際整合性のある食品微生物リスク管理研究分科会 ・以下の読み合わせおよび和訳を継続実施中。 FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series 24 "Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods"</p> <p>6. 部会全体の活動 ・12月5日(月)に2022年度第4回部会全体会合および勉強会を開催(対面オンライン併用)(参加者:部会員41名)。 勉強会:食品製造現場における正しい洗浄操作のすすめ 講師:三重大学大学院生物資源学研究所 教授 福崎智司 先生</p>