

# 教育研究業績書

2025年05月07日

所属：食創造科学科

資格：准教授

氏名：溝口 嘉範

研究分野	研究内容のキーワード
食品衛生学, 食品科学, 公衆衛生学	食中毒, 衛生管理, HACCP, 疫学, ウイルス学, 細菌学, 感染症
学位	最終学歴
学士(農学), 博士(医学)	岡山大学大学院 医歯薬学総合研究科 社会環境生命科学専攻 博士課程 修了

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
<b>1 教育方法の実践例</b>		
1. 2024年度第4回FD研修会を受けての授業改善	2025年1月6日～現在	「学生が主役になれる授業設計 ～アクティブラーニング(含、PBL)の促進に向けて～」をテーマとし、全体会では説明を受け、グループワークではAL、PBL型学修の実施状況と今後に向けた展望を話し合い、今後の教育改善に資する情報を得ることができた。適宜授業の改善を検討していく。
2. 2024年度第3回FD研修会を受けての授業改善	2024年8月21日～現在	「新しい時代に対応するために」をテーマとし、全体会では新しい時代の課題の説明を受け、分科会では関心のあった「ChatGPT をテスト作成に使ってみたい」のグループで先行事例の説明、教育への活用方法の議論を通じ、今後の教育改善に資する情報を得ることができた。適宜授業の改善を検討していく。
3. 食品衛生学実験における復習動画の配信	2024年7月13日～現在	食品衛生学実験で教授するHACCPについては理解が難しかったため、授業動画を授業後に視聴できるようにし、繰り返し学習ができる環境を整えた。再生回数は受講者数の2倍以上であったので復習が十分なされていると考えられた。
4. 2024年度第1回教職FD研修会を受けての授業改善	2024年7月3日～現在	「教職キャリア支援について」をテーマとし、全体会では教職課程の現状と課題の説明を受け、グループワークでは教職に関心のある学生を増やすための方法について議論し、教職課程の今後について検討を行った。適宜授業の改善を検討していく。
5. 2024年度第2回FD研修会を受けての授業改善	2024年6月19日～現在	「科研費獲得のTips」と題し、科研費獲得について獲得実績のある教員からの解説、ポイントを学び、今後の科研費獲得に資する情報を得ることができた。適宜研究教育の改善を検討していく。
6. 2024年度第1回FD研修会を受けての授業改善	2024年5月29日～現在	学生支援体制について、講義やグループディスカッションを通じて、学生支援体制のを理解し、学生支援の具体的アプローチの方向性の共有し、今後の教育に生かすことができた。適宜授業の改善を検討していく。
7. ティーチングポートフォリオを活用した授業改善	2024年3月12日～2025年3月31日	ティーチングポートフォリオは授業や指導において行った「教育成果や改善」の記録である。教育理念を振り返るとともに、学期末の学生による「授業評価アンケート」をもとに、目標を立て、授業を改善していくことができた。科目毎に反映させるのではなく、自身の教育改善として捉えることができ、その教育成果を作成・公表することで教員自身も学生も改善を確認できた。
8. 2023年度第2回FD・SD研修会を受けての授業改善	2024年3月4日～現在	GPS-Academic調査結果や学生アンケートを踏まえた今後の学生支援についてグループディスカッションを行った。適宜授業の改善を検討していく。
9. 2023年度第4回FD研修会を受けての授業改善	2024年1月5日～現在	学生指導とシラバス作成に向けた取り組みをテーマに、文書指導への基礎的理解を深め、文書指導における実際を知り、シラバスの作成や活用方法を理解できた。また、年度末に提出のティーチングポートフォリオの作成方法についても解説がなされ、授業改善の一助となった。適宜学生指導やシラバスの改善を検討していく。

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
<b>1 教育方法の実践例</b>		
10. 2023年度大学院FD研修会を受けての授業改善	2023年10月11日～現在	「大学院における研究指導」と題し、院生へ研究指導を行う上での課題について意見交換を行い、解決案を具体的に話し合った。適宜授業の改善を検討していく。
11. 2023年度第3回FD研修会を受けての授業改善	2023年8月23日～現在	教員力を磨く～学生への還元を目指して～をテーマにテーマ別グループワークを行った。本グループでは「総合的な学習／探究の時間」の実践から大学の学修方法を考えるをテーマに小中学校の総合的な学習の時間や高校の総合的な探求の時間を受け、大学で展開すべき学修方法について検討した。適宜授業の改善を検討していく。
12. 2023年度第1回FD・SD研修会を受けての授業改善	2023年7月26日～現在	新入生の期待に応える学生支援のありかたについてグループディスカッションを行い、学生支援の具体的なアプローチを提案し、取り組みにつながる検討を行った。適宜学生支援や授業の改善を検討していく。
13. 2023年度第2回FD研修会を受けての授業改善	2023年6月21日～現在	ティーチング・ポートフォリオの効果的な活用に向けてをテーマに、自分自身の教育理念や教育方法など、教育活動について考えた。研修を通じ、ティーチング・ポートフォリオの意義および作成方法を理解した。本年度提出のティーチングポートフォリオ作成の準備ができた。適宜授業の改善を検討している。
14. 2023年度第1回FD研修会を受けての授業改善	2023年5月24日～現在	教育・研究活動のスリム化、教育活動の課題、高校訪問についてグループディスカッションを行い、教員がこれからできることを見出し、情報共有を行った。適宜効率のよい教育、研究を検討し改善している。
15. 食中毒調査方法論	2016年3月～現在	岡山大学大学院 医歯薬学総合研究科修士課程（医歯科学専攻）MPH(Master of Public Health)コースの授業で講義及び演習の講師を担当した。本講義では米国CDCが公開している統計ソフトEpiInfo7を用いて演習を行う。講義で学んだ疫学・生物統計学の基礎に加え、実際に食中毒事例のデータを取り扱う演習を通して、研究に必要なより実践的なスキル、議論する力の獲得を目指す。
16. 疫学ベースのアウトブレイク調査の基礎	2010年1月～2016年1月	主催：国立保健医療科学院。食品衛生危機管理研修内の科目の一つとして講義を行っている。講義で疫学概論や疫学統計を習得し事例演習を通じ講義内容の定着と実践的な解析を行う。毎年全国から受講希望があり、継続して実施することで疫学調査のスキルアップにつながる。
<b>2 作成した教科書、教材</b>		
1. 食品衛生監視員のための実例から学ぶ食中毒－食中毒の基礎知識から行政対応まで－	2017年7月	保健所食品衛生監視員の食中毒事件処理の支援を目的として、微生物等の科学的知見の解説だけでなく、事件処理の教訓や食品衛生監視員の経験を随所に反映し、現場に即応した内容で構成している。
2. 食中毒の疫学講座	2012年1月	食中毒事件の調査において重要な疫学の解説書である。実際の疫学研修の演習や多数の事例を用いて調査手法を説明している。疫学概論、必要な統計学、疫学統計ソフトEpi Infoの使い方、メディア対策、平常時の調査監視等、食中毒の探知から対策まで網羅している。
3. ケースメソッドによる公衆衛生教育 第4巻	2008年11月	国が公表している食中毒統計の課題、食中毒調査や原因究明の方法論と課題及び食中毒行政の課題についてケースを提示し、QA方式で学生向けにわかりやすく解説をしていく。
<b>3 実務の経験を有する者についての特記事項</b>		
1. 食中毒の疫学研修会（初級）	2013年3月6日～現在	保健所の食品衛生監視員は疫学を十分に習得する機会がないため、毎年、集中講義で疫学概論や疫学統計を習得し、統計ソフトEpiInfoを使用した事例演習を通じ講義内容の定着と実践的な解析を行う。全国から受講希望があり、毎年継続して実施することで自治体全体

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
<b>3 実務の経験を有する者についての特記事項</b>		
2. 疫学ベースのアウトブレイク調査の基礎	2010年1月～2016年1月	の疫学調査のスキルアップにつながる。 主催：国立保健医療科学院。全国の食品衛生監視員を対象に食品衛生危機管理研修内の科目の一つとして毎年講義を行った。講義で疫学概論や疫学統計を習得し事例演習を通じ講義内容の定着と実践的な解析を行った。
<b>4 その他</b>		
1. 岡山大学大学院 非常勤講師	2024年10月1日～現在	医歯薬学総合研究科修士課程の大学院生を対象に食中毒調査方法論の授業、演習を行った。
2. アグリプロジェクト担当	2024年4月1日～2025年3月31日	学生が自主的に参加する授業外の活動である。管理栄養学科の学生が農作物の栽培・収穫に関わることで、その過程の楽しさや大変さ、食の大切さに気付き、食を生産することへの興味・関心や理解を深める機会とする活動である。
3. 県立広島大学 非常勤講師	2024年4月1日～2025年3月31日	地域創生学部健康科学コース（管理栄養士養成課程）の学生を対象に生命科学の授業を行った。
4. 学科クラス担当	2023年4月1日～2025年3月31日	2023年度入学者および4年ゼミ生のクラス担当として年2回必須の学生面談と必要に応じ面談を行い、学生の動向を把握し助言を行う。4年ゼミ生に対しては、管理栄養士国家試験の学習指導、就職活動の助言を行った。
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
<b>1 資格、免許</b>		
1. 対米及び対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員	2021年3月26日	厚生労働省の「対米輸出水産食品の取扱い要領」及び「対EU輸出水産食品の取扱い要領」に基づき、米国やEUに水産食品を輸出する場合にあつてはHACCPをはじめとした諸要件を具備していることを確認した認定施設において製造加工された水産食品のみが輸出可能となっている。指名食品衛生監視員による対米及び対EU輸出水産食品取扱施設等への適切な監視・指導を実施するための資格である。
2. 令和2年度HACCPトレーナー養成研修修了	2021年2月8日	一般社団法人食品衛生登録検査機関協会主催。食品等事業者に対し、HACCPプランの作成や運用について、適切に講習を行うことができる人材（トレーナー）を育成するため、講習の進め方、ポイント等を修得することを目的とするもの。
3. 国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修修了	2018年11月26日から2018年12月7日	食品の製造加工施設、事業者等に対するGHP及びHACCPに基づく衛生管理システムの監視、指導を行うため、最新の専門的かつ実務的な知識・技術を修得することを目的とするもの。
4. 第2種放射線取扱主任者（一般）	2000年12月26日	放射性同位元素等による放射線障害の防止に関する法律第34条において、許可届出使用者等は、放射線障害の防止について監督を行わせるため、放射線取扱主任者を選任しなければならない。食品理化学検査の機器（ガスクロマトグラフィー）で本主任者の選任が必要な場合があるので取得した。
5. 食品衛生管理者（任用資格）	1998年3月27日	食品衛生法の規定により、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて、食品衛生法施行令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならないこととなっている。
6. 食品衛生監視員（任用資格）	1998年3月27日	食品衛生法に基づく任用資格。厚生労働大臣または都道府県知事等が任命するもの。
<b>2 特許等</b>		
<b>3 実務の経験を有する者についての特記事項</b>		
1. 大竹市保育連盟研修	2024年10月18日	大竹市内の公立私立保育園の調理員及び保育士を対象に調理現場の衛生管理について研修を実施した。衛生

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
2. 私立高等学校模擬授業	2024年10月3日	管理や感染症についても盛り込み保育現場での食中毒や感染症予防に資する講義や質疑応答を行った。高校1年生を対象に、「ATPで手の汚れを検査してみよう」をテーマに授業を行った。手の汚れを数値化し、手洗いの重要性について理解が深まりよかつたとの評価であった。
3. RCCテレビ（中国放送）「イマナマ！」で「行楽シーズンに知っておきたい食中毒対策」として出演	2024年9月20日	「行楽シーズンに知っておきたい食中毒対策」として、お弁当づくりで気をつけたい食中毒の対策について解説、コメントした。
4. 上手な手洗い事業	2024年4月1日から2025年3月31日	広島市保健所が主催する市立小学校1年生を対象とした手洗い授業に管理栄養学科の学生を派遣し、行政と本学学生が協働して手洗い教室を実施する枠組みを構築した。児童は大学生からの授業補助を受けることを喜んでおり、学生は児童に教える体験からコミュニケーション能力を向上させることができた。
5. 広島市保健所食品衛生監視員研修会の講演	2024年1月26日	広島県内の食品衛生監視員及び環境衛生監視員を対象にした研修会で「海外における小規模事業者に対するHACCPの監視指導」についての講演を行った。米国、フランス、オランダ、オーストラリアの行政による監視指導の実態をわかりやすく解説し、高評価であった。
6. 私立高等学校模擬授業	2023年11月21日	高校2年生を対象に、「自分でできる食中毒対策！～敵を知らないとおなかが痛くなるかも～」をテーマに授業を行った。食中毒は身近で理解が深まりよかつたとの評価であった。
7. オーストラリアの食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の事情調査	2023年10月1日～2023年10月8日	厚生労働科学研究補助金を受け、食品業種毎のオーストラリアにおけるHACCP制度の運用状況を把握するため、調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。施設の監視結果を入りに貼付し衛生管理状況が見える化されていて我が国での導入も検討する必要があると考えられた。
8. 広島県食品安全推進協議会学識経験者	2023年4月1日から2025年3月31日	広島県が設置する協議会で、食品の安全確保に関する意見交換を行い、その意見を行政施策及び関係者の取組に反映するとともに、関係者が連携して「食品の安全に関する推進プラン」の着実な実行を図ることを目的としている。学識経験者として参加した。
9. ふぐの衛生確保について	2022年6月24日	主催：岡山市保健所 市場でふぐを取り扱う事業者に対し、ふぐに関する法令及び条例、中毒予防の基礎、HACCPについて説明し、ふぐ処理にかかる遵守事項の徹底、事故防止について説明した。
10. 食中毒の予防について	2022年6月24日	主催：岡山市中央卸売市場水産物安全対策協議会 市場で水産物を取り扱う事業者に対し、食中毒予防の基礎、HACCPについて説明し、衛生管理のスキルアップを図った。
11. きちんと知らないと異物を除去できない！～金属探知機の基礎知識と異物混入防止～	2022年3月8日	金属探知機を使用している事業者に対し、コロナ禍を考慮し、従来型の集合形式ではなく、自由な時間に受講できるオンデマンド形式の岡山市公式YouTubeチャンネルで金属探知機の基礎とケーススタディの解説を企画した。
12. 食品衛生責任者養成講習会	2021年8月18日	主催：一般社団法人岡山県食品衛生協会 食品衛生法に基づき営業許可施設に設置が義務付けられている食品衛生責任者の養成講習会で講師を行い、食品衛生関連法規、食中毒予防の説明、解説を行った。
13. 食中毒の予防について	2021年6月25日	主催：岡山市中央卸売市場水産物安全対策協議会 市場で水産物を取り扱う事業者に対し、食中毒予防の

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
14. 岡山市保健所衛生課食品衛生係食品監視検査班 班長	2021年4月1日～2023年3月31日	基礎、HACCPについて説明し、衛生管理のスキルアップを図った。 副主査（班長）として以下の業務を担当し、班の統括を行った。 ・学校、社会福祉施設等の給食施設への監視指導、食品製造業及び中央卸売市場内業者への監視指導、HACCPの普及啓発と導入支援、食品表示法に基づく監視指導、食の安全安心について市民へのリスクコミュニケーション
15. 年末年始新型コロナウイルス感染症対策、食品表示、HACCP研修	2020年11月25日	主催：岡山市食品衛生協会。年末年始に賑わう神社仏閣の参道で営業する事業者に対し、本講習会を実施した。HACCPの研修では手引書に沿って演習形式で行い、HACCP導入支援を行った。
16. 岡山市保健所衛生課食品衛生係食品衛生指導班 班長	2020年4月1日から2021年3月31日	副主査（班長）として以下の業務を担当し、班の統括を行った。 ・飲食店等食品取扱施設への許認可及び監視指導、市民からの苦情及び相談対応、食中毒対応、食品表示相談
17. 岡山市食品衛生協会参与	2020年4月1日から2021年3月31日	岡山市食品衛生協会の参与として、協会の運営に対する助言および食品業界の育成、食品衛生の専門家としての技術的助言を行った。
18. フランスの食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の事情調査	2019年11月4日～2019年11月9日	厚生労働科学研究補助金を受け、食品業種毎のフランスにおけるHACCP制度の運用状況を把握するため、調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。また中心温度等の数値を活用した科学的な指導を通じて衛生管理の向上が期待できる。
19. 食品衛生責任者養成講習会	2019年10月16日	一般社団法人岡山県食品衛生協会主催。食品衛生法に基づき営業許可施設に設置が義務付けられている食品衛生責任者の養成講習会で講師を行い、食品衛生関連法規、食中毒予防の説明、解説を行った。
20. 夏休みお菓子工場見学ツアー～宇宙食を作る技（ハサップ）を学ぼう！～	2019年8月20日	主催：厚生労働省中国四国厚生局・岡山市。講義とともに実習も行い、小学生と保護者に正しい食品衛生やHACCPの知識を習得してもらい、安全な食品の重要性を理解してもらった。
21. カンピロバクターによる食中毒を防止しよう	2019年7月11日	岡山市内の短大の学生に対し、家庭科の授業でカンピロバクター食中毒の予防方法を説明した。
22. カンピロバクターによる食中毒を防止しよう	2019年7月11日	食中毒予防の啓発は子供の教育が重要と考え、岡山市内の大学で教員を目指す学生に対し、調理実習の授業でカンピロバクター食中毒の予防方法を説明した。
23. 食中毒の予防について	2019年6月18日	主催：岡山市中央卸売市場青果物安全対策協議会。市場で青果物を取り扱う事業者に対し、食中毒予防の基礎、HACCPについて説明し、衛生管理のスキルアップを図った。
24. 国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修	2018年11月26日～2018年12月7日	本研修を受講しHACCPの考え方にに基づくハザードの管理方法について学んだ。また、事業者との円滑な意見交換により情報収集を行い、施設の総合的な衛生評価を行うとともに、指導・助言について取りまとめて、結果を発表した。
25. 平成29年度保育園給食関係者研修会	2018年10月1日	主催：岡山市中区ブロック園長会。岡山市内の保育園園長、栄養士及び調理員に対し、食中毒予防の基本、学校給食の衛生管理、保健所の立入指導の講評等を説明し、衛生管理のスキルアップを図った。
26. 平成30年度HACCP指導者養成研修会（中国四国ブロック）	2018年9月26日から2018年9月28日	主催：厚生労働省。中国四国地方の食品衛生監視員に対し、HACCPシステムに関する講義や実地研修を行った。
27. 保健所フェスタinイオンスタイル岡山	2018年8月29日	主催：岡山市保健所、協力：イオンリテール株式会

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
<b>3 実務の経験を有する者についての特記事項</b>		
28. 平成30年度学校給食関係者研修会～給食室における衛生管理について～	2018年7月31日	社。保健所関係課及びイオンリテールと協力して子どもと保護者を対象としたリスクコミュニケーション事業を企画し、子ども食品衛生監視員や検査実験など体験型のイベントを通じ食の安全の知識や衛生管理手法のHACCPの普及啓発を行った。 主催：岡山市教育委員会。岡山市内の国立、県立、市立の学校栄養士及び調理員に対し、食中毒予防の基本、学校給食の衛生管理、保健所の立入指導の講評等を説明し、衛生管理のスキルアップを図った。
29. 米国の食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の事情調査	2018年3月4日～2018年3月17日	厚生労働科学研究補助金を受け、食品業種毎の米国におけるHACCP制度の運用状況を把握するため、調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。また中心温度等の数値を活用した科学的な指導を通じて衛生管理の向上が期待できる。
30. レディオモモ（FM放送）冬の食中毒予防について	2018年1月13日	岡山市の広報番組でノロウイルスによる食中毒について家庭における食中毒防止と題し、市民が家庭での調理で衛生面に気を付けるポイントを説明した。
31. 平成29年度保育園給食関係者研修会	2017年11月1日	岡山市東区ブロック園長会。岡山市内の保育園園長、栄養士及び調理員に対し、食中毒予防の基本、学校給食の衛生管理、保健所の立入指導の講評等を説明し、衛生管理のスキルアップを図った。
32. 平成29年度学校給食関係者研修会～給食室における衛生管理について～	2017年7月25日	岡山市教育委員会。岡山市内の国立、県立、市立の学校栄養士及び調理員に対し、食中毒予防の基本、学校給食の衛生管理、保健所の立入指導の講評等を説明し、衛生管理のスキルアップを図った。
33. 岡山市保健所衛生課食品衛生係食品監視検査班	2017年4月1日～2020年3月31日	副主査として以下の業務を担当した。 ・学校、病院、社会福祉施設等の給食施設への監視指導、食品製造業への監視指導、HACCPの普及啓発と導入支援、食品表示法に基づく監視指導、食の安全安心について市民へのリスクコミュニケーション
34. ジュニア食品安全ゼミナール	2016年1月27日	共催：内閣府食品安全委員会・岡山市。市内中学校でジュニア食品安全ゼミナールを企画した。クイズ形式で食品衛生の理解を深めた。また学校栄養教諭、食品安全委員会職員、岡山市食品衛生担当とのリスクコミュニケーションを実施した。
35. Oniビジョン（岡山市ケーブルテレビ）食中毒予防について	2016年1月	ケーブルテレビで家庭における食中毒予防の啓発を行った。市民が家庭での調理で衛生面に気を付けるポイントをわかりやすく説明した。
36. 岡山市保健福祉局保健管理課生活衛生係	2014年4月1日～2017年3月31日	副主査として以下の食品衛生業務を担当した。 ・食品衛生行政の企画及び総括業務、国及び他の自治体との折衝、市役所関係課との連絡調整、予算業務等
37. 疫学統計処理研修会	2011年10月25日～2011年10月26日	主催：大分県。保健所の食品衛生監視員は疫学を十分に習得する機会がないため、講義で疫学概論や疫学統計を習得し事例演習を通じ講義内容の定着と実践的な解析を行う。大分県からの派遣依頼に基づき実施した。
38. 岡山県環境保健センター保健科学部ウイルス科	2011年4月1日～2014年3月31日	研究員として以下の業務を担当した。 ・食品のウイルス検査及び研究、食中毒の原因究明に係るウイルス検査及び研究、感染症法に基づく各種ウイルスの検査及び研究
39. 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部 研究生	2010年9月27日～2010年10月22日	研究生として、ノロウイルスのふき取り検査法の開発を行った。 カット綿で対象区画をふき取ってウイルスを回収し、その回収液にBeef extractを0.5%になるよう添加してポリエチレングリコールによるウイルス濃縮を行うことで、通常実施されている綿棒によるふき取り検査よ

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
<b>3 実務の経験を有する者についての特記事項</b>		
40. 島根県食品衛生監視員研修会	2010年7月30日	りも高感度な検査が実施できた。操作が簡便でコストも安価であることから、現場でのふき取り検査に利用できると考えられた。 主催：島根県。保健所の食品衛生監視員は疫学を十分に習得する機会がないため、講義で疫学概論や疫学統計を習得し事例演習を通じ講義内容の定着と実践的な解析を行う。島根県からの派遣依頼に基づき実施した。
41. 疫学ベースのアウトブレイク調査の基礎	2010年1月から2016年1月	主催：国立保健医療科学院。全国の食品衛生監視員を対象に食品衛生危機管理研修内の科目の一つとして毎年講義を行った。講義で疫学概論や疫学統計を習得し事例演習を通じ講義内容の定着と実践的な解析を行った。
42. 食品由来感染症について ～米国CDCの視察から～	2009年9月19日	主催：NPO法人岡山健康医学研究会。当法人の研究助成（青山賞）の成果発表として講演を行った。
43. 岡山市保健所検査課	2009年4月1日～2011年3月31日	主任として以下の検査及び研究業務を担当した。 ・食品の細菌検査、食中毒や感染症の原因究明に係る細菌及びウイルス検査、細菌及びウイルスの研究
44. 東京都市場衛生検査所研修	2005年1月	東京都市場検査所（築地市場内）で監視指導及び試験検査の実務研修を1か月受講した。市場における監視指導のポイントをベテラン食品衛生監視員に同行しOJTで研修を受けた。衛生指導や有毒魚の判断ポイントが理解できた。また、市場流通品の細菌検査及び理化学検査の実習を受けた検査手技を習得した。
45. 岡山市保健所衛生課食品衛生係中央卸売市場駐在所	2004年4月1日～2009年3月31日	技師及び主任として以下の食品衛生業務を担当した。 ・中央卸売市場内の食品取扱施設への監視指導、農産物の残留農薬検査、食品の細菌検査、食中毒調査
46. 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部 研究生	2002年9月2日～2002年9月30日	研究生として、食品衛生におけるリスクアナリシスについて調査研究を行った。
47. 岡山市保健所衛生課食品衛生係食品衛生班	2000年4月1日～2004年3月31日	技師として以下の食品衛生業務を担当した。 ・飲食店等食品取扱施設への許認可及び監視指導、市民からの苦情及び相談対応、食中毒対応、食品表示相談
48. 岡山市保健所衛生課食品衛生係食品監視班	1999年5月1日～2000年3月31日	技師として以下の食品衛生業務を担当した。 ・学校、社会福祉施設等の給食施設への監視指導、食品製造業への監視指導、食中毒対応
<b>4 その他</b>		
1. イブニングオープンキャンパス模擬授業「手の汚れを数値化してみよう! ATPふき取り検査」	2024年7月19日	参加高校生を管理栄養士役と調理員役に分け、調理員の手洗いの適正について管理栄養士役の生徒がATP検査結果をもとに指導する体験型授業を行った。高校生は体験を通じATP検査法で手の汚れを数値化できることおよび衛生指導の実際を理解することができた。
2. 高等学校ビジットキャンパス模擬授業「ATPで手洗いの衛生指導をしてみよう」	2024年5月29日	食品衛生実験室の見学と模擬授業を行った。模擬授業は参加高校生を管理栄養士役と調理員役に分け、調理員の手洗いの適正について管理栄養士役の生徒がATP検査結果をもとに指導するものである。
3. 高校3年生対象入試説明会	2024年5月19日	大学の授業方針や授業内容を知ることができるオープンセミナー（オンライン型授業、体験型授業）について説明を行った。
4. 学務委員会委員	2024年4月1日から2025年3月31日	学内の授業、カリキュラム、学内行事、奨学金等の業務を担う委員会である。学科の代表として委員の業務を行った。
5. オープンキャンパス模擬授業「手の汚れを数値化してみよう! ATPふき取り検査」	2024年3月20日	食品衛生実験室の見学と模擬授業を行った。模擬授業は参加高校生を管理栄養士役と調理員役に分け、調理員の手洗いの適正について管理栄養士役の生徒がATP検査結果をもとに指導するものである。
6. オープンキャンパス模擬授業「管理栄養士による手洗い指導体験」	2023年8月20日	食品衛生実験室の見学と模擬授業を行った。模擬授業は参加高校生を管理栄養士役と調理員役に分け、調理員の手洗いの適正について管理栄養士役の生徒がATP検査

職務上の実績に関する事項				
事項	年月日		概要	
4 その他				
7. 図書委員会委員	2023年4月1日から2025年3月31日		査結果をもとに指導するものである。	
8. 倫理審査委員会委員	2023年4月1日から2025年3月31日		図書館に関係する業務及び学科内の図書購入にかかる業務を行った。	
9. 学院報編集委員	2023年4月1日から2024年3月31日		倫理審査委員会に微生物学の専門家として参加した。	
			法人内学校（幼稚園，中高，大学）の在校生，卒業生，教職員等関係者に各校部および法人の活動内容をまとめた広報誌の編集委員に従事していた。	
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
1 著書				
1. 食品衛生監視員のための実例から学ぶ食中毒－食中毒の基礎知識から行政対応まで－	共	2017年7月	公益社団法人日本食品衛生協会	保健所食品衛生監視員の食中毒事件処理の支援を目的として，微生物等の科学的知見の解説だけでなく，事件処理の教訓や食品衛生監視員の経験を随所に反映し，現場に即応した内容で構成している。
2. 食中毒の疫学講座	共	2012年1月	社団法人日本食品衛生協会	共著者：赤堀正光，阿部和男，白井文則，笈川和男，奥田静男，小暮実，齋藤紀行，笹井勉，佐藤昭雄，菅谷茂久，関根雅夫，登田美桜，溝口嘉範，三輪勇夫，渡辺麻衣子（五十音順） 食中毒事件の調査において重要な疫学の解説書である。実際の疫学研修の演習や多数の事例を用いて調査手法を説明している。疫学概論，必要な統計学，疫学統計ソフトEpi Infoの使い方，メディア対策，平常時の調査監視等，食中毒の探知から対策まで網羅している。
3. ケースメソッドによる公衆衛生教育 第4巻	共	2008年11月	株式会社篠原出版新社	共著者名：鹿嶋小緒里，津田敏秀，榎田浩明，土橋西紀，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二（五十音順） 医学部を始め医療系の学校の授業や実習で使用できる様々なケースを収載し解説することで，公衆衛生的な問題点の発見やその解決策を考える能力を養成するものである。国が公表している食中毒統計の課題，食中毒調査や原因究明の方法論と課題及び食中毒行政の課題についてケースを提示し，QA方式で学生向けにわかりやすく解説をしていく。 著者：Nancy M. Kane，荒木葉子，原野悟，中原俊隆，里村一成，溝口嘉範，鈴木越治，頼藤貴志，高尾総司，濱田淳，小松裕和，神里英吾，土居弘幸，菊池正悟，木幡由紀，林櫻松，柳生聖子，高羽久美子，玉腰暁子（順不同）
2 学位論文				
1. Outbreak of <i>Salmonella</i> Braenderup infection originating in boxed lunches in Japan in 2008 (博士論文)	単	2011年3月	岡山大学大学院	A社が製造した給食弁当を提供された786名を対象にコホート研究を行い644名から回答を得た。症例定義を絞った解析の結果，卵とじの相対危険度が高く，発症と有意に関連があるため，これが原因食品と考えられた。 <i>Salmonella</i> Braenderup (SB)は5名の症例，6名の調理従事者から検出された。本食中毒はSBに汚染された未殺菌液卵が原因である可能性が示唆された。著者：溝口嘉範
3 学術論文				
1. 広島菜漬の微生物学的実態調査及び乳酸菌による微生物制御の可能性 (査読付)	単	2025年3月15日	広島女学院大学人間生活学部紀要(12) 13-17	広島県内で販売されている浅漬タイプの広島菜漬を購入し検査に供し，一般生菌，大腸菌ともに良好な結果であった。大腸菌群は3検体から検出され，原料菜の土壌由来細菌の生存，または製造中の二次汚染の可能性が考えられた。発酵漬物ではないと考えられる広島菜の浅漬において大量の乳酸菌が生存し，pHが4.29～5.31であったことから，乳酸菌の増殖に伴うpH低下により微生物を制御していた可能性が示唆された。著者：溝口嘉範
2. オランダ・オーストラリアにおける小規模食品事業者等に対する食品衛生監視指導	共	2024年11月15日	食の安全と微生物検査Vol. 14, No. 2, 61-81	オランダおよびオーストラリアにおける小規模事業者等のHACCP導入状況や保健所による監視指導について調査し，取りまとめ，今後の我が国の小規模事業者等のHACCPによる衛生管理の改善点を示した。共著者：窪田邦宏，溝口嘉範，田村克，天沼宏
3. 金属異物混入防止対	共	2023年11月	食品衛生研究Vol.	金属探知機（金探）をすり抜ける金属異物事例を踏まえ，金探に関

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>3 学術論文</b>				
策は金属探知機だけでは不十分! : 金属探知機をすり抜ける異物混入事例からの教訓 : 全国食品衛生監視員研修会受賞演題			73, No.11, p.29~p.34	し事業者への意識調査とWeb研修会を実施した。その結果、受講前の金探に関する基礎知識は不十分にもかかわらず、除去対策は金探に大きく依存していることが判明した。事業者教育では金探の基礎知識及び除去対策は金探だけでなく一般的衛生管理が重要であることを解説した。受講後には基礎知識は十分に身につく、施設の一般的衛生管理の改善意欲向上にもつながった。共著者：味埜晶子，溝口嘉範，三宅美佳，小林史明，葛西りな，木下直美
4. 海外における小規模食品事業者に対するHACCP指導の状況③ フランスの食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の調査	共	2021年1月	食品衛生研究Vol. 71, No.1, p.15~p.30	食品業種毎の海外における制度の運用状況を把握するため、フランスにおけるHACCPに係る制度の運用状況について調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。各事業者団体が作成するガイドラインに基づいて衛生管理を行いながら、微生物検査等で検証を行っていた。 共著者：窪田邦宏，溝口嘉範，天沼宏，田村克
5. 海外における小規模食品事業者に対するHACCP指導の状況② デンマークにおける小規模食品事業者に対する衛生監視指導	共	2020年11月	食品衛生研究Vol. 70, No.11, p.33~p.47	食品業種毎の海外における制度の運用状況を把握するため、デンマークにおけるHACCPに係る制度の運用状況について調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。 共著者：窪田邦宏，田村克，天沼宏，溝口嘉範
6. 海外における小規模食品事業者に対するHACCP指導の状況① 米国における小規模食品事業者に対する衛生監視指導	共	2020年8月	食品衛生研究Vol. 70, No.8, p.33~p.49	食品業種毎の海外における制度の運用状況を把握するため、米国におけるHACCPに係る制度の運用状況について調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。また中心温度等の数値を活用した科学的な指導を通じて衛生管理の向上が期待できる。 共著者：窪田邦宏，田村克，天沼宏，溝口嘉範
7. 岡山県におけるA群ロタウイルスの検出状況 (2010/11~2012/13シーズン)	共	2014年3月	微生物検出情報 IASR, Vol.35, p.68~p.69	ワクチン導入前後にあたる3シーズンのA群ロタウイルス (RVA) 流行状況を解析したところ、ウイルス検出率の低下傾向や、リアソータント株の2シーズン連続の流行など、これまでにない状況が観察された。期間・地域ともに限定された調査であるため、これらの状況とワクチン導入との関係は明確ではないが、今後従来とは異なる流行パターンに移行するおそれもあり、広範囲での継続的かつ詳細な監視体制の強化が必要である。 共著者：濱野雅子，木田浩司，藤井理津志，溝口嘉範，岸本壽男，葛谷光隆，金谷誠久，福岡義久
8. Prevalence and molecular characterization of G1P[8] human rotaviruses possessing DS-1-like VP6, NSP4, and NSP5/6 in Japan (査読付)	共	2013年9月	Journal of Medical Virology, Vol.86 (6), p.1056~p.1064	岡山県において2011/12シーズンのロタウイルスの調査で、これまでに検出されたことのないG1P[8]型をシーズン後半に発見した。この株は2つの異なる遺伝子型 (G1-P[8]-11-E1-H1およびG1-P[8]-12-E2-H2) を有し今シーズン優勢になっていることが明らかになった。さらに、この株が同シーズンに検出されたG1P[8]株全体の74.1%を占めて広く流行した。これまで遺伝的に不安定であるとされてきた異なる遺伝子群間のリアソータント株が、急速に広がったことが明らかになった。共著者：Kuzuya M, Fujii R, Hamano M, Kida K, Mizoguchi Y, Kanadani T, Nishimura K, Kishimoto T.
9. ふき取り検体のノロウイルス検査法の改良	共	2011年12月	病原微生物検出情報 IASR, Vol.32, p.358~p.359	ノロウイルス食中毒の原因究明の一助としてふき取り検査が有用であるため検査法の検討を行った。カット綿で対象区画をふき取ってウイルスを回収し、その回収液にBeef extractを0.5%になるよう添加してポリエチレングリコールによるウイルス濃縮を行うことで、通常実施されている綿棒によるふき取り検査よりも高感度な検査が実施できた。操作が簡便でコストも安価であることから、現場でのふき取り検査に利用できると考えられる。共著者：溝口嘉範，木田浩司，葛谷光隆，濱野雅子，藤井理津志，岸本壽男，安原広己，上間匡，野田衛
10. 結膜炎患者からのヒ	共	2011年10月	病原微生物検出情	ヒトアデノウイルス56型 (HAdV-56) は、2011年Robinsonらによって

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>3 学術論文</b>				
トアデノウイルス56型の分離－岡山県  11. Outbreak of <i>Salmonella</i> Braenderup Infection Originating in Boxed Lunches in Japan in 2008 (査読付)	共	2011年4月	報IASR, Vol.32, No.10, p12~p.13  Acta Medica Okayama, Vol.65 (2): p.63~p.69	新たに提唱された新型HADVである。2011年2月および3月、岡山市において流行性角結膜炎と診断された患者2名(30歳男性および50歳女性)からHADV-56を分離したのでその概要を報告した。共著者: 木田浩司, 濱野雅子, 葛谷光隆, 溝口嘉範, 藤井理津志, 村上純子, 榎原啓子, 出戸康子, 松岡宏明, 大本佐和子 給食弁当を喫食した786名を対象にコホート研究を行い644名から回答を得た。症例定義を絞った解析の結果, 卵とじの相対危険度が高く, 発症と有意に関連があるため, これが原因食品と考えられた。 <i>Salmonella</i> Braenderup (SB)は5名の症例, 6名の調理従事者から検出された。本食中毒はSBに汚染された未殺菌液卵が原因である可能性が示唆された。共著者: Yoshinori Mizoguchi, Etsuji Suzuki, Hiroaki Tsuchida, Toshihide Tsuda, Eiji Yamamoto, Katsumi Nakase, and Hiroyuki Doi
<b>その他</b>				
<b>1. 学会ゲストスピーカー</b>				
1. ワークショップ「獣疫学の実践教育」食品衛生分野における実践疫学教育(本人口頭発表)	単	2012年9月	第33回獣疫医学会学術集会(岩手大学)	我が国において, 食中毒の原因究明は微生物学的方法によることが多いが, 検査結果の判明までに時間がかかるため, 行政は判断や対策を行うことが遅れる。一方, 欧米では, 疫学的方法も取り入れて原因を究明し, 迅速な判断や対策を行っている。我が国においても疫学的方法による原因究明を推進するために, 全国の保健所職員を対象に, 岡山市は近隣の大学の協力を得ながら実践的な疫学研修を開催しており, その内容を紹介した。
<b>2. 学会発表</b>				
1. 民間データに基づく食品への硬質異物混入被害状況の把握(2016~2018年度)	共	2024年11月8日	第120回日本食品衛生学会学術講演会(中部大学: 愛知県)	民間レベルでの混入異物分析データを経年で集計・解析することで, 全国での食品への異物混入の実態の一部が把握できた。また, 混入事例について食品分類および異物分類の組み合わせを解析することで, 各異物分類において混入件数が多い食品分類の概要が得られた。食品事業者へのHACCP指導時に参照可能な異物混入実態データとして活用可能と考えられる。共著者: 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
2. 広島菜漬の細菌学的実態調査及び乳酸菌による微生物制御の可能性(本人口頭発表)	共	2024年11月7日	第120回日本食品衛生学会学術講演会(中部大学: 愛知県)	市販の広島菜漬の検査を実施し, 一般生菌、大腸菌ともに良好な結果であった。大腸菌群は3検体から検出され, 原料菜の土壌由来細菌の生存, または製造中の二次汚染の可能性が考えられた。発酵漬物ではないと考えられる広島菜の浅漬において大量の乳酸菌が生存したことから, 乳酸菌の増殖に伴うpH低下により微生物を制御していた可能性が示唆された。共著者: 溝口嘉範, 藤原舞奈, 松田葵, 森本麻椰, 中村梨花, 中野日南子, 大田直香
3. 中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験－真空調理を取り入れた白菜漬の調製法の検討: 「時短調理」と減塩	共	2024年9月6日	一般社団法人日本調理科学会2024年度大会(鎌倉女子大学: 神奈川県)	広島県の家で伝承されている白菜漬を取り上げ, 時間を短縮する調理方法と減塩の可能性について, 菌汚染での安全面まで視点を広げ, 比較検討した。小さめにカットした洗浄野菜を用い, 真空調理を組み込んだ時短法により漬物の低塩化が安全に行える可能性が示唆された。共著者: 渡部佳美, 溝口嘉範, 藤岡華代, 多山賢二, 岡本洋子
4. 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)	共	2023年10月	第119回日本食品衛生学会学術講演会(タワーホール船堀: 東京都)	民間レベルでの混入異物分析データを集計・解析することで, 自治体データとは別に, 全国での食品への異物混入の実態の一部が把握できた。また, 混入事例について食品分類および異物分類の組み合わせを解析することで, 各異物分類において混入件数が多い食品分類の概要が得られた。これらの情報は既に得ている自治体データと併せ, 食品事業者へのHACCP指導時に参照可能な異物混入実態データとして活用可能と考えられる。共著者: 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
5. Food Contamination Incidences by Foreign Materials	共	2023年7月	International Association for Food Protection	日本における食品への異物混入の状況および危険因子を分析することを目的に, 2016年から2019年までに各保健所がそれぞれの手法で受理した異物混入事案を統一的な様式で収集し, 集計した。異物の

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
(FMs) Reported in Japan, 2016-2019			2023 Annual Meeting (Tronto, Canada)	種類、混入食品、混入工程が明らかになり、日本における食品への異物混入の状況を認識し、食品事業者の異物混入防止の指針とすることができた。共著者：Kunihiro Kubota, Masaru Tamura, Yoshinori Mizoguchi, Yuko Kumagai, Masanori Imagawa, Sachie Nakaji, and Hiroshi Amanuma
6. 金属異物防止対策は金属探知機だけでは不十分！～金属探知機をすり抜ける異物混入事例からの教訓～	共	2022年11月	令和4年度全国食品衛生監視員協議会研究発表会（銀座ブロッサム：東京都）	金属探知機（金探）をすり抜ける金属異物事例を踏まえ、金探に関し事業者への意識調査とWeb研修会を実施した。その結果、受講前の金探に関する基礎知識は不十分にもかかわらず、除去対策は金探に大きく依存していることが判明した。研修では金探の基礎知識及び除去対策は金探だけでなく一般的衛生管理が重要であることを解説した。受講後には基礎知識は十分に身につく、施設の一般的衛生管理の改善意欲向上にもつながった。共著者：味埜晶子、溝口嘉範、三宅美佳、小林史明、葛西りな、木下直美 本発表は全国食品衛生監視員協議会会長表彰（優秀課題研究）を受賞した。
7. 金属異物防止対策は金属探知機だけでは不十分！～金属探知機をすり抜ける異物混入事例からの教訓～	共	2022年9月	令和4年度中国地区食品衛生監視員研究発表会（山口県下関市）	金属探知機（金探）をすり抜ける金属異物事例を踏まえ、金探に関し事業者への意識調査とWeb研修会を実施した。その結果、受講前の金探に関する基礎知識は不十分にもかかわらず、除去対策は金探に大きく依存していることが判明した。研修では金探の基礎知識及び除去対策は金探だけでなく一般的衛生管理が重要であることを解説した。受講後には基礎知識は十分に身につく、施設の一般的衛生管理の改善意欲向上にもつながった。共著者：味埜晶子、溝口嘉範、三宅美佳、小林史明、葛西りな、木下直美 本発表は2022年11月17日18日に開催の全国食品衛生監視員研究発表会発表演題に選抜された。
8. 金属探知機をすり抜ける異物混入事例からの教訓－Web研修の企画実施と一般的衛生管理の大切さ－	共	2022年7月	令和4年度岡山県食品衛生監視員研修会（岡山県立図書館）	金属探知機（金探）をすり抜ける金属異物事例を踏まえ、金探に関し事業者への意識調査とWeb研修会を実施した。その結果、受講前の金探に関する基礎知識は不十分にもかかわらず、除去対策は金探に大きく依存していることが判明した。研修では金探の基礎知識及び除去対策は金探だけでなく一般的衛生管理が重要であることを解説した。受講後には基礎知識は十分に身につく、施設の一般的衛生管理の改善意欲向上にもつながった。共著者：味埜晶子、溝口嘉範、三宅美佳、小林史明、葛西りな、木下直美 本発表は中国地区食品衛生監視員研究発表会発表演題に選抜された。
9. 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）	共	2021年10月	第117回日本食品衛生学会学術講演会（東京都）	対象期間に全国の自治体から回答が得られたことで、食品への異物混入被害実態の概要が全国報告レベルで把握できたと考えられる。事業所での混入について、食品分類ごとに混入が起きやすい異物の概要や硬質異物の危険性、混入が起こる作業工程に関する基礎データが得られた。これらの情報は、事業所でのHACCP実施時の危害要因分析や検証等に参照可能な基礎データとして活用が期待される。共著者：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
10. 食中毒事例からの一考察と衛生指導への活用－畳座敷でのノロウイルスの消長－	共	2020年11月	令和2年度全国食品衛生監視員研究発表会（東京都）	ノロウイルス（NoV）食中毒原因施設の嘔吐された畳に残存するNoVを定量することで感染リスクを踏まえた指導を検討した。畳の消毒を繰り返したかNoVが検出され続けたため、施設環境にNoVがあると想定し適切な手洗いをさせる必要がある。畳座敷で盛付けしており、畳に残存したNoVが手指を介して食品に付着したことが原因と考えられ、清掃のしやすい不浸透性材質の場所で行う必要がある。共著者：小林史明、溝口嘉範、板橋敬栄、牧本智恵、植上博子、直原良子
11. 弁当におけるノロウイルス食中毒事例からの一考察と衛生指導への活用	共	2020年9月	令和2年度中国地区食品衛生監視員研究発表会（広島市）	ノロウイルス（NoV）食中毒原因施設の従業員便及び嘔吐された畳に残存するNoVを定量することで感染リスクを踏まえた指導を検討した。便中のNoVの陰性化には約1か月を要し、また畳の消毒を繰り返したがNoVが検出され続けたため、手指や施設環境にNoVがあると想定し適切な手洗いをさせる必要がある。畳座敷で盛付けしており、畳に残存したNoVが手指を介して食品に付着したことが原因と考えられ、清掃のしやすい不浸透性材質の場所で行う必要がある。

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
12. 弁当によるノロウイルス食中毒事例からの一考察と衛生指導への活用	共	2020年7月	令和2年度岡山県食品衛生監視員研修会（岡山市）	<p>共著者：小林史明，溝口嘉範，板橋敏栄，牧本智恵，檀上博子，直原良子</p> <p>本発表は全国食品衛生監視員研究発表会発表演題に選抜された。ノロウイルス（NoV）食中毒原因施設の従業員便及び嘔吐された畳に残存するNoVを定量することで感染リスクを踏まえた指導を検討した。便中のNoVの陰性化には約1か月を要し，また畳の消毒を繰り返したがNoVが検出され続けたため，手指や施設環境にNoVがあると想定し適切な手洗いをさせる必要がある。畳座敷で盛付けしており，畳に残存したNoVが手指を介して食品に付着したことが原因と考えられ，清掃のしやすい不浸透性材質の場所で行う必要がある。共著者：小林史明，溝口嘉範，板橋敏栄，牧本智恵，檀上博子，直原良子</p>
13. 本市におけるカンピロバクター食中毒対策の現状について	共	2019年8月	令和元年度中国地区食品衛生監視員研究発表会（山口市）	<p>本発表は中国地区食品衛生監視員研究発表会発表演題に選抜された。</p> <p>生等の鶏肉料理のアンケートを行い，20代で初めて喫食，居酒屋等での受動的な喫食が判明した。啓発対象を大学生とし，学食でチラシを配布し，調理学の授業で鶏の生食の危険性を解説し，食べない意識に変化させた。また，鶏肉を検査して得た高い陽性率を掲載した啓発チラシを作成し，卸売業者に居酒屋等への配布を依頼する業界協同の新たな啓発を実施し効果的であった。共著者：浅利達郎，佐藤秀樹，井上善文，南大亮，溝口嘉範，黒田浩子，船橋圭輔，檀上博子，直原良子</p>
14. アンケートから導き出した新たなアプローチによるカンピロバクター食中毒予防啓発について	共	2019年7月	令和元年度岡山県食品衛生監視員研修会（岡山市）	<p>生等の鶏肉料理のアンケートを行い，20代で初めて喫食，居酒屋等での受動的な喫食が判明した。啓発対象を大学生とし，学食でチラシを配布し，調理学の授業で鶏の生食の危険性を解説し，食べない意識に変化させた。また，鶏肉を検査して得た高い陽性率を掲載した啓発チラシを作成し，卸売業者に居酒屋等への配布を依頼する業界協同の新たな啓発を実施し効果的であった。共著者：浅利達郎，佐藤秀樹，井上善文，南大亮，溝口嘉範，黒田浩子，船橋圭輔，檀上博子，直原良子</p>
15. Food Contamination Incidence by Foreign Materials Reported in Japan, 2014 to 2016	共	2019年7月	International Association for Food Protection Annual Meeting 2019 (Louisville, Kentucky USA)	<p>本発表は中国地区食品衛生監視員研究発表会発表演題に選抜された。</p> <p>日本における食品への異物混入の状況および危険因子を分析することを目的に，各保健所がそれぞれの手法で受理した異物混入事案を統一的な様式で収集し，集計した。異物の種類，混入食品，混入工程が明らかになり，日本における食品への異物混入の状況を認識し，食品事業者の異物混入防止の指針とすることができた。共著者：Kunihiro Kubota, Masaru Tamura, Yuko Kumagai, Masanori Imagawa, Sachie Nakaji, Yoshinori Mizoguchi and Hiroshi Amanuma</p>
16. 全国における食品への異物混入被害実態の把握	共	2017年11月	第113回日本食品衛生学会学術講演会（タワーホール船堀：東京都）	<p>全国の事例を集め，異物混入事例の全容，食品や混入異物の種類，食品と混入異物の組み合わせや混入工程等を把握した。事業所での混入について，食品分類ごとに混入が起きやすい異物の概要が明らかになった。さらに硬質異物の危険性が確認され，また混入が起こる作業工程に関する基礎データも得られた。これらの情報は事業所でのHACCP実施時の危害要因分析や検証等に参照可能な基礎データとして活用できる。共著者：窪田邦宏，田村克，天沼 宏，今川正紀，中地佐知江，溝口嘉範，熊谷優子</p>
17. 岡山県における重症熱性血小板減少症候群(SFTS)対策実施状況について	共	2015年2月	平成26年度日本獣医師会獣医学術学会年次大会（岡山コンベンションセンター）	<p>SFTS対策として啓発，病原体検索，感染源調査を実施した。ホームページ及びチラシを作成し情報提供を行った。県内のマダニの生息状況及びSFTSウイルス保有状況を調査し，フタトゲチマダニ2検体からウイルス陽性が確認された。調査等から得られた正しい情報を迅速かつ反復して情報提供できたことで，感染予防に一定の効果があつたと考えられた。共著者：濱野雅子，木田浩司，溝口嘉範，磯田美穂子，藤井理津志，岸本壽男，島村琢自</p>
18. ノロウイルスの代替ウイルスとしてのネコカリシウイルスの評価	共	2014年12月	第108回日本食品衛生学会学術講演会（金沢歌劇座：金沢市）	<p>ネコカリシウイルス（FCV）はノロウイルス（NoV）に比較して加熱抵抗性，各種液体，海水，下水中での生存性が低いと推定された。NoVはFCVと比較して生存性や抵抗性が高く，また環境によって大きく動態が異なる可能性があり，FCVを代替としてNoVの生存性や抵抗</p>

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
19. ノロウイルス検査の迅速化のためのエコーウイルス9型のReal-timeRT-PCR検出法開発と核酸検出効率の評価	共	2014年8月	第60回中国地区公衆衛生学会（きらめきプラザ：岡山市）	性を推定するには十分な注意が必要であると考えられた。共著者：上間匡，三元昌美，青沼えり，栗原慶隆，照山晏奈，堀内百恵，溝口嘉範，高橋肇，木村凡，野田衛 国の通知法ではノロウイルス（NoV）の結果判定時に内部対照のエコーウイルス9型（E9）H11株の検出が律速段階となっているため，E9検出法の開発を試みた。NoVとE9を同時に検出可能なReal-time RT-PCR法を開発した。核酸抽出効率の評価の結果，検出効率の悪い糞便検体もあることが明らかになり，今後様々な検体における核酸抽出効果の検証に応用可能と考えられた。共著者：木田浩司，溝口嘉範，磯田美穂子，濱野雅子，藤井理津志
20. 感染性推定遺伝子検査法の下水中のノロウイルス検出への応用（本人口頭発表）	共	2013年11月	第106回日本食品衛生学会学術講演会（沖縄コンベンションセンター：沖縄県宜野湾市）	我々が開発したノロウイルス（NoV）感染性推定遺伝子検査法を下水からのNoV検出に応用した。下水処理場の流入水と処理後の放流水についてNoV検出を行い，下水処理によって感染性があると推定されるNoVが約1/100に減少し，下水処理による低下率は約99%と考えられた。従来の検査方法に比べ，我々が開発した方法は正確に下水のNoVリスクを評価できると考えられた。共著者：溝口嘉範，磯田美穂子，木田浩司，濱野雅子，藤井理津志
21. エコーウイルス9型定量系によるノロウイルス通知法の評価（本人口頭発表）	共	2013年10月	第34回日本食品微生物学会学術総会（タワーホール船堀：東京都）	食品からのノロウイルス（NoV）検出について明確な評価はされていない。そこで，我々が開発したエコーウイルス9型（E9）H11株の定量系により，カキへの添加回収試験を実施し，通知法を評価した。カキ中腸腺濃縮材がRNA抽出以降の工程に大きく悪影響を与えていたことがNoV検出を困難にしている要因と考えられた。さらにウイルス濃縮効率が悪いことが回収率低下を助長している可能性がある。共著者：溝口嘉範，木田浩司，磯田美穂子，濱野雅子，藤井理津志，岸本壽男，上間匡，野田衛
22. ノロウイルス検査の迅速化のためのエコーウイルス9型のReal-timeRT-PCR検出法開発と核酸検出効率の評価	共	2013年10月	平成25年度獣医学術中国地区学会（鳥取県民文化会館）	国の通知法ではノロウイルス（NoV）の結果判定時に内部対照のエコーウイルス9型（E9）H11株の検出が律速段階となっているため，E9検出法の開発を試みた。NoVとE9を同時に検出可能なReal-time RT-PCR法を開発した。核酸抽出効率の評価の結果，検出効率の悪い糞便検体もあることが明らかになり，今後様々な検体における核酸抽出効果の検証に応用可能と考えられた。共著者：木田浩司，溝口嘉範，磯田美穂子，濱野雅子，藤井理津志
23. ノロウイルス検査の迅速化のためのエコーウイルス9型のReal-timeRT-PCR検出法開発と核酸検出効率の評価	共	2013年8月	平成25年度岡山県獣医三学会（岡山県農業共済会館）	国の通知法ではノロウイルス（NoV）の結果判定時に内部対照のエコーウイルス9型（E9）H11株の検出が律速段階となっているため，E9検出法の開発を試みた。NoVとE9を同時に検出可能なReal-time RT-PCR法を開発した。核酸抽出効率の評価の結果，検出効率の悪い糞便検体もあることが明らかになり，今後様々な検体における核酸抽出効果の検証に応用可能と考えられた。共著者：木田浩司，溝口嘉範，磯田美穂子，濱野雅子，藤井理津志
24. 岡山県の流行性角結膜炎患者からの新しいD種アデノウイルスの検索（1990～2012）	共	2013年6月	第54回日本臨床ウイルス学会（倉敷芸文館：岡山県）	新しいD種アデノウイルス（Adv）が検出されたため，過去に中和で型別が同定不能となった株を遺伝子配列により型別した結果，すべてD種であった。D種の53/22型は県内初検出より11年前にすでに県内に存在していることが明らかになった。共著者：濱野雅子，木田浩司，溝口嘉範，葛谷光隆，藤井理津志，岸本壽男，大本佐和子
25. 岡山県で初めて確認された日本紅斑熱リケッチアの媒介マダニ	共	2013年2月	平成24年度日本獣医師会獣医学術学会年次大会（大阪国際交流センター）	患者居住地域におけるRickettsia japonica を含む紅斑熱群リケッチアの侵淫実態を明らかにし，感染源を特定することを目的として調査を行った。遺伝子検索及び分離によりヤマアラシチマダニからR. japonica が検出されたことで，岡山県内における媒介種が初めて明らかになった。また，捕獲地点が患者居住地であったことから，その病因はR. japonica であることが強く示唆された。共著者：木田浩司，中本 敦，溝口嘉範，森光亮太，葛谷光隆，濱野雅子，藤井理津志，小林秀司，清水慶子，岸本壽男
26. 患者糞便及び下水の調査に基づくC群ロタウイルス流行実態の解明	共	2012年11月	第60回日本ウイルス学会学術集会（大阪国際会議場）	胃腸炎患者糞便に加え下水のウイルス調査を実施することでヒトC群ロタウイルス（ヒトCRV）のより正確な流行状況を把握した。ヒトCRVは概ね1月～7月に検出され，2009年にはノロウイルスに匹敵する量が存在した。2009年の下水から多量のウイルスが検出されたことは，全国的流行が本県にも波及していたことを示すものであり，下水調査がヒトCRVの正確な流行状況の把握の一助になりうることを示された。共著者：葛谷光隆，濱野雅子，木田浩司，溝口嘉範，藤

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
27. 生カキを原因とするノロウイルス食中毒事件の疫学調査と遺伝子解析（本人口頭発表）	共	2012年10月	第33回日本食品微生物学会学術総会（アクロス福岡）	井理津志 小規模食中毒において、疫学解析から有意ではないが食中毒との関連が示唆された生カキについて、遺伝子解析から妥当かを検証した。カキが原因のノロウイルス食中毒では症例の便から複数の遺伝子型が検出されることが多い。本事例でも症例便から複数の遺伝子型が検出されたため、生カキが原因食品と考えられ、疫学調査による示唆と一致した。疫学解析により原因と考えられる食品については再発防止の指導に活用することが期待される。共著者：溝口嘉範，木田浩司，葛谷光隆，濱野雅子，藤井理津志，岸本壽男，樋田浩明，安原広己，野田衛
28. 最近4シーズンの岡山県におけるA群ロタウイルス流行状況について	共	2012年6月	第53回日本臨床ウイルス学会（千里ライフサイエンスセンター：大阪府）	A群ロタウイルス（ARV）ワクチンの有効性の評価にあたり、導入前の2007年から2011年までのARV流行状況を把握した。ARV陽性率は全体で24.8%であり、シーズンにより陽性率に大きな差はみられなかった。遺伝子型別でG3p[8]，G9P[8]，G1P[8]の順であり、2007/08シーズンを除きG3p[8]が優占型であった。共著者：葛谷光隆，濱野雅子，木田浩司，溝口嘉範，藤井理津志
29. 2011年岡山県における手足口病の大規模流行とコクサッキーウイルスA6型の検出	共	2011年10月	第81回日本感染症学会西日本地方学術集会（北九州国際会議場）	県内初のコクサッキーウイルスA（CA）6型による手足口病と確認された。系統樹解析の結果、CA6検出株は2009年中国のCA6株と最も高い相同性を示し、過去の国内株とは別クラスターを形成した。今回の流行は冬季に侵入していた従来とは異なるCA6が、流行適期の夏季に至って感受性者間で感染を拡大し、大流行を引き起こしたと考えられた。共著者：濱野雅子，葛谷光隆，木田浩司，溝口嘉範，藤井理津志，岸本壽男
30. ウシにおけるQ熱コクシエラ感染実態	共	2011年10月	平成23年度獣医学術中国地区学会（ホテルグランヴィア広島）	<i>Coxiella burnetii</i> の生態系での存在様式については全く不明であるため、まずウシでの実態について調査を行った。県内のと畜場に全国から搬入された食用ウシ125頭について全血から抽出したDNAを用いてrealtime PCRで遺伝子検出を試みたが、全て陰性であった。家畜としてのウシについては、感染リスクが低く、食肉を介してヒトへの感染リスクも低いと考えられた。共著者：木田浩司，中本敦，溝口嘉範，葛谷光隆，濱野雅子，藤井理津志，岸本壽男，福士秀人，大屋賢司，松本千聖，猪熊壽
31. ふきとり検体からのノロウイルス検出法に関する検討（本人口頭発表）	共	2011年10月	第32回日本食品微生物学会学術総会（タワーホール船堀：東京都）	ノロウイルス食中毒の原因究明の一助としてふき取り検査が有用であるため検査法の検討を行った。カット綿で対象区画をふき取ってウイルスを回収し、その回収液にBeef extractを0.5%になるよう添加してポリエチレングリコールによるウイルス濃縮を行うことで、通常実施されている綿棒によるふき取り検査よりも高感度な検査が実施できた。現場でのふき取り検査に利用できると考えられる。共著者：溝口嘉範，木田浩司，葛谷光隆，濱野雅子，藤井理津志，岸本壽男，安原広己，上間匡，野田衛
32. ウシにおけるQ熱コクシエラ感染実態	共	2011年8月	平成23年度岡山県獣医三学会（岡山県農業共済会館）	<i>Coxiella burnetii</i> の生態系での存在様式については全く不明であるため、まずウシでの実態について調査を行った。県内のと畜場に全国から搬入された食用ウシ125頭について全血から抽出したDNAを用いてrealtime PCRで遺伝子検出を試みたが、全て陰性であった。家畜としてのウシについては、感染リスクが低く、食肉を介してヒトへの感染リスクも低いと考えられた。共著者：木田浩司，中本敦，溝口嘉範，葛谷光隆，濱野雅子，藤井理津志，岸本壽男，福士秀人，大屋賢司，松本千聖，猪熊壽
33. 給食弁当を原因食品とする <i>Salmonella</i> Braenderupによる食中毒（本人口頭発表）	共	2010年10月	第69回日本公衆衛生学会総会（東京国際フォーラム）	A社が製造した給食弁当を提供された786名を対象にコホート研究を行い644名から回答を得た。症例定義を絞った解析の結果、卵とじの相対危険度が高く、発症と有意に関連があるため、これが原因食品と考えられた。 <i>Salmonella</i> Braenderup（SB）は5名の症例、6名の調理従事者から検出された。本食中毒はSBに汚染された未殺菌液卵が原因である可能性が示唆された。共著者：溝口嘉範，山本英二，津田敏秀，土居弘幸，中瀬克己
34. 食中毒の原因究明における迅速検査法の活用（本人口頭発表）	共	2010年9月	第100回日本食品衛生学会学術講演会（熊本県立大学）	アウトブレイク事例で採取した便をリアルタイムPCR法による定量的検出法で行い、この定性及び定量値を真値とした。迅速検査は体外診断用のキットを用いた。感度は65.9%、特異度は100%であり、便中ウイルス量が多い場合と感度が上昇し、良好な結果が得られた。一方、迅速検査法で陰性の場合にはPCRで陽性も含むと考えられた。結果

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
35. Estimation of the burden of gastroenteric diseases in Miyagi Prefecture, Japan	共	2006年8月	International Association for Food Protection, 93rd Annual Meeting 2006, (Calgary, Canada)	を踏まえ、二次感染防止の指導、効率的な検査の可能性が示唆された。共著者：溝口嘉範，船橋圭輔，檀上博子，吉村由美，安原広己，井上正直 宮城県でモデル研究として、下痢症サーベイランス調査票による臨床医に対する調査及び臨床検査機関に対する病原体検出調査を実施した。また医療機関及び検査機関のデータについて月別検出数や年齢構成等の解析を行った。さらに検査機関データを基に、Campylobacter, Salmonella, Vibrio parahaemolyticusについて我が国で初めて宮城県における急性胃腸炎の被害推定を行った。Kunihiro Kubota, Hajime Toyofuku, Fumiko Kasuga, Emiko Iwasaki, Tomomi Nokubo, Yoshimitsu Ohtomo, Katsumi Nakase, Yoshinori Mizoguchi, Frederic J Angulo, and Kaoru Morikawa
36. 農薬の使用状況に応じた検査項目の選定について（本人口頭発表）	共	2006年8月	平成18年度岡山県食品衛生監視員研修会（まきび会館：岡山市）	「食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度」が本年施行され、すべての農薬について残留基準が設定された。検査機関においては検査項目の選定や一斉分析法の活用などによる、効果的、効率的な検査を実施する必要がある。農家から使用状況を入力し、使用の多い農薬を順位づけし、優先的に検査項目を選定できた。共著者：溝口嘉範，船橋圭輔，廣田寿美子，小林明子
37. 卵が関与するSE（Salmonella Enteritidis）食中毒事件からの一考察	共	2000年10月	全国食品衛生監視員協議会設立40周年記念大会食品衛生監視員研修会（銀座プロッサム：東京都）	食中毒の原因を究明するために調理方法及びSEの増殖に関する再現実験をおこなった。加熱でSEは死滅するが、攪拌せずに調理すると表面が最も低温になるため、攪拌して加熱をすることが重要である。また、結果を各事業者に周知し、再発防止に努めた。共著者：平山俊也，中村高志，仲克己，槌田浩明，三瀬達也，小野央，中村美恵，塚越有紀，岡山智恵，溝口嘉範，黒田浩子
<b>3. 総説</b>				
1. ロタウイルス胃腸炎の集団発生について	共	2013年3月	臨床とウイルス Vol. 41, No. 1, p. 69～p. 80	ロタウイルスについて基本的事項、疫学を解説し、さらに過去の胃腸炎事例や食中毒事例についても解説したものである。共著者：葛谷光隆，藤井理津志，濱野雅子，木田浩司，溝口嘉範，岸本壽男，国富泰二，濃野信，金谷誠久
2. 食品衛生分野における実践疫学教育	単	2012年12月	獣医疫学雑誌， Vol16(2), p. 103～p. 106	我が国において、食中毒の原因究明は微生物学的方法によることが多いが、検査結果の判明までに時間がかかるため、行政は判断や対策を行うことが遅れる。一方、欧米では、疫学的方法も取り入れて原因を究明し、迅速な判断や対策を行っている。我が国においても疫学的方法による原因究明を推進するために、全国の保健所職員を対象に、岡山市は近隣の大学の協力を得ながら実践的な疫学研修を開催しており、その内容を紹介した。 著者：溝口嘉範
3. 食中毒の疫学研修講 21(最終回) 連載を終わるにあたって	共	2010年6月	食品衛生研究Vol. 60, No. 6, p. 33～p. 44	連載を終えるにあたって、今までの復習を兼ねて疫学調査の流れと連載内容を結びつけるとともに、症例の定義、報告書等について解説し全体のまとめとしたものである。 共著者：中瀬克己，槌田浩明，溝口嘉範，山本英二，津田敏秀，鹿島小緒里，土橋西紀，頼藤貴志，鈴木越治，土居弘幸
4. 食中毒の疫学研修講 20 記述疫学と地理情報システム(GIS)	共	2010年5月	食品衛生研究Vol. 60, No. 5, p. 47～p. 56	記述疫学と疫学の3要素について説明するとともに、記述疫学において空間データを表現するツールである地理情報システム(GIS)について解説したものである。 共著者：鹿島小緒里，土橋西紀，頼藤貴志，鈴木越治，土居弘幸，槌田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，津田敏秀
5. 食中毒の疫学研修講 19 症例対照研究(3)：古典的調査法では対応できない広域散发事例	共	2010年4月	食品衛生研究Vol. 60, No. 4, p. 29～p. 38	古典的調査法では対応できない食中毒事例として我が国で発生した広域散发事例を取り上げ、その対応に症例対照研究という調査手法が必須であること、また広域的調査で必要となる複数の自治体等の協力について解説したものである。 共著者：中瀬克己，槌田浩明，溝口嘉範，津田敏秀，山本英二，土居弘幸，土橋西紀，頼藤貴志，鈴木越治
6. 食中毒の疫学研修講 18 食中毒の「原因」と回収問題	共	2010年3月	食品衛生研究Vol. 60, No. 3, p. 37～p. 46	食中毒の原因には原因施設、原因食品、病因物質の3つがあるが、対策を講じる際に必須なものは病因物質ではなく、疫学的に明らかにできる原因施設や原因食品であるため、疫学による原因究明が重要であることを解説したものである。 共著者：津田敏秀，槌田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，土居弘幸，土橋西紀，頼藤貴志，鈴木越治，鹿島小緒里

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>3. 総説</b>				
7. 食中毒の疫学研修講 17 疫学研究におけるバイアスの種類等とその対策(後編)	共	2010年2月	食品衛生研究Vol. 60, No.2, p.39～p.46	情報バイアスの種類と疫学指標への影響、交絡バイアスと交絡要因の調整方法、バイアスを考慮した行政判断について解説したものである。 共著者：津田敏秀，榎田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，土居弘幸，土橋西紀，頼藤貴志，鈴木越治
8. 食中毒の疫学研修講 16 疫学研究におけるバイアスの種類等とその対策(前編)	共	2010年1月	食品衛生研究Vol. 60, No.1, p.47～p.55	疫学調査における誤差についてバイアスを中心に解説したものである。バイアスには方向があり、それを考慮した上で原因究明、対策を行うことが重要である。 共著者：津田敏秀，榎田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，土居弘幸，土橋西紀，頼藤貴志
9. 食中毒の疫学研修講 15 症例対照研究(2)：スギヒラタケによる脳症の発生	共	2009年12月	食品衛生研究Vol. 59, No.12, p.55～p.66	我が国で数少ない症例対照研究の具体的事例から、リスク集団の設定、適切な対照のとり方、交絡要因の調整方法である多変量解析について解説したものである。 共著者：津田敏秀，榎田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，土居弘幸，土橋西紀，頼藤貴志
10. 食中毒の疫学研修講 14 メディアとの連携－食中毒疫学調査と対策は疫学と調査法の理解だけではできない－	共	2009年11月	食品衛生研究Vol. 59, No.11, p.29～p.39	大規模あるいは広域散発的なアウトブレイクが発生した場合に、対策のための的確な情報を伝えるものとしてメディア対応は重要であるため、各メディアの特徴、最優先メッセージ、メディアへの対応方法、記者会見について解説したものである。 共著者：津田敏秀，榎田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，土居弘幸，土橋西紀，頼藤貴志
11. 食中毒の疫学研修講 13 症例対照研究(1)：対照のとり方と食中毒事件対策	共	2009年10月	食品衛生研究Vol. 59, No.10, p.25～p.33	海外では盛んに行われているが我が国ではほとんど行われていない症例対照研究について、問題となりやすい対照のとり方を解説するとともに、ポツリヌス症のアウトブレイク事例を通じて症例対照研究の進め方を解説したものである。 共著者：津田敏秀，榎田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，土居弘幸，土橋西紀，頼藤貴志
12. 食中毒の疫学研修講座12 疫学統計入門：補足編	共	2009年9月	食品衛生研究Vol. 59, No.9, p.41～p.45	疫学統計で注意する点や質問の多い点を解説したものである。有意差検定のみを示すことの危険性、リスク比やオッズ比が0及び無限大の時の対処方法を解説したものである。 共著者：津田敏秀，榎田浩明，溝口嘉範，中瀬克己，山本英二，土橋西紀，頼藤貴志，土居弘幸
13. 食中毒の疫学研修講座11 疫学統計入門：信頼区間と検定	共	2009年8月	食品衛生研究Vol. 59, No.8, p.53～p.61	リスク比とオッズ比の点推定値、信頼区間の意味、並びにこれらの具体的計算方法と結果の解釈について説明したものである。 共著者：津田敏秀，榎田浩明，溝口嘉範，中瀬克己，山本英二，土橋西紀，頼藤貴志，土居弘幸
14. 食中毒の疫学研修講座10 実地疫学専門家養成コースFETP-Jと自治体でのアウトブレイク調査	共	2009年7月	食品衛生研究Vol. 59, No.7, p.53～p.59	多自治体が関与する広域事例や大規模食中毒の際は国立感染症研究所の実地疫学専門家養成コース(FETP-J)と自治体の連携が不可欠であるため、FETP-Jの役割と活動を説明したものである。 共著者：土橋西紀，土居弘幸，頼藤貴志，中瀬克己，榎田浩明，溝口嘉範，山本英二，津田敏秀
15. 食中毒の疫学研修講座9 調査デザインと調査方針	共	2009年6月	食品衛生研究Vol. 59, No.6, p.33～p.41	コホート研究及び症例対照研究といった調査デザインを説明し、食中毒の原因施設や原因食品を特定する理由を疫学的に解説したものである。 共著者：榎田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，津田敏秀，土居弘幸，土橋西紀
16. 食中毒の疫学研修講座8 観光船内の仕出し弁当による食中毒事例(後編)	共	2009年5月	食品衛生研究Vol. 59, No.5, p.41～p.48	前稿に引き続き、事例のデータをEpiInfoで解析し、分析疫学に使用する指標(オッズ比，リスク比，信頼区間)について理解し、層別分析を行えるよう解説したものである。さらに、事例のまとめとして、微生物検査結果，環境調査結果を踏まえて原因施設，原因食品，病因物質について結論を出すとともに、拡大防止，疾病の予防の指導が行えることを目標として解説した。 共著者：山本英二，中瀬克己，榎田浩明，溝口嘉範，津田敏秀，土橋西紀，土居弘幸
17. 食中毒の疫学研修講座7 観光船内の仕出し弁当による食中毒事例(前編)	共	2009年4月	食品衛生研究Vol. 59, No.4, p.29～p.37	食中毒事例について、食中毒調査のステップに沿ってQ&A方式で学んでいく。また、事例のデータをEpiInfoで解析し、記述疫学を行い、仮説を形成する過程を解説したものである。 共著者：山本英二，中瀬克己，榎田浩明，溝口嘉範，津田敏秀，土橋西紀，土居弘幸

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>3. 総説</b>				
18. 食中毒の疫学研修講座6 疫学統計ソフトEpi InfoTMの使い方	共	2009年3月	食品衛生研究Vol. 59, No. 3, p. 35～p. 43	米国CDCが開発した疫学統計ソフトEpiInfoについて、症例定義の変更、層別分析等、高度なデータ解析を解説したものである。 共著者：山本英二，中瀬克己，槌田浩明，溝口嘉範，津田敏秀，土橋西紀，土居弘幸
19. 食中毒の疫学研修講座5 疫学統計ソフトEpi InfoTM日本語版の紹介、インストールおよび基礎	共	2009年2月	食品衛生研究Vol. 59, No. 2, p. 17～p. 26	米国CDCが開発した疫学統計ソフトEpiInfoについて、インストール方法、日本語翻訳パッチの導入、基本的な機能、データ解析を解説したものである。 共著者：山本英二，中瀬克己，槌田浩明，溝口嘉範，津田敏秀，土橋西紀，土居弘幸
20. 食中毒の疫学研修講座4 調査票作成およびデータ収集の留意点	共	2009年1月	食品衛生研究Vol. 59, No. 1, p. 47～p. 55	調査票の作成技術やデータ収集にあたっての留意点を解説したものである。適切なデータを収集しなければ、疫学的な解析ができなくなることを例を示しながら説明している。 共著者：槌田浩明，中瀬克己，溝口嘉範，山本英二，津田敏秀，土居弘幸，土橋西紀
21. 食中毒の疫学研修講座3 疫学調査の流れと基本－納豆オクラ事例2－	共	2008年12月	食品衛生研究Vol. 58, No. 12, p. 33～p. 42	前号に引き続き、食中毒事例を用い、疫学的な原因食品の究明を解説し、より高度な疫学手法について解説した。具体的には症例の定義の変更、交絡バイアス、層別分析について事例の中で解説した。  共著者：溝口嘉範，中瀬克己，槌田浩明，山本英二，津田敏秀，土居弘幸，土橋西紀
22. 食中毒の疫学研修講座2 疫学調査の流れと基本－納豆オクラ事例1－	共	2008年11月	食品衛生研究Vol. 58, No. 11, p. 49～p. 60	食中毒事例を用い、アウトブレイク調査の標準的な流れに沿って、疫学調査の基本を解説している。本号では特に疫学の3要素に従って記述疫学を行い、仮説を形成し、分析疫学で原因食品を明らかにしていくことで、理解しやすい構成としている。 共著者：溝口嘉範，中瀬克己，槌田浩明，山本英二，土橋西紀，土居弘幸，津田敏秀
23. 食中毒の疫学研修講座1 研修の現状と必要性－連載をはじめに－	共	2008年10月	食品衛生研究Vol. 58, No. 10, p. 7～p. 15	食中毒の疫学研修講座を連載するにあたり、研修の背景、岡山市で開催している研修内容、基礎的用語について解説した。連載は初学者でもわかりやすいよう配慮している。 共著者：中瀬克己，槌田浩明，溝口嘉範，山本英二，土橋西紀，津田敏秀
<b>4. 芸術（建築模型等含む）・スポーツ分野の業績</b>				
<b>5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等</b>				
1. 公共および民間データの比較に基づく食品への異物混入被害状況の把握	共	2024年5月	令和5年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）「小規模事業者等におけるHACCPの検証に資する研究」総括・分担研究報告書p. 49～73	本研究では、自治体データと2つの民間データの相互の比較を行うことで、食品への異物混入の被害実態の把握に関して、各集計システムの性質・特徴に起因すると思われる相違や、集計システムの違いによらない類似性が明らかになった。これらの情報は、今後、異物混入事例を対象とした集計システムを構築する際の一助となり、また、食品事業者へのHACCP指導時に参照可能な異物混入実態データとして活用することが可能と考えられる。 共著者：窪田邦宏，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，田村克
2. オーストラリアの食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の調査	共	2024年5月	令和5年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）「小規模事業者等におけるHACCPの検証に資する研究」総括・分担研究報告書p. 75～113	オーストラリアではカウンシルが監視指導を行い、自主的な改善を促すが、改善しない場合は罰金を適用していた。監視結果は、タブレット端末もしくはPCで州の報告システムに入力され、各カウンシル間の監視指導数および処分数等を比較して州が指導を行うことにより平準化が図られていた。監視結果は3段階評価で各事業者のドアに貼る監視結果掲示プログラムで消費者が確認できる。日本においても同様のシステムが効果的に働く可能性が示唆された。 共著者：窪田邦宏，溝口嘉範，天沼宏，田村克
3. 民間データに基づく食品への硬質異物混入被害状況の把握および公共および民間データの比較に基づく食品への異物混入被害状況の把握	共	2024年5月	厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）「小規模事業者等におけるHACCPの検証に資する研究」総合研究	本研究では、自治体データと民間データの相互の比較を行うことで、複数の集計システムが必要であること、および分類基準の統一もしくは再集計可能な分類基準の追加が必要であることが再確認された。今後、異物混入事例を対象とした集計システムを構築する際の補助となり、また、食品事業者へのHACCP指導時に参照可能な異物混入実態データとして活用が期待される。 共著者：窪田邦宏，佐藤邦裕，黒神英司，足立真由，寺嶋 昭，田

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
4. 米国の小規模食品取扱事業者への定期監視指導による効果の調査およびオランダとオーストラリアの食品小規模事業者における監視指導の調査	共	2024年5月	報告書（令和3年度～令和5年度）厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）「小規模事業者等におけるHACCPの検証に資する研究」総合研究報告書（令和3年度～令和5年度）	近五郎, 村杉潤, 藤村晶, 熊谷優子, 溝口嘉範, 天沼宏, 田村克 米国においてリスクに応じた頻度での定期衛生監視指導がレストランにおける食中毒発生防止のために効果的に機能していることが確認された。オランダでは各食品団体が国と協力して作成したガイドライン文書に沿った自主的な衛生管理を基本としており、行政の監視指導により、自主的な改善を促すが、改善しない場合は罰金を適用していた。豪州ではカウンシルが監視指導を行い、自主的な改善を促すが、改善しない場合は罰金を適用していた。 共著者：窪田邦宏, 溝口嘉範, 天沼宏, 田村克
5. オランダの食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の調査	共	2023年5月	令和4年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）「小規模事業者等におけるHACCPの検証に資する研究」総括・分担研究報告書p. 63-p. 99	オランダでは各食品事業団体が食品・消費者製品安全庁と協力して作成したガイドライン文書に沿った自主的な衛生管理を基本としており、行政による監視指導は食品事業者自身の衛生管理を基本としており、監視指導により、まずは自主的な改善を促すが、改善しない場合は罰金を適用して改善させていた。また、ガイドライン文書は5～8年で更新するよう法律で明記されていた。日本においても将来、手引書の定期的な更新が、より効果的な衛生管理へとつながる可能性も示唆された。 共著者：窪田邦宏, 溝口嘉範, 天沼宏, 田村克
6. 民間データに基づく食品への硬質異物混入被害状況の把握	共	2022年5月	令和3年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）「小規模事業者等におけるHACCPの検証に資する研究」総括・分担研究報告書p. 51-p. 78	民間機関から提供された食品への異物混入事例の解析から、食品における硬質異物混入被害実態の一端が把握できた。特に食品および硬質異物の種類の組み合わせを検討することで、各種の食品に特徴的な硬質異物の概要が示された。また健康被害に関連した硬質異物の危険性が再確認された。既に得られている全国自治体データの解析結果と併せて、食品事業者へのHACCP指導時に参照可能な異物混入実態データとして活用することが可能と考えられる。 共著者：窪田邦宏, 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, 今川正紀, 中地佐知江, 溝口嘉範, 天沼宏, 田村克
7. 食品への異物混入被害状況の把握（民間データ：平成27年1月～平成31年3月）	共	2021年3月	小規模事業者等におけるHACCP導入支援に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）令和2年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書p. 58-p. 95	民間機関から提供された食品への異物混入事例の解析から、自治体提供のデータとは別に、異物混入被害実態の一端が把握できた。特に食品分類および異物の種類の組み合わせを検討することで、各食品分類において起きやすい異物混入の概要が示された。また本調査により硬質異物の危険性が再確認された。これらの情報は、食品事業者へのHACCP指導時に参照可能なデータとして活用することが可能と考えられる。 共著者：窪田邦宏, 佐藤邦裕, 内堀伸健, 黒神英司, 入江秀之, 田近五郎, 村杉潤, 藤村晶, 熊谷優子, 今川正紀, 中地佐知江, 溝口嘉範, 天沼宏, 田村克
8. 国内製品・製造施設の衛生実態に関する研究	共	2021年3月	令和2年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）「国際動向を踏まえた乳および乳製品の試験法確立に関する研究」総括・分担研究報告書p. 41-p. 54	苦情が寄せられた牛乳製品の製造施設における衛生管理実態を把握し、改善すべき点の有無を検証することを目的とした。生乳、殺菌前乳、最終製品、並びに充填機内外の施設環境拭取りを採材対象とした。 衛生指標菌検査および菌叢解析の結果から、生乳受入れから殺菌までの間での温度管理、加熱殺菌工程の正常稼働、充填工程での施設設備の洗浄消毒の徹底等が検討の必要な事項として抽出された。 共著者：朝倉宏, 窪田邦宏, 中山達哉, 山本詩織, 町田李香, 内山栞, 木下直美, 伊藤友章, 南大亮, 溝口嘉範
9. 全国における食品への異物混入被害実態の把握（平成28年12月～令和元年7月）	共	2020年3月	小規模事業者等におけるHACCP導入支援に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）令和元年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書p. 75-p. 141	事業所での混入により健康被害が発生した事例の82.1%が硬質異物の混入によるものであった。各食品及び異物の組み合わせを解析することで、起きやすい異物の概要が得られた。これらの情報は事業所へのHACCP指導時に参照可能な異物混入実態データとして活用できると考えられる。 共著者：窪田邦宏, 佐藤邦裕, 内堀伸健, 黒神英司, 入江秀之, 田近五郎, 村杉潤, 藤村晶, 今川正紀, 中地佐知江, 溝口嘉範, 天沼宏, 田村克

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
10. フランスの食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の調査	共	2020年3月	小規模事業者等におけるHACCP導入支援に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）令和元年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書p. 51-p. 74	フランスにおけるHACCPに係る制度の運用状況について調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。また中心温度等の数値を活用した科学的な指導を通じて衛生管理の向上が期待できる。 共著者：窪田邦宏、溝口嘉範、天沼宏、田村克
11. 米国の食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の調査	共	2018年3月	小規模事業者等におけるHACCP導入支援に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）平成29年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書、p. 39～p. 107	米国におけるHACCPに係る制度の運用状況について調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。その結果、小規模事業者に対してはコーデックスHACCPよりもHACCPの考え方に基づくリスクベースの衛生管理を推進していくことが重要であると考えられた。また中心温度等の数値を活用した科学的な指導を通じて衛生管理の向上が期待できる。 共著者：窪田邦宏、溝口嘉範、天沼宏、田村克
12. 食品媒介感染症被害実態の推定（宮城県及び全国における積極的食品由来感染症病原体サーベイランスならびに下痢症疾患の実態把握、全国における食品への異物混入被害実態の把握）	共	2017年3月	広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）平成26年度～平成28年度厚生労働科学研究補助金 総合研究報告書、p. 134～p. 166	食中毒原因菌毎の患者数を宮城県内の検査機関のデータ及び全国の検査機関のデータから統計学的手法によって推定した。継続的な調査によって発生動向把握が可能になり、緊急事例の早期発見が期待できる。また、食品への異物混入実態調査の結果、食品及び異物の組み合わせを解析することで、起きやすい異物の概要が得られた。これらの情報は事業所へのHACCP導入時の危害分析に資する情報になると考えられた。 共著者：窪田邦弘、桜井芳明、小松真由美、柳沢英二、玉井清子、坂上武文、滝将太、霧島正浩、山下知成、渋谷俊介、熊谷優子、齊藤剛仁、今川正紀、中地佐知江、溝口嘉範、天沼宏、田村克
13. 腸管出血性大腸菌0157感染症の散发事例における症例対象研究の実施可能性の検討、リスクの推定及び人口寄与危険率算出試みの検討	共	2017年3月	広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）平成26年度～平成28年度厚生労働科学研究補助金 総合研究報告書、p. 55～p. 95	腸管出血性大腸菌0157感染症の散发例発生のリスクを推定し、0157感染症の散发例発生対策の優先項目の検討を行った。また、広域散发事例の対照群調査としての利用可能性について検討を行った。年度により高い人口寄与危険割合である食品が見いだされたが、今後はこれを活用し早期に対策を実施することが重要であると考えられた。対照群はインターネットにより収集したものが家族対照や同行者対照よりも利用可能と考えられた。 共著者：八幡裕一郎、春日文子、砂川富正、金山敦弘、伊東宏明、河端邦夫、金井瑞恵、安藤美恵、河野有希、岩淵香織、岸本剛、尾関由姫恵、関なおみ、岩下裕子、岡部信彦、三崎貴子、丸山絢、毛利一也、鈴木敦郎、中条圭伺、佐藤弘樹、杉本成子、井手忍、槌田浩明、溝口嘉範、原山真由美
14. 腸管出血性大腸菌感染症国内感染例散发例の調査方法の検討に関する研究	共	2017年3月	広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）平成26年度～平成28年度厚生労働科学研究補助金 総合研究報告書、p. 21～p. 37	広域散発的に発生する腸管出血性大腸菌（EHEC）アウトブレイクは探知が難しいが、感染症発生動向調査の情報とMLVAの解析結果を利用することで探知が可能であると考えられた。症例をMLVAの特定の分子サブタイピングとし、対照を異なる分子サブタイピングとすることで、2015年においては牛ホルモンとキムチの喫食が有意な関連であることが明らかになった。今後の課題は報収集の適時性が考えられた。 共著者：八幡裕一郎、岡部信彦、三崎貴子、丸山絢、高橋智恵子、岩淵香織、村上邦子、中川澄太、落合公信、後藤正、溝口嘉範、原山真由美、岸本剛、尾関由姫恵、猪野翔一郎、砂川富正、河端邦夫、安藤美恵、金井瑞恵、新橋玲子、高原理、金山敦宏
15. 全国における食品への異物混入被害実態の把握（食品媒介感染症被害実態の推定）	共	2017年3月	広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）平成28年	事業所での混入により被害が発生した事例の9割が硬質異物の混入によるものであった。各食品及び異物の組み合わせを解析することで、起きやすい異物の概要が得られた。これらの情報は事業所へのHACCP指導時に参照可能な異物混入実態データとして活用できると考えられる。 共著者：窪田邦弘、熊谷優子、今川正紀、中地佐知江、溝口嘉範、

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
16. 腸管出血性大腸菌0157の広域散発事例の探知と疫学調査に関する研究	共	2017年3月	度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書, p.105～p.162 広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究(食品の安全確保推進研究事業)平成28年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書, p.17～p.27	天沼宏, 田村克 広域散発的に発生する腸管出血性大腸菌(EHEC)アウトブレイクは感染症発生動向調査の情報とMLVAの解析結果を利用することで探知が可能であると考えられた。EHEC広域散発事例の疫学調査票は今後の原因究明に利用可能と考えられた。今後、情報収集の適時性が課題であることが明らかになった。 共著者: 八幡裕一郎, 岡部信彦, 三崎貴子, 丸山絢, 高橋智恵子, 岩淵香織, 村上邦子, 中川澄太, 落合公信, 後藤正, 溝口嘉範, 原山真由美, 岸本剛, 尾関由姫恵, 猪野翔一郎, 砂川富正, 安藤美恵, 新橋玲子, 高原理, 金山敦宏
17. 腸管出血性大腸菌0157感染症の散発事例におけるリスクの推定及び人口寄与危険率の算出の試み検討	共	2016年3月	広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究(食品の安全確保推進研究事業)平成27年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書, p.31～p.45	人口寄与危険割合より十分に加熱したホルモンの喫食が最も優先する0157対策であると考えられたが, 十分な情報収集を行ったうえで, 肉が0157に汚染されている可能性があることや汚染された肉を十分に加熱しなかったことで0157に感染する可能性があることを周知することが重要である。 共著者: 八幡裕一郎, 春日文子, 砂川富正, 岩淵香織, 岸本剛, 尾関由姫恵, 寺田千草, 岩下裕子, 岡部信彦, 三崎貴子, 丸山絢, 中条圭伺, 佐藤弘樹, 杉本成子, 井手忍, 榎田浩明, 溝口嘉範, 原山真由美, 金山敦弘, 河端邦夫, 金井瑞恵, 安藤美恵, 河野有希
18. ユッケ規格基準及び牛レバー禁止後の腸管出血性大腸菌0157感染症散発例発生リスクの検討	共	2015年3月	広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究(食品の安全確保推進研究事業)平成26年度厚生労働科学研究補助金 分担研究報告書, p.55～p.60	規制前の2010年は生または半生の牛肉の喫食, 生または半生の牛レバーの喫食が0157発症のリスクであった。規制後は2012年に生または半生の牛肉も生または半生のレバーがリスクではなくなったが, 2013年及び2014年は生または半生の牛肉の喫食が有意に発症と関連していた。規制後も継続的に生または加熱不十分な肉の喫食が0157発症のリスクであることの普及啓発が必要である。 共著者: 八幡裕一郎, 春日文子, 砂川富正, 金山敦弘, 伊東宏明, 河端邦夫, 岩淵香織, 岸本剛, 尾関由姫恵, 関なおみ, 岩下裕子, 岡部信彦, 三崎貴子, 丸山絢, 毛利一也, 鈴木敦郎, 杉本成子, 井手忍, 榎田浩明, 溝口嘉範, 服部希世子
19. 腸管出血性大腸菌0157感染症の散発事例におけるリスクの推定及び人口寄与危険率の算出の試み検討	共	2015年3月	広域・複雑化する食中毒に対応する調査手法の開発に関する研究(食品の安全確保推進研究事業)平成26年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書, p.35～p.53	腸管出血性大腸菌0157感染症の散発例発生リスクを推定し, 0157感染症の散発例発生対策の優先項目の検討を行った。生, 半生及び十分に加熱した牛肉は0157感染症発症のリスクであるとともに優先順位の高い人口寄与危険割合であった。また, プールなどの利用も0157感染症の発症リスクで, かつ優先順位の高い人口寄与危険割合であったことから, 今後は早期に対策を検討することが重要である。 共著者: 八幡裕一郎, 春日文子, 砂川富正, 金山敦弘, 伊東宏明, 河端邦夫, 岩淵香織, 岸本剛, 尾関由姫恵, 関なおみ, 岩下裕子, 岡部信彦, 三崎貴子, 丸山絢, 毛利一也, 鈴木敦郎, 杉本成子, 井手忍, 榎田浩明, 溝口嘉範, 服部希世子
20. 日本紅斑熱リケッチア検出Real-timePCR法の改良と中国四国地方の地方衛生研究所における模擬訓練	共	2014年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 38, p.59～p.62	<i>Rickettsia japonica</i> を検出するreal-timePCR法の検査精度向上を目的とした。陽性コントロールとして, 標的遺伝子領域に遺伝子マーカー配列を組み込んだプラスミドを作成することで, <i>R. japonica</i> 遺伝子の定量が可能となった。また, 本法を応用し, 遺伝子マーカー配列をprobeとすることで, 検査と同時に陽性コントロールの検体への混入を確認できるDuplex real-timePCR法を開発し, 地方衛生研究所で精度管理の模擬訓練を実施したところ, 全ての機関で良好な結果が得られた。 共著者: 木田浩司, 溝口嘉範, 磯田美穂子, 濱野雅子, 藤井理津志
21. 岡山県におけるインフルエンザ流行の疫学的解析(2012～2013年シーズン)	共	2014年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 38, p.63～p.66	2012～2013年シーズンの岡山県におけるインフルエンザ流行の詳細を明らかにすることを目的とした。2012年第52週(12月下旬)に流行が始まり, 2013年第22週(6月上旬)に終息した。ウイルス検査成績から, 今シーズンはAH3型を主流行としたB型との混合流

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
22. 感染症流行予測調査（平成25年度ポリオ感染源調査）	共	2014年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 38, p. 67～p. 68	行であると推察された。シーズン前半から流行のピークにかけて、AH3 型が最も多く検出されたが、2013 年に入り、B 型の検出比率が高くなった。 共著者：木田浩司，溝口嘉範，磯田美穂子，濱野雅子，藤井理津志，島村琢自 ポリオウイルス野生株の侵入監視を目的として感染源調査を実施した。岡山市の健康な保育園児60 名を対象に、平成25 年8 月に採取した糞便検体からポリオウイルスの分離を試みたが、全て陰性であり、ポリオウイルス野生株の侵入は認められなかった。 共著者：磯田美穂子，溝口嘉範，木田浩司，濱野雅子，藤井理津志，島村琢自
23. 感染性推定遺伝子検査法の下水中のノロウイルス検出への応用	共	2014年3月	食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用に関する研究，内閣府食品安全委員会食品健康影響評価技術研究 平成24～25年度 研究報告書p. 133～p. 140	従来から実施されているノロウイルス（NoV）検査法(対照試験)は非感染性粒子と感染性粒子を検出するため、食品や環境等におけるNoV汚染の正確なリスク評価を困難にしている。本研究班で開発した感染性推定遺伝子検査法(本試験)を下水中からのNoV検出に応用した。NoV定量値における本試験/対照試験の比は、流入水より放流水で大幅に低下したが、これは下水処理により感染性NoVが減少したためと考えられた。 共著者：溝口嘉範，磯田美穂子，木田浩司，濱野雅子，藤井理津志
24. 感染性推定遺伝子検査の食品等の汚染調査への応用（平成25年度）	共	2014年3月	食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用に関する研究，内閣府食品安全委員会食品健康影響評価技術研究 平成24～25年度 研究報告書p. 95～p. 104	開発した感染性推定遺伝子検査法は従来の検査法と比べ、より感染性ウイルス量を反映していた。カキに非感染性粒子が含まれること、また下水放流水には下水流入水と比較して、非感染性粒子がより多く含まれていることが示唆された。内部コントロールとして用いたネコカリシウイルスはカキ検体への添加では概ね安定であったが、下水検体への添加では特に放流水中で不安定であり、下水調査には不適であった。 共著者：野田衛，上間匡，三元昌美，照山晏菜，佐藤直人，森功次，入谷展弘，内野清子，溝口嘉範，重本直樹，吉富秀亮，山下育孝，小林慎一
25. 感染性推定遺伝子検査によるウイルス生存性試験と汚染調査への応用（平成24年度）	共	2014年3月	食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用に関する研究，内閣府食品安全委員会食品健康影響評価技術研究 平成24～25年度 研究報告書p. 67～p. 77	試験機関ごとに、開発した感染性推定遺伝子検査法と従来法で得られる遺伝子定量値の相対比を新鮮な糞便を対象に調べたところ、開発法は従来法と比較しやや低く定量される傾向にあるが、食品等に十分適用できるものであった。また、開発法は従来の検査法と比べ、より感染性ウイルス量を反映していた。カキに非感染性粒子が含まれること、また下水放流水には下水流入水と比較して、非感染性粒子がより多く含まれていることが示唆された。 共著者：野田衛，上間匡，三元昌美，森田晴美，森功次，入谷展弘，内野清子，溝口嘉範，重本直樹，世良暢之，青沼えり，栗原慶隆
26. 食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用に関する研究	共	2014年3月	食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用に関する研究，内閣府食品安全委員会食品健康影響評価技術研究 平成24～25年度 研究報告書p. 3～p. 10	食品のウイルス汚染のリスク評価をより正確に行う検査法を開発し、その有用性を検証した。開発した感染性推定遺伝子検査法は従来の検査法と比較してより感染性ウイルス量を反映できた。カキや下水放流水には非感染性粒子が多く含まれていた。 共著者：野田衛，石井孝司，李天成，上間匡，塩野智之，溝口嘉範，青沼えり，栗原慶隆，照山晏菜，地方衛生研究所等職員29名
27. ウイルス性食中毒調査の精度向上のための塩基配列データと疫学情報の共有化	共	2014年3月	食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究（食品の安心・安全確保推進研究事業）平成23年度～25年度厚生労働科学研究費補助金	地方衛生研究所や国の機関における塩基配列や疫学情報の共有化は、全国的な食品媒介事例の実態把握、流行ウイルスの型の全国的な発生動向の早期探知、集積されたデータを分析することによる被害実態の推定、密な情報交換による食中毒調査における連携や支援の強化に寄与することができた。今後も継続して実施するとともに情報共有に関する具体的な取り決め等が必要である。 共著者：野田 衛，濱野雅子，溝口嘉範，片山和彦，岡智一郎，三瀬敬治，上間匡，地方衛生研究所担当者118名

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
28. ウイルス性食中毒調査の精度向上のための塩基配列データと疫学情報の共有化	共	2014年3月	分担総合研究報告書, p. 119～p. 128 食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究(食品の安心・安全確保推進研究事業)平成25年度厚生労働科学研究費補助金 分担研究報告書, p. 95～p. 103	2012/13シーズンに発生したノロウイルス食中毒事件におけるG11/4 2012変異株の寄与率をアンケート調査により推定したところ, G11/4 2012変異株はシーズンにわたり食中毒事件に関与しており, ノロウイルス食中毒事件の約80%はG11/4 2012変異株が関与しているものと推定された。疫学情報の共有化については研究班でのメーリングリスト等での日常的な情報交換の積み重ねが, より密接な情報交換ができる環境の構築に寄与していた。 共著者: 野田 衛, 濱野雅子, 溝口嘉範, 片山和彦, 三瀬敬治, 上間匡, 地方衛生研究所担当者85名
29. 腸管出血性大腸菌0157感染症の散发事例における人口寄与危険率の算出の試み	共	2014年3月	食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究(食品の安心・安全確保推進研究事業)平成23年度～25年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担総合研究報告書, p. 35～p. 45	症例対照研究により0157感染症の人口寄与危険率の算出を行った。寄与危険率は各年で「十分に加熱した牛肉」と「野菜類」で算出された。「十分に加熱した牛肉」は「十分に加熱していない可能性」や「箸」からの交差汚染等の可能性が考えられた。「野菜類」は喫食前に「交差汚染」の可能性が考えられた。本算出は対策の効果のモニタリングツールとして利用可能性がある。 共著者: 八幡裕一郎, 春日文子, 砂川富正, 田淵文子, 金山敦弘, 伊東宏明, 岩瀬香織, 岸本剛, 尾関由姫恵, 杉下由行, 戸来小太郎, 早田紀子, 岡部信彦, 三崎貴子, 丸山絢, 大島直子, 竹ヶ原陽一, 杉本成子, 松下愛, 井手忍, 槌田浩明, 溝口嘉範, 小宮智, 服部希世子, 小崎暢子
30. 腸管出血性大腸菌0157感染症の散发事例における人口寄与危険率の算出の試み	共	2014年3月	食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究(食品の安心・安全確保推進研究事業)平成25年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, p. 25～p. 42	8自治体における腸管出血性大腸菌0157感染症の散发事例における人口寄与危険率を算出した。牛ホルモン(十分に加熱)の喫食と大根の喫食の人口寄与危険率が算出できた。大根は喫食前に交差汚染の可能性が, 牛ホルモンは十分に加熱していない可能性が考えられた。大根の交差汚染防止や牛ホルモンの十分な加熱が今後の対策として重要である。 共著者: 八幡裕一郎, 春日文子, 砂川富正, 田淵文子, 金山敦弘, 伊東宏明, 岩瀬香織, 岸本剛, 尾関由姫恵, 杉下由行, 早田紀子, 岡部信彦, 三崎貴子, 丸山絢, 大島直子, 杉本成子, 井手忍, 槌田浩明, 溝口嘉範, 服部希世子, 小崎暢子
31. <i>Rickettsia japonica</i> のreal-timePCR 検出系における検体への汚染が検証可能な陽性コントロールの作成	共	2014年3月	ダニ媒介性細菌感染症の診断・治療体制構築とその基盤となる技術・情報の体系化に関する研究(新型インフルエンザ等新興・再興感染症研究事業)平成25年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, 155～p. 160	<i>Rickettsia japonica</i> を検出するreal-timePCR 法の検査精度向上を目的とした。陽性コントロールとして, 標的遺伝子領域に遺伝子マーカー配列を組み込んだプラスミドを作成することで, <i>R. japonica</i> 遺伝子の定量が可能となった。また, 本法を応用し, 遺伝子マーカー配列をprobeとすることで, 検査と同時に陽性コントロールの検体への混入を確認できるDuplex real-timePCR 法を開発した。検体への陽性コントロールの混入を検査と同時に確認できる検査系であり, 非常に有用である。 共著者: 木田浩司, 岸本壽男, 安藤秀二, 磯田美穂子, 溝口嘉範, 濱野雅子, 藤井理津志
32. 胃腸炎ウイルスの疫学的研究—岡山県で検出されたG2型ヒトロタウイルスの分子疫学的解析—	共	2013年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 37, p. 99～p. 106	本県におけるG2型ロタウイルスA (RVA) の流行状況及び流行株の性状を明らかにするため, 2000年9月～2010年8月に採取されたRVA陽性患者の糞便についてG型別を実施したところ, シーズン毎のRVA全体に占めるG2型割合には比較的高い場合と低い場合とが認められた。分離株はVP7遺伝子クラスターIV及びVで代表される2つのグループに分類されることがわかった。さらに, クラスターの異なる株間において, その伝播性などに違いがあることが示唆された。 共著者: 葛谷光隆, 濱野雅子, 木田浩司, 溝口嘉範, 藤井理津志, 金谷誠久
33. ノロウイルス検査におけるエコーウイルス9型H11株を用いた	共	2013年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 37, p. 107～p. 110	ノロウイルス (NoV) 検査における内部対照ウイルスであるエコーウイルス9型 (E9) H11株の遺伝子配列の一部をプラスミドベクターに組換えコントロールプラスミドを作成し, E9 H11株のリアルタイム

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等</b>				
核酸検出効率の評価				
34. 感染症流行予測調査（平成24年度ポリオ感染源調査）	共	2013年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 37, p. 111～p. 113	△RT-PCR法の指標とすることで定量性のある検査系を構築した。本法は迅速性に優れるだけでなく、感度検証も可能であり、応用範囲は広い。今後、検出感度が低いとされる様々な食品検体でも核酸検出効率を検証することで、NoV検査法改良への一助となる。 共著者：木田浩司，溝口嘉範，濱野雅子，葛谷光隆，藤井理津志 我が国では、平成24年秋から不活化ポリオワクチンが導入されたが、野生株の侵入及び生ワクチン株が変異したワクチン由来ポリオウイルス（VDPV）によるポリオ流行の可能性が依然として存在する。このため、岡山市の健康保育園児の糞便検体からポリオウイルスの分離を試みたが、全て陰性であり、野生株の国内侵入及びVDPVの伝播は認められなかった。 共著者：溝口嘉範，木田浩司，濱野雅子，藤井理津志，葛谷光隆，島村琢自
35. 岡山県におけるインフルエンザ流行の疫学的解析（2011～2012年シーズン）	共	2013年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 37, p. 115～p. 110	ウイルス検査から、今シーズンはAH3型を主流行としたB型との混合流行であると推察された。シーズンを通じてAH3型が検出されたが、2012年に入り、B型の検出比率が高くなった。シーズン後半に分離されたAH3型はワクチン株と抗原性が大きく異なっており、これがAH3型の流行をシーズン全期間にわたって長期化させた一因と考えられた。 共著者：木田浩司，葛谷光隆，溝口嘉範，濱野雅子，藤井理津志，島村琢自
36. 胃腸炎ウイルスの疫学的研究—電子顕微鏡を用いた胃腸炎ウイルスの検出（2011/12シーズン）—	共	2013年12月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 37, p. 121～p. 124	岡山県内における感染性胃腸炎の流行状況と電子顕微鏡（EM）法による胃腸炎ウイルスの検出状況の関連性を検討するため、岡山県内で2011年9月～2012年8月に採取した散発患者糞便についてEM法によるウイルス検索を行った。ロタウイルス様粒子と小型球形ウイルス様粒子の検出状況は感染性胃腸炎の流行状況を反映していた。 共著者：藤井理津志，葛谷光隆，濱野雅子，木田浩司，溝口嘉範，橋原幸二，濃野信，金谷誠久
37. パンソルピントラップ法の多機関評価試験結果	共	2013年3月	食品中の病原ウイルスのリスク管理に関する研究（食品の安全確保推進研究事業）平成24年度厚生労働科学研究費補助金 総括・研究分担報告書，p. 77～p. 110	一般食品からの簡便、迅速なウイルス検出法として開発されたパンソルピントラップ法について、ノロウイルスGⅡ/4を汚染させたきなこを汚染食品として評価試験を実施した。本法は、逆転写反応およびリアルタイムPCRの試薬等の影響を受けることから、各検査機関で予め検出感度や試薬の有効性の確認等を実施する必要がある。また、リアルタイムPCR定量値の精度管理が必要である。 共著者：野田衛，斎藤博之，筒井理華，小和田和誠，入谷展弘，内野清子，溝口嘉範，飯塚節子，山下育孝，世良暢之，原田誠也，岩切章，上間匡
38. 食中毒統計，NESFD情報および遺伝子型別結果を利用したノロウイルス食中毒事例の原因食品におけるカキの寄与率の推定	共	2013年3月	食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究（食品の安全確保推進研究事業）平成24年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担報告書，p. 137～p. 144	ノロウイルス（NoV）食中毒の原因食品におけるカキの正確な寄与率を明らかにすることを目的として、2011年に発生したNoV食中毒事例について、厚生労働省が発表している食中毒統計及び食中毒調査支援システムの食中毒速報並びに地方衛生研究所から収集した遺伝子解析結果を総合的に分析した。食中毒統計から推定されるノロウイルス食中毒の原因食品におけるカキの寄与率は、実際の寄与率と比較して低いと考えられた。 共著者：野田 衛，濱野雅子，溝口嘉範，片山和彦，岡智一郎，上間匡，地方衛生研究所担当者70名
39. ノロウイルス食中毒事例調査の精度向上のための塩基配列データと疫学情報の共有化—GⅡ/4 2012変異株の検出とその後への対応を中心として—	共	2013年3月	食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究（食品の安全確保推進研究事業）平成24年度厚生労働科学研究費補助金，総括・分担報告書p. 127～p. 135	ノロウイルス食中毒調査の精度向上のために塩基配列データと疫学情報の共有化を行った。2012/13シーズンのノロウイルスの流行において、流行のピーク前にGⅡ/4の2012変異株の全国的流行拡大の可能性を察知し、速やかに情報提供出来たことで、国民に対する予防対策への備えや流行への注意喚起等の一翼を担うとともに、食品衛生監視員の食中毒調査時の判断材料として有用な科学的根拠を提供することができた。 共著者：野田 衛，濱野雅子，溝口嘉範，片山和彦，岡智一郎，上間匡，地方衛生研究所担当者70名
40. 腸管出血性大腸菌感染症0157のアトリビューション算出の	共	2013年3月	食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研	感染症対策の根拠となるアトリビューション算出の試行及び国の予防施策の効果を検討した。腸管出血性大腸菌0157感染症について、症例対照研究を実施し、アトリビューションを算出したところ、十

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
検討				
41. 岡山県備前保健所東備支所管内で発生した日本紅斑熱事例における感染源調査	共	2013年3月	<p>究（食品の安全確保推進研究事業）平成24年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, p. 25～p. 42</p> <p>ダニ媒介性細菌感染症の診断・治療体制構築とその基盤となる技術・情報の体系化に関する研究（新型インフルエンザ等新興・再興感染症研究事業）平成24年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, 159～p. 165</p>	<p>分に加熱した牛肉が25.7%, 十分に加熱した牛ホルモンが9.2%であった。また、施策実施前と比べ、生から半生の牛肉及び牛生レバーの喫食が有意なリスクではないため、ユツケの規格基準及び生レバー禁止の予防施策が効果的であったことが示唆された。</p> <p>共著者：八幡裕一郎, 春日文子, 砂川富正, 涌井 拓, 田淵文子, 三崎貴子, 柳樂真佐美, 岩渕香織, 岸本 剛, 尾関由姫恵, 杉下由行, 戸来小太郎, 岡部信彦, 丸山 絢, 樋田浩明, 溝口嘉範, 小宮智, 小崎暢子</p> <p>患者居住地域における <i>Rickettsia japonica</i> を含む紅斑熱群リケチアの侵淫実態を明らかにし、感染源を特定することを目的として調査を行った。遺伝子検索及び分離によりヤマアラシチマダニから <i>R japonica</i> が検出されたことで、岡山県内における媒介種が初めて明らかになった。また、捕獲地点が患者居住地であったことから、その病因は <i>R japonica</i> であることが強く示唆された。</p> <p>共著者：木田浩司, 岸本壽男, 溝口嘉範, 藤井理津志, 葛谷光隆, 濱野雅子</p>
42. Q熱コクシエラの生態系における感染リスク評価に関する研究	共	2013年3月	<p>ワンヘルス理念に基づく動物由来感染症制御に関する研究（新型インフルエンザ等新興・再興感染症研究事業）平成24年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書 p. 13～p. 21”</p>	<p>Q熱の起因菌である <i>Coxiella burnetii</i> の侵淫状況を明らかにし、ヒトへの感染リスクを評価することを目的とした。食用ウシにおいては、過去の感染が疑われる個体が存在するものの、感染個体はいないと考えられた。家畜1313頭、ペット2748頭、野生動物281頭及びマダニ1365匹について <i>C. burnetii</i> の遺伝子検索を実施したが、感染個体は確認できなかった。現時点で国内の <i>C burnetii</i> の侵淫度は低く、ヒトへの感染リスクは非常に低いものと考えられた。</p> <p>共著者：岸本壽男, 木田浩司, 葛谷光隆, 濱野雅子, 溝口嘉範, 藤井理津志, 猪熊壽, 福士秀人, 大屋賢司</p>
43. 胃腸炎ウイルスの疫学的研究—下水を用いたヒトC群ロタウイルスサーベイランスの有効性—	共	2012年11月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 36, p. 95～p. 99	<p>本県におけるヒトC群ロタウイルス（ヒトCRV）の流行実態の解明を目的とし、2009年1月～2011年8月の流入下水について、ヒトCRV遺伝子を定量的に検査した。ヒトCRVは概ね1月～7月に検出され、年によってウイルス量に差があった。2009年の下水から多量のウイルスが検出されたことは、全国的流行が本県にも波及していたことを示すものであり、下水調査に基づくサーベイランスがヒトCRVの流行状況の正確な把握に有効であることが示唆された。</p> <p>共著者：葛谷光隆, 木田浩司, 溝口嘉範, 濱野雅子, 藤井理津志</p>
44. 2011年県内における手足口病の大規模流行	共	2012年11月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 36, p. 83～p. 87	<p>本県では2011年に手足口病の大規模流行を経験し、患者発生状況の解析とともに原因ウイルスの検索と遺伝子解析を行った。今回の流行は、従来とは異なるコクサッキーA6型（CA6）が引き起こした5～8月の大規模流行と、CA16による10～12月の小規模流行が連続して起こったものと考えられた。</p> <p>共著者：濱野雅子, 葛谷光隆, 木田浩司, 溝口嘉範, 藤井理津志, 秋山三紀恵, 羽原誠</p>
45. 感染症流行予測調査（平成23年度ポリオ感染源調査）	共	2012年11月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 36, p. 101～p. 103	<p>我が国では平成12年にポリオの根絶をWHOに報告したが、野生株の侵入及びワクチン株が変異したワクチン由来ポリオウイルス（VDPV）によるポリオ流行の監視を目的とした調査を実施した。岡山市の健康な保育園児60名を対象に、糞便検体を採取した結果、1検体からポリオウイルス3型が分離されたが、詳細な解析の結果ワクチン株と判明し、野生株の国内侵入及びVDPVの伝播は認められなかった。</p> <p>共著者：溝口嘉範, 木田浩司, 濱野雅子, 藤井理津志, 葛谷光隆, 羽原誠</p>
46. 胃腸炎ウイルスの疫学的研究—電子顕微鏡を用いた胃腸炎ウ	共	2012年11月	岡山県環境保健センター年報, Vol. 36, p. 105～p. 107	<p>本県における感染性胃腸炎の流行状況と電子顕微鏡（EM）法による胃腸炎ウイルスの検出状況の関連性を検討するため、県内で2010年9月～2011年9月に採取した散発患者糞便についてEM法によるウイル</p>

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
イルスの検出(2010/11シーズン)ー				ス検索を行った。ロタウイルス様粒子と小型球形ウイルス様粒子の検出状況は感染性胃腸炎の流行状況を反映していた。 共著者：藤井理津志，葛谷光隆，濱野雅子，木田浩司，溝口嘉範，榎原幸二，濃野信，金谷誠久
47. 腸管出血性大腸菌感染症0157のアトリビューション算出の検討	共	2012年3月	食中毒調査の精度向上のための手法等に関する調査研究(食品の安全確保推進研究事業)平成23年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, p. 21～p. 47	欧米では腸管出血性大腸菌(EHEC)感染症対策にアトリビューションを算出し活用しているが、我が国では未実施のため、試行と適応を検討した。散発事例のEHEC 0157患者の症例調査とインターネットによる対照群調査を実施した。調査内容は環境との接触および食品の喫食とした。アトリビューションは肉類及びもやしの喫食で高かった。今後、対策に利用可能であり、実施に向けて質問項目の検討が必要である。 共著者：八幡裕一郎，春日文子，岩淵香織，戸来小太郎，大島直子，竹ヶ原陽一，松下愛，槌田浩明，溝口嘉範，小宮智
48. 山口県における日本紅斑熱初発事例の感染源調査	共	2012年3月	リケッチアを中心としたダニ媒介性細菌感染症の総合的対策に関する研究(新型インフルエンザ等新興・再興感染症研究事業)平成23年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, p. 107～p. 111	患者発生地域におけるR. japonicaの感染源を特定することを目的として調査を行った。R. japonicaは検出されなかったが、感染推定地で捕獲した野ネズミが高い抗体価を示したことから紅斑熱群リケッチアの侵淫が確認された。マダニ4匹から検出されたりケッチア遺伝子17kDa領域394塩基の相同性は100%であり、同一種であることが分かった。系統解析の結果、紅斑熱群リケッチアであると考えられたが、既知種ではなかった。 共著者：木田浩司，岸本壽男，中本 敦，溝口嘉範，葛谷光隆，濱野雅子，藤井理津志，矢端順子，亀山光博，富田正章，島津幸恵，高田伸広，矢野泰弘，及川陽三郎
49. 岡山県内の野ネズミにおけるリケッチア侵淫調査	共	2012年3月	リケッチアを中心としたダニ媒介性細菌感染症の総合的対策に関する研究(新型インフルエンザ等新興・再興感染症研究事業)平成23年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, p. 93～p. 106	岡山県における現在のリケッチアの侵淫状況を把握することを目的とした。小型哺乳類とマダニ類から病原性リケッチアは検出できなかったが、いくつかのネズミ種は紅斑熱群リケッチアに対する高い抗体価を示した。このことから、県内では広範囲に紅斑熱群リケッチアが侵淫しているが、病原性リケッチアは低い密度で潜在していると考えられる。 共著者：中本 敦，岸本壽男，木田浩司，溝口嘉範，藤井理津志，葛谷光隆，濱野雅子，小林秀司，清水慶子，森光亮太
50. 赤磐市及び総社市で発生した日本紅斑熱の感染源調査	共	2012年3月	リケッチアを中心としたダニ媒介性細菌感染症の総合的対策に関する研究(新型インフルエンザ等新興・再興感染症研究事業)平成23年度 総括・分担研究報告書, p. 85～p. 92	赤磐市及び倉敷市の患者発生地域におけるRickettsia japonicaの感染源を特定することを目的とした。赤磐市周辺で捕獲したヤマトマダニからR. asiatica，タカサゴキララマダニからR. tamuraeが検出されたが、いずれの調査地域でもR. japonicaは検出されなかった。 共著者：木田浩司，岸本壽男，中本 敦，溝口嘉範，藤井理津志，葛谷光隆，濱野雅子，小林秀司，清水慶子，森光亮太
51. Q熱コクシエラの生態系における感染リスク評価に関する研究	共	2012年3月	ワンヘルス理念に基づく動物由来感染症制御に関する研究(新型インフルエンザ等新興・再興感染症研究事業)平成23年度厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書, p. 11～p. 16	本邦におけるQ熱コクシエラの生態系での存在様式は全く不明である。食用ウシ125頭及びネコ1762頭の全血から遺伝子検出を試みたが、全て陰性であった。また、ベクターと考えられているマダニについて、岡山県内で捕獲した622個体から遺伝子検出を試みたが、全て陰性であった。これまでの調査により、ヒト，ペットとしてのイヌ，ネコ，家畜のウシについては、感染リスクが低いことが明らかとなった。 共著者：岸本壽男，木田浩司，葛谷光隆，濱野雅子，溝口嘉範，中嶋 洋，藤井理津志，猪熊壽，福士秀人，大屋賢司

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等</b>				
52. 急性下痢症疾患の実被害数推定のための情報収集体制の構築とパイロットスタディ	共	2007年3月	食品衛生関連情報の効率的な活用に関する研究（食品の安心・安全確保推進研究）平成16～18年度厚生労働科学研究補助金 総合研究報告書，p. 33～p. 57	宮城県内の臨床検査機関から提供を受けた下痢症原因細菌の総検出数その他のデータを基礎に解析を行い，急性下痢症の実被害者数を推定した。これはリスク分析の枠組み推進のための重要な手法のパイロット的研究である。 共著者：岩崎恵美子，春日文子，窪田邦宏，大方俊樹，大里篤志，柿坂吉彦，笠沼勇一，川上一岳，河内暁一，桑島一郎，菅原暢，永井幸夫，杉村悟，大友良光，野窪智美，稲垣俊一，江崎敏之，小林秀行，長谷山路夫，中瀬克己，溝口嘉範，佐藤秀樹，品川邦汎，豊福肇
53. 宮城県における積極的食品由来感染症病原体サーベイランスならびに急性下痢症疾患の実被害数推定	共	2007年3月	食品衛生関連情報の効率的な活用に関する研究（食品の安心・安全確保推進研究）平成18年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書，p. 87～p. 108	宮城県内の臨床検査機関から提供を受けた下痢症原因細菌の総検出数を基礎に，検査機関の県内人口カバー率，医療機関での検便実施率，下痢症患者の医療機関受診率を用いて，県内での2005年度1年間の急性下痢症の実被害者数を推定した。 共著者：岩崎恵美子，春日文子，窪田邦宏，大方俊樹，大里篤志，河内暁一，菅原暢，永井幸夫，杉村悟，草刈兵一郎，小松真由美，大友良光，齋藤雅明，野窪智美，稲垣俊一，江崎敏之，小林秀行，長谷山路夫，中瀬克己，溝口嘉範，品川邦汎，豊福肇
54. 東北地域での積極的食品由来感染症病原体サーベイランスの試みならびに急性胃腸炎疾患の実被害数推定のためのパイロットスタディ	共	2006年3月	食品衛生関連情報の効率的な活用に関する研究（食品の安心・安全確保推進研究）平成17年度厚生労働科学研究補助金 総括・分担研究報告書，p. 53～p. 67	関連機関の連携をベースとしたモデル研究として，下痢症サーベイランス調査票の記載による臨床医に対する調査及び臨床検査機関に対する病原体検出調査を実施した。また医療機関及び臨床検査機関のデータについて月別検出数や年齢構成等の解析を行った。さらに検査機関データを基に，Campylobacter, Salmonella, Vibrio paraperhemolyticusの3種類の菌について宮城県における急性胃腸炎の被害推定を行った。 共著者：岩崎恵美子，春日文子，大方俊樹，大里篤志，河内暁一，菅原暢，永井幸夫，杉村悟，草刈兵一郎，小松真由美，大友良光，齋藤雅明，野窪智美，稲垣俊一，小野日出磨，中瀬克己，溝口嘉範，品川邦汎，豊福肇，窪田邦宏
<b>6. 研究費の取得状況</b>				
1. 国際的な基準に基づくHACCPシステムの導入に資する研究		2025年4月1日～	令和7年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）（令和8年度まで予定）	研究代表者：五十君静信，分担研究者：溝口嘉範 他 本研究では，食品取扱従事者が50名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている国際的な基準（コーデックス規格）に適合したHACCPに基づく衛生管理について，食品等事業者自身の確かな危害要因分析と分析結果に基づく管理措置の決定及びHACCP導入後の検証を適切に行い，国際的な基準に適合したHACCPシステムを無理なく構築することを可能とするツールや教育資料等を開発することにより，国内食品等事業者による衛生管理レベルの向上を図ることを目標とする。
2. 漬物の微生物学的リスク評価と製造施設におけるHACCPに沿った衛生管理への応用	単	2024年4月1日～2025年3月31日	2024年度広島女学院大学学術研究助成 個人研究（一般）研究費	本研究は漬物における食中毒予防対策について，分野横断的，総合的，効果的，実行可能な対策を科学的に検討し，提示することを目的とする。本研究の展開として，農場から消費までの間で実施可能な衛生管理対策を確立し，漬物製造者や保健所食品衛生監視員に対し科学的知見に基づいた衛生管理を支援し，食中毒の減少を目指す。本研究助成においては地元食材の広島菜漬に特化して実施する。 研究代表者：溝口嘉範
3. 国際的な基準に基づくHACCPシステムの導入に資する研究	共	2024年4月1日～2025年3月31日	令和6年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）	研究代表者：五十君静信，分担研究者：溝口嘉範 他 本研究では，食品取扱従事者が50名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている国際的な基準（コーデックス規格）に適合したHACCPに基づく衛生管理について，食品等事業者自身の確かな危害要因分析と分析結果に基づく管理措置の決定及びHACCP導入後の検証を適切に行い，国際的な基準に適合したHACCPシステムを無理なく構築することを可能とするツールや教育資料等を開発することにより，国内食品等事業者による衛生管理レベルの向上を図ることを目標とする。
4. ユニット教育による国際保健実践の人材育成にかかる調査	単	2008年度	NPO法人岡山健康医学研究会から研究助成（青山賞）	アメリカの大学や公衆衛生機関において大学院コースプログラムの紹介を行い，コースプログラムの実施において協力を要請した。アメリカの大学や公衆衛生機関における実際の教育方法を知り，コー

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>6. 研究費の取得状況</b>				
(米国公衆衛生教育事情調査)				スプログラムにおいて必要な資料を収集した。また、アメリカの大学や公衆衛生機関と今後の研究協力関係の構築を行った。調査施設：Columbia University, Mailman School of Public Health, Mount Sinai School of Medicine, CDC環境衛生部局・食品衛生部局, Emory University, Rollins School of Public Health 溝口嘉範

学会及び社会における活動等

年月日	事項
1. 2024年8月～現在	日本調理科学会 会員
2. 2024年2月	日本家政学会誌査読
3. 2024年1月～現在	特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会 会員
4. 2023年11月～現在	特定非営利活動法人法人食の安全と微生物検査 会員
5. 2023年4月1日～2025年3月31日	広島県食品安全推進協議会 学識経験者
6. 2020年4月1日～2021年3月31日	岡山市食品衛生協会 参与
7. 2019年4月～現在	日本食品衛生学会 会員
8. 2012年10月～現在	獣医疫学会 会員
9. 2011年6月～2024年6月	日本ウイルス学会 会員
10. 2011年6月～2014年6月	日本感染症学会 会員
11. 2011年6月～2014年6月	日本臨床ウイルス学会 会員
12. 2011年5月～現在	日本食品微生物学会 会員
13. 2010年5月～現在	日本公衆衛生学会 会員
14. 2007年4月～現在	特定非営利活動法人岡山健康医学研究会 会員
15. 1999年4月～2023年3月	全国食品衛生監視員協議会 会員