

4 (参考) 文献リスト

4.1 リスク評価書及びその引用文献に関する調査

4.1.1 カンピロバクター属菌

表 4-1 収集した文献の一覧 (カンピロバクター属菌)

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
1	C1001		Campylobacter jejuni infection as a cause of the Guillain-Barre syndrome.	Allos BM	Infect Dis Clin North Am. 1998 Mar;12(1):173-84.	1998年
2	C1002	EFSA 2011	On-line brush and spray washers to lower numbers of Campylobacter and Escherichia coli and presence of Salmonella on broiler carcasses during processing.	Berrang ME and Bailey JS	Journal of Applied Poultry Research, 18, 74-78.	2009年
3	C1003	EFSA 2011	Reduction of thermotolerant Campylobacter species on broiler carcasses following physical decontamination at slaughter.	Boysen L and Rosenquist H	Journal of Food Protection, 72, 497-502.	2009年
4	C1004	EFSA 2011	Effects of lactic and acetic acid treatments on Campylobacter jejuni inoculated onto chicken leg and breast meat during storage at 4 °C and -18 °C.	Cosansu S and Ayhan K	Journal of Food Processing and Preservation, 34, 34 (Suppl. 1) 98-113.	2010年
5	C1005	EFSA 2011	The natural feed additive caprylic acid decreases Campylobacter jejuni colonization in market-aged broiler chickens.	de los Santos FS, Donoghue AM, Venkitanarayanan K, Metcalf JH, Reyes-Herrera I, Dirain ML, Aguiar VF, Blore PJ and Donoghue DJ	Poult Sci, 88, 61-4.	2009年
6	C1006	EFSA 2011	Scientific opinion on quantification of the risk posed by broiler meat to human campylobacteriosis in the EU.	EFSA	The EFSA Journal, 8(1):1437.	2010年
7	C1007	EFSA 2011	Occurrence and enumeration of Campylobacter spp. during the processing of Chilean broilers.	Figuerola G, Troncoso M, Lopez C, Rivas P and Toro M	Bmc Microbiology, 9,	2009年
8	C1008	EFSA 2011	The surveillance and control programme for Campylobacter spp. in broiler flocks in Norway.	Hofshagen M, Jonsson M and Opheim M (National Veterinary Institute)	Annual report 2009. Surveillance and control programmes for terrestrial and aquatic animals in Norway. Oslo, Norway.	2010年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
9	C1009	EFSA 2011	Prevalence of and risk factors for Campylobacter spp. contamination of broiler chicken carcasses at the slaughterhouse.	Hue O, Le Bouquin S, Laisney MJ, Allain V, Lalande F, Petetin I, Rouxel S, Quesne S, Gloaguen PY, Picherot M, Santolini J, Salvat G, Bougeard S and Chemaly M	Food Microbiology, 27, 992-99.	2010 年
10	C1011	EFSA 2011	A comparison of risk assessments on Campylobacter in broiler meat.	Nauta M, Hill A, Rosenquist H, Brynestad S, Fetsch A, van der Logt P, Fazil A, Christensen B, Katsma E, Borck B and Havelaar A	Int J Food Microbiol, 129, 107-23.	2009 a 年
11	C1012	EFSA 2011	Evaluation of the "Testing and scheduling" Strategy for control of Campylobacter in broiler meat in the Netherlands. C51	Nauta MJ, Wal FJvd, Putirulan FF, Post J, Kassteele Jvd and Bolder NM	International Journal of Food Microbiology, 134, 216-22.	2009 b 年
12	C1013	EFSA 2011	Chemical decontamination of Campylobacter jejuni on chicken skin and meat.	Riedel CT, Brndsted L, Rosenquist H, Haxgart SN and Christensen BB	Journal of Food Protection, 72, 1173-80.	2009 年
13	C1014	EFSA 2011	Survival of Campylobacter spp. in poultry meat preparations subjected to freezing, refrigeration, minor salt concentration, and heat treatment.	Sampers I, Habib I, De Zutter L, Dumoulin A and Uyttendaele M	International Journal of Food Microbiology, 137, 147-53.	2010 年
14	C1015	EFSA 2011	Prevention of intestinal Campylobacter jejuni colonization in broilers by combinations of infeed organic acids.	Skanseng B, Kaldhusdal M, Moen B, Gjevre AG, Johannessen GS, Sekelja M, Trosvik P and Rudi K	Journal of Applied Microbiology, 109, 1265-73.	2010 年
15	C1016	EFSA 2012	The change in prevalence of Campylobacter on chicken carcasses during processing: a systematic review.	Guerin MT, Sir C, Sargeant JM, Waddell L, O'Connor AM, Wills RW, Bailey RH and Byrd JA	Poult Sci, 89(5), 1070-1084.	2010 年
16	C1017	EFSA 2012	Campylobacter contamination in broiler carcasses and correlation with slaughterhouses operational hygiene inspection.	Habib I, Berkvens D, De Zutter L, Dierick K, Van Huffel X, Speybroeck N, Geeraerd AH and Uyttendaele M	Food Microbiol, 29(1), 105-112.	2012 年
17	C1018	EFSA 2012	Estimating changes in public health following implementation of hazard analysis and critical control point in the United States broiler slaughter industry.	Williams MS and Ebel ED	Foodborne athog Dis, 9(1), 59-67.	2012 年
18	C1019	WHO 2012	Guidelines for the control of Campylobacter and Salmonella in chicken meat. CAC/GL-78/2011	CAC	Available from: http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11780/CXG_078e.pdf . Accessed 21 December 2012. Rome: Codex Alimentarius	2011 年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
					Commission	
19	C1020	WHO 2012	Do differences in risk factors, medical care seeking, or medical practices explain the geographic variation in Campylobacteriosis in Foodborne Diseases Active Surveillance Network (FoodNet) sites?	Ailes E, Scallan E, Berkelman RL, Kleinbaum DG, Tauxe RV, Moe CL	Clinical infectious diseases : an official publication of the Infectious Diseases Society of America. 2012;54 Suppl 5:S464-71.	2012 年
20	C1021	WHO 2012	Declining Guillain-Barré syndrome after Campylobacteriosis control, New Zealand, 1988-2010.	Baker MG, Kvalsvig A, Zhang J, Lake R, Sears A, Wilson N.	Emerg Infect Dis. 2012;18(2):226-33.	2012 年
21	C1022	WHO 2012	Marked Campylobacteriosis decline after interventions aimed at poultry, New Zealand.	Sears A, Baker MG, Wilson N, Marshall J, Muellner P, Campbell DM, et al.	Emerging Infectious Diseases. 2011;17(6):1007-15.	2011 年
22	C1023	WHO 2012	Assigning the source of human Campylobacteriosis in New Zealand: a comparative genetic and epidemiological approach.	Mullner P, Spencer S, Wilson D, Jones G, Noble A, Midwinter A, et al.	Infect Genet Evol. 2009;9:1311-9.	2009 年
23	C1024	WHO 2012	Poultry culling and Campylobacteriosis reduction among humans, the Netherlands.	Friesema IH, Havelaar AH, Westra PP, Wagenaar JA, van Pelt W	Emerg Infect Dis. 2012;18(3):466-8.	2012 年
24	C1025	WHO 2012	Dynamic modelling of Campylobacter sources in the Manawatu.	French N, Marshall J	Final report for the New Zealand Food Safety Authority for Project: 11178. p 1-25. http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/dynamic-modelling-Campylobacterresearch-projects/dynamic-modelling-massey.pdf Hopkirk Research Institute, Massey University, 2009.	2009 年
25	C1026	WHO 2012	Using sequence data to identify alternative routes and risk of infection: a case-study of Campylobacter in Scotland.	Bessell PR, Rotariu O, Innocent GT, Smith-Palmer A, Strachan NJ, Forbes KJ, et al.	BMC Infect Dis. 2012;12:80.	2012 年
26	C1027	WHO 2012	Molecular and spatial epidemiology of human Campylobacteriosis: source association and genotype-related risk factors.	Mullner P, Shadbolt T, Collins-Emerson JM, Midwinter AC, Spencer SE, Marshall J, et al.	Epidemiol Infect. 2010;138(10):1372-83.	2010 年
27	C1028	WHO 2012	Genetic diversity of Campylobacter on broiler carcasses collected previsceration and postchill	Hunter SM, Berrang ME, Meinersmann RJ, Harrison MA	Journal of food protection. 2009;72(1):49-54.	2009 年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			in 17 U.S. poultry processing plants.			
28	C1030	MPI2 015	Longitudinal mapping of <i>Campylobacter</i> on poultry carcasses.	Paulin S	Environmental Science and Research. FW09103	2011 年
29	C1031	MPI2 015	Bacterial counts of poultry offal and mechanically separated meat products at the processing plant.	Wong T L, Horn B, Graham C and Paulin S	ESR. FW10089	2011 年
30	C1032	EFSA 2011	Investigation of the presence and protective effects of maternal antibodies against <i>Campylobacter jejuni</i> in chickens.	Cawthraw SA and Newell DG	Avian Diseases, 54, 86-93.	2010 年
31	C1033	EFSA 2011	Effect of uv-c irradiation on the inactivation of inoculated pathogens and quality of chicken breasts during storage.	Chun HH, Kim JY, Lee BD, Yu DJ and Song KB	Food Control Volume 21, Issue 3, March 2010, Pages 276-280.	2010 年
32	C1034	EFSA 2011	Advances in enteropathogen control in poultry production.	Cox JM and Pavic A	Journal of Applied Microbiology, 108, 745-55.	2010 年
33	C1035	EFSA 2011	Analysis of the baseline survey on the prevalence of <i>Campylobacter</i> in broiler batches and of <i>Campylobacter</i> and <i>Salmonella</i> on broiler carcasses, in the EU, 2008; part B: Analysis of factors associated with <i>Campylobacter</i> colonisation of broiler batches and with <i>Campylobacter</i> contamination of broiler carcasses; and investigation of the culture method diagnostic characteristics used to analyse broiler carcass samples.	EFSA	The EFSA Journal, 8(8):1522.	2010 b年
34	C1036	EFSA 2011	Scientific opinion on irradiation of food (efficacy and microbiological safety).	EFSA	The EFSA Journal, 9(4), 2103.	2011 年
35	C1037	EFSA 2011	Risk assessment of <i>Campylobacter</i> spp. in broiler chickens. Technical report.	FAO/WHO	Microbiological risk assessment series 12. 161 pp. www.fao.org/ag/agn/agns/JEMRA/M RA%2012%20final%20for%20web.pd f (accessed 14/09/2010)	2009 b年
36	C1038	EFSA 2011	Increased short- and long-term risk of inflammatory bowel disease after <i>Salmonella</i> or <i>Campylobacter</i> gastroenteritis.	Gradel KO, Nielsen HL, Schonheyder HC, Ejlertsen T, Kristensen B and Nielsen H	Gastroenterology, 137, 495-501.	2009 年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
37	C1040	EFSA 2011	Use of ultraviolet irradiation to reduce <i>Campylobacter jejuni</i> on broiler meat.	Isohanni PMI and Lyhs U	Poultry Science, 88, 661-68.	2009 年
38	C1041	EFSA 2011	Novel approaches for <i>Campylobacter</i> control in poultry.	Lin J	Foodborne Pathogens and Disease, 6, 755-65.	2009 年
39	C1042	EFSA 2011	The impact of consumer phase models in microbial risk analysis.	Nauta M and Christensen B	Risk Analysis Volume 31, Issue 2, Version of Record online: 25 AUG 2010	2011 年
40	C1043	EFSA 2011	Danish strategies to control <i>Campylobacter</i> in broilers and broiler meat: Facts and effects.	Rosenquist H, Boysen L, Galliano C, Nordentoft S, Ethelberg S and Borck B	Epidemiology and Infection, 137(12), 1742-50.	2009 年
41	C1044	EFSA 2011	Caprylic acid reduces enteric <i>Campylobacter</i> colonization in market-aged broiler chickens but does not appear to alter cecal microbial populations.	Solis de los Santos F, Hume M, Venkitanarayanan K, Donoghue AM, Hanning I, Slavik MF, Aguiar VF, Metcalf JH, Reyes-Herrera I, Blore PJ and Donoghue DJ	Journal of Food Protection, Vol. 73, No. 2, 2010, Pages 251-257	2010 年
42	C1045	EFSA 2011	The role of the water supply system in the infection and control of <i>Campylobacter</i> in chicken.	Sparks NHC	Worlds Poultry Science Journal, 65, 459-73.	2009 年
43	C1046	EFSA 2011	Enumeration of <i>Campylobacter</i> spp., <i>Escherichia coli</i> , and <i>Salmonella</i> in broiler carcass rinses before and after simulated transport in artificial ice for 24 hours.	Stern NJ and Line JE	Journal of Food Protection®, Number 5, May 2009, pp. 926-1138, pp. 1099-1101(3)	2009 年
44	C1047	EFSA 2011	A national epidemic of campylobacteriosis in Iceland, lessons learned.	Tustin J, Laberge K, Michel P, Reiersen J, Dadadóttir S, Briem H, Hardardóttir H, Kristinsson K, Gunnarsson E, Fridriksdóttir V and Georgsson F	Zoonoses and Public Health. Volume 58, Issue 6 September 2011 Pages 440-447	2011 年
45	C1048	EFSA 2011	Effects of food composition on the inactivation of foodborne microorganisms by chlorine dioxide.	Vandekinderen I, Devlieghere F, Van Camp J, Kerkaert B, Cucu T, Ragaert P, De Bruyne J and De Meulenaer B	International Journal of Food Microbiology Volume 131, Issues 2-3, 31 May 2009, Pages 138-144	2009 年
46	C1049	EFSA 2012	Opportunities for mitigating pathogen contamination during onfarm food production.	Doyle MP and Erickson MC	International Journal of Food Microbiology Volume 152, Issue 3, 16 January 2012, Pages 54-74	2012 年
47	C1050	EFSA 2012	Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for biological hazards to be covered by meat inspection of poultry.	EFSA (European Food Safety Authority)	EFSA Journal 2012, 10(6):2764 (in press)	2012 年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
48	C1051	EFSA 2012	Campylobacter spp. in broiler flocks at farm level and the potential for cross-contamination during slaughter.	Ellerbroek LI, Lienau JA and Klein G	Zoonoses Public Health, Volume 57, Issue 7-8 December 2010 Pages e81–e88	2010 年
49	C1053	EFSA 2012	Biosecurity-based interventions and strategies to reduce Campylobacter spp. on poultry farms.	Newell DG, Elvers KT, Dopfer D, Hansson I, Jones P, James S, Gittins J, Stern NJ, Davies R, Connerton I, Pearson D, Salvat G and Allen VM	Appl Environ Microbiol, 77(24), 8605-8614.	2011 年
50	C1054	WHO 2012	Higher rate of culture-confirmed Campylobacter infections in Australia than in the USA: is this due to differences in healthcare-seeking behaviour or stool culture frequency?	Vally H, Hall G, Scallan E, Kirk MD, Angulo FJ	Epidemiology and Infection, Volume 137, Issue 12 December 2009, pp. 1751-1758	2009 年
51	C1055	WHO 2012	Acute gastrointestinal illness in New Zealand: a community study.	Adlam SB, Perera S, Lake RJ, Campbell DM, Williman JA, Baker MG.	Epidemiology and Infection, Volume 139, Issue 2 February 2011, pp. 302-308	2010 年
52	C1056	WHO 2012	Estimating the true incidence of Campylobacteriosis and salmonellosis in the European Union, 2009.	Havelaar AH, Ivarsson S, Lofdahl M, Nauta MJ.	Epidemiology and Infection, Volume 141, Issue 2 February 2013, pp. 293-302	2012 年
53	C1057	WHO 2012	Burden of acute gastrointestinal illness in Denmark 2009: a population-based telephone survey.	Muller L, Korsgaard H, Ethelberg S.	Epidemiology and Infection, Volume 140, Issue 2 February 2012, pp. 290-298	2011 年
54	C1058	WHO 2012	Burden of acute gastroenteritis and healthcare-seeking behaviour in France: a population-based study.	Van Cauteren D, De Valk H, Vaux S, Le Strat Y, Vaillant V.	Epidemiology and Infection, Volume 140, Issue 4 April 2012, pp. 697-705	2011 年
55	C1059	WHO 2012	Quantifying the association between Campylobacter infection and Guillain-Barré syndrome: a systematic review.	Poropatich KO, Walker CL, Black RE.	Journal of health, population, and nutrition. 2010;28(6):545-52.	2011 年
56	C1060	WHO 2012	Reactive arthritis in a population exposed to an extensive waterborne gastroenteritis outbreak after sewage contamination in Pirkanmaa, Finland.	Uotila T, Antonen J, Laine J, Kujansuu E, Haapala AM, Lumio J, et al.	Scandinavian Journal of Rheumatology Volume 40, 2011 - Issue 5, Pages 358-362 Accepted 09 Feb 2011	2011 年
57	C1061	WHO 2012	The epidemiology of infectious gastroenteritis related reactive arthritis in U.S. military personnel: a case-control study.	Curry JA, Riddle MS, Gormley RP, Tribble DR, Porter CK.	BMC Infectious Diseases. 2010;10:266.	2010 年
58	C1062	WHO 2012	Postinfectious irritable bowel syndrome.	Spiller R, Garsed K.	Gastroenterology. 2009;136(6):1979-88.	2009 年
59	C1063	WHO	A role for Campylobacter jejuni-induced enteritis	Kalischuk LD, Buret AG.	Am J Physiol Gastrointest Liver	2009

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
		2012	in inflammatory bowel disease?		Physiol. 2010;298(1):G1-9.	年
60	C1064	WHO 2012	Prevalence of uninvestigated dyspepsia 8 years after a large waterborne outbreak of bacterial dysentery: a cohort study.	Ford AC, Thabane M, Collins SM, Moayyedi P, Garg AX, Clark WF, et al.	Gastroenterology. 2010;138(5):1727-36; quiz e12.	2010 年
61	C1065	WHO 2012	The incidence and gastrointestinal infectious risk of functional gastrointestinal disorders in a healthy U.S. adult population.	Porter CK, Gormley R, Tribble DR, Cash BD, Riddle MS	American Journal of Gastroenterology. 2011;106(1):130-8.	2010 年
62	C1066	WHO 2012	Prospective, observational, cross-sectional study of intestinal infections among acutely active inflammatory bowel disease patients.	Navarro-Llavat M, Domenech E, Bernal I, Sanchez-Delgado J, Manterola JM, Garcia-Planella E, et al.	Digestion. Vol. 80, No. 1, 2009 Issue release date: June 2009	2009 年
63	C1067	WHO 2012	Increased short- and long-term risk of inflammatory bowel disease after Salmonella or Campylobacter gastroenteritis.	Gradel KO, Nielsen HL, Schonheyder HC, Ejlersen T, Kristensen B, Nielsen H	Gastroenterology. 2009;137(2):495-501.	2009 年
64	C1068	WHO 2012	Enteric Salmonella or Campylobacter infections and the risk of inflammatory bowel disease.	Jess T, Simonsen J, Nielsen NM, Jorgensen KT, Bager P, Ethelberg S, et al.	Gut. 2011;60(3):318-24.	2011 年
65	C1069	WHO 2012	Detection bias and the association between inflammatory bowel disease and Salmonella and Campylobacter infection.	Riddle MS, Porter CK	Gut. 2012;61(4):635.	2011 年
66	C1070	WHO 2012	Estimation of incidences of infectious diseases based on antibody measurements.	Simonsen J, Molbak K, Falkenhorst G, Krogfelt KA, Linneberg A, Teunis PF	Statistics in Medicine Volume 28, Issue 14, 1882-95. Version of Record online: 22 APR 2009	2009 年
67	C1071	WHO 2012	Risk factors for Campylobacteriosis of chicken, ruminant, and environmental origin: a combined case-control and source attribution analysis.	Mughini Gras L, Smid JH, Wagenaar JA, de Boer AG, Havelaar AH, Friesema IH, et al.	PLoS One. 2012;7(8):e42599.	2012 年
68	C1072	WHO 2012	Source attribution of human Campylobacteriosis using a meta-analysis of case-control studies of sporadic infections.	Domingues AR, Pires SM, Halasa T, Hald T.	Epidemiology and Infection, Volume 140, Issue 6 June 2012, pp. 970-981	2012 年
69	C1073	WHO 2012	Source attribution of food-borne zoonoses in New Zealand: a modified Hald model.	Mullner P, Jones G, Noble A, Spencer SE, Hathaway S, French NP	Risk Analysis, Volume 29, Issue 7 July 2009 Pages 970-984	2009 年
70	C1074	WHO 2012	Utilizing a combination of molecular and spatial tools to assess the effect of a public health	Muellner P, Marshall JC, Spencer SE, Noble AD, Shadbolt T, Collins-Emerson JM, et al.	Preventive Veterinary Medicine Volume 102, Issue 3, 1 December	2011 年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			intervention.		2011, Pages 242-253	
71	C1075	WHO 2012	Campylobacter in food and the environment examining the link with public health: Pathway attribution.	Lake R, Horn B, Ball A	Client Report FW10007. A report for the Ministry of Agriculture and Forestry and the Ministry for the Environment. Available at: http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/examining-link-with-public-health/Campylobacter-in-food-and-the-environmentpathway-attribution.pdf . Christchurch: ESR, 2011 ESR Client Report FW10007.	2011 年
72	C1076	WHO 2012	Evidence for horizontal and vertical transmission in Campylobacter passage from hen to her progeny.	Cox NA, Richardson LJ, Maurer JJ, Berrang ME, Fedorka-Cray PJ, Buhr RJ, et al.	Journal of food protection. 2012;75(10):1896-902.	2012 年
73	C1077	WHO 2012	Within-flock variations of Campylobacter loads in caeca and on carcasses from broilers.	Hansson I, Pudas N, Harbom B, Engvall EO	International Journal of Food Microbiology Volume 141, Issues 1-2, 30 June 2010, Pages 51-55	2010 年
74	C1078	WHO 2012	Campylobacter control in poultry by current intervention measures ineffective: urgent need for intensified fundamental research.	Hermans D, Van Deun K, Messens W, Martel A, Van Immerseel F, Haesebrouck F, et al.	Veterinary Microbiology Volume 152, Issues 3-4, 28 September 2011, Pages 219-228	2011 年
75	C1079	WHO 2012	Variations on standard broiler processing in an effort to reduce Campylobacter numbers on postpick carcasses.	Berrang ME, Smith DP, Meinersmann RJ	The Journal of Applied Poultry Research Volume 20, Issue 2Pp. 197-202	2011 年
76	C1080		Control strategies against Campylobacter at the poultry production level: biosecurity measures, feed additives and vaccination.	Meunier M, Guyard-Nicodème M, Dory D, Chemaly M	J Appl Microbiol. 2016 May;120(5):1139-73. doi: 10.1111/jam.12986. Epub 2016 Feb 10.	2016 年
77	C1081		Efficacy of feed additives against Campylobacter in live broilers during the entire rearing period: Part B.	Gracia MI1, Millán C2, Sánchez J2, Guyard-Nicodème M3, Mayot J4, Carre Y5, Csorbai A6, Chemaly M3, Medel P2	Poultry Science (April 2016) 95 (4): 886-892 first published online December 25, 2015	2016 年
78	C1082		Public health: FSA reports further progress in		Veterinary Record 2016;178:11 252	2016

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			reducing <i>Campylobacter</i> contamination.			年
79	C1083		Salmonella and <i>Campylobacter</i> : Antimicrobial resistance and bacteriophage control in poultry.	Grant A, Hashem F, Parveen S	Food Microbiology Volume 53, Part B, February 2016, Pages 104–109	2016 年
80	C1084		Efficacy of feed additives against <i>Campylobacter</i> in live broilers during the entire rearing period.	Guyard-Nicodème M1, Keita A2, Quesne S3, Amelot M2, Poezevara T3, Le Berre B2, Sánchez J4, Vasseur P5, Martín Á6, Medel P4, Chemaly M3	Poult Sci. 2016 Feb;95(2):298-305. doi: 10.3382/ps/pev303. Epub 2015 Dec 25.	2016 年
81	C1085		Evaluating best practices for <i>Campylobacter</i> and <i>Salmonella</i> reduction in poultry processing plants.	Wideman N, Bailey M, Bilgili SF, Thippareddi H, Wang L, Bratcher C, Sanchez-Plata M, Singh M	Poult Sci. 2016 Feb;95(2):306-15. doi: 10.3382/ps/pev328. Epub 2015 Nov 14.	2016 年
82	C1086		Monitoring chicken flock behaviour provides early warning of infection by human pathogen <i>Campylobacter</i> .	Colles FM, Cain RJ, Nickson T, Smith AL, Roberts SJ, Maiden MC, Lunn D, Dawkins MS	Proc Biol Sci. 2016 Jan 13;283(1822).	2016 年
83	C1087		Effect of propionic acid on <i>Campylobacter jejuni</i> attached to chicken skin during refrigerated storage.	González-Fandos E, Maya N, Pérez-Arnedo I	Int Microbiol. 2015 Sep;18(3):171-5.	2015 年
84	C1088		Use of Caprylic Acid in Broiler Chickens: Effect on <i>Campylobacter jejuni</i> .	Hovorková P, Skřivanová E	Foodborne Pathogens and Disease Volume: 12 Issue 8: August 10, 2015, 712-8.	2015 年
85	C1089		A comparison of fluctuations of <i>Campylobacter</i> and <i>Escherichia coli</i> concentrations on broiler chicken carcasses during processing in two slaughterhouses.	Pacholewicz E, Swart A, Schipper M, Gortemaker BG, Wagenaar JA, Havelaar AH, Lipman LJ	International Journal of Food Microbiology Volume 205, 16 July 2015, Pages 119–127	2015 年
86	C1090		<i>Campylobacter</i> carcass contamination throughout the slaughter process of <i>Campylobacter</i> -positive broiler batches.	Seliwiorstow T, Baré J, Van Damme I, Uyttendaele M, De Zutter L.	International Journal of Food Microbiology Volume 194, 2 February 2015, Pages 25–31	2015 年
87	C1091		Control of <i>Campylobacter</i> in Poultry Industry from Farm to Poultry Processing Unit-a Review.	Umaraw P, Prajapati A, Verma AK, Pathak V, Singh VP	Crit Rev Food Sci Nutr. 2015 Apr 21:0. [Epub ahead of print]	2015 年
88	C1092		Efficacy of various antimicrobials on reduction of salmonella and <i>Campylobacter</i> and quality attributes of ground chicken obtained from poultry parts treated in a postchill decontamination tank.	Chen X, Bauermeister LJ, Hill GN, Singh M, Bilgili SF, McKee SR	Journal of Food Protection®, Number 11, November 2014, pp. 1844-2003, pp. 1882-1888(7)	2014 年

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
89	C1093		An investigation of the immediate and storage effects of chemical treatments on Campylobacter and sensory characteristics of poultry meat.	Meredith H, Walsh D, McDowell DA, Bolton DJ.	International Journal of Food Microbiology Volume 166, Issue 2, 2 September 2013, Pages 309–315	2013年
90	C1094		Freezing as an intervention to reduce the numbers of campylobacters isolated from chicken livers.	Harrison D, Corry JE, Tchórzewska MA, Morris VK, Hutchison ML	Lett Appl Microbiol.;57(3):206-13. doi: 10.1111/lam.12098. Epub 2013 May 28	2013年
91	C1095		Salmonella and Campylobacter reduction and quality characteristics of poultry carcasses treated with various antimicrobials in a post-chill immersion tank.	Nagel GM, Bauermeister LJ, Bratcher CL, Singh M, McKee SR	International Journal of Food Microbiology Volume 165, Issue 3, 1 August 2013, Pages 281–286	2013年
92	C1096		Effects of decontamination at varying contamination levels of Campylobacter jejuni on broiler meat.	Boysen L, Wechter NS, Rosenquist H.	Poult Sci.92(5):1425-9. doi: 10.3382/ps.2012-02889	2013年
93	C1097		Efficacy of electrolyzed oxidizing water and lactic acid on the reduction of Campylobacter on naturally contaminated broiler carcasses during processing.	Rasschaert G, Piessens V, Scheldeman P, Leleu S, Stals A, Herman L, Heyndrickx M, Messens W	Poult Sci. 2013 Apr;92(4):1077-84. doi: 10.3382/ps.2012-02771	2013年
94	C1098		Quantitative risk assessment of human campylobacteriosis by consumption of salad cross-contaminated with thermophilic Campylobacter spp. from broiler meat in Argentina.	Signorini ML, Zbrun MV, Romero-Scharpen A, Olivero C, Bongiovanni F, Soto LP, Frizzo LS, Rosmini MR	Preventive Veterinary Medicine Volume 109, Issues 1–2, 1 April 2013, Pages 37–46	2013年
95	C1099		Susceptibility of Campylobacter to high intensity near ultraviolet/visible 395±5nm light and its effectiveness for the decontamination of raw chicken and contact surfaces.	Haughton PN, Grau EG, Lyng J, Cronin D, Fanning S, Whyte P	International Journal of Food Microbiology Volume 159, Issue 3, 15 October 2012, Pages 267–273	2012年
96	C1100		Identification of Lactobacilli residing in chicken ceca with antagonism against Campylobacter.	Messaoudi S, Kergourlay G, Rossero A, Ferchichi M, Prévost H, Drider D, Manai M, Dousset X.	Int Microbiol. 2011 Jun;14(2):103-10.	2011年
97	C1101		Acidification of drinking water inhibits indirect transmission, but not direct transmission of Campylobacter between broilers.	van Bunnik BA1, Katsma WE, Wagenaar JA, Jacobs-Reitsma WF, de Jong MC.	Preventive Veterinary Medicine Volume 105, Issue 4, 1 August 2012, Pages 315–319	2012年
98	C1102		Reduced spread of Campylobacter jejuni in broiler chickens by stimulating the bird's	Moen B, Rudi K, Svihus B, Skånseng B.	J Appl Microbiol. 2012 Nov;113(5):1176-83.	2012年

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			natural barriers.			
99	C1103		The isolation and characterization of <i>Campylobacter jejuni</i> bacteriophages from free range and indoor poultry.	Owens J, Barton MD, Heuzenroeder MW.	Veterinary Microbiology Volume 162, Issue 1, 22 February 2013, Pages 144–150	2013年
100	C1104		Control of <i>Campylobacter jejuni</i> in chicken breast meat by irradiation combined with modified atmosphere packaging including carbon monoxide.	Kudra LL, Sebranek JG, Dickson JS, Mendonca AF, Zhang Q, Jackson-Davis A, Prusa KJ.	Journal of Food Protection Number 10, October 2012, pp. 1728-1902, pp. 1728-1733(6)	2013年
101	C1105		Effect of hot water spray on broiler carcasses for reduction of loosely attached, intermediately attached, and tightly attached pathogenic and <i>Campylobacter</i> and mesophilic aerobic bacteria.	Zhang L, Singh P, Lee HC, Kang I.	Poult Sci. 2013 Mar;92(3):804-10.	2013年
102	C1106		Evaluation of nanoparticle-encapsulated outer membrane proteins for the control of <i>Campylobacter jejuni</i> colonization in chickens.	Annamalai T, Pina-Mimbela R, Kumar A, Binjawadagi B, Liu Z, Renukaradhya GJ, Rajashekara G.	Poult Sci. 2013 Aug;92(8):2201-11.	2013年
103	C1107		Targeting motility properties of bacteria in the development of probiotic cultures against <i>Campylobacter jejuni</i> in broiler chickens.	Aguiar VF, Donoghue AM, Arsi K, Reyes-Herrera I, Metcalf JH, de los Santos FS, Blore PJ, Donoghue DJ.	Foodborne Pathogens and Disease. May 2013, Vol. 10, No. 5: 435-441	2013年
104	C1108		Effect of stearam and lactic acid treatment on the survival of <i>Salmonella</i> Enteritidis and <i>Campylobacter jejuni</i> inoculated on chicken skin	Chaine A, Arnaud E, Kondjoyan A, Collignan A, Sarter S.	International Journal of Food Microbiology Volume 162, Issue 3, 1 April 2013, Pages 276–282	2013年
105	C1109		Is allicin able to reduce <i>Campylobacter jejuni</i> colonization in broilers when added to drinking water?	Robyn J, Rasschaert G, Hermans D, Pasmans F, Heyndrickx M.	Poult Sci. 2013 May;92(5):1408-18.	2013年
106	C1110		Abundance of pathogens in the gut and litter of broiler chickens as affected by bacitracin and litter management.	Wei S, Gutek A, Lilburn M, Yu Z.	Veterinary Microbiology Volume 166, Issues 3–4, 25 October 2013, Pages 595–601	2013年
107	C1111		Pentavalent single-domain antibodies reduce <i>Campylobacter jejuni</i> motility and colonization in chickens.	Riazi A, Strong PC, Coleman R, Chen W, Hiram T, van Faassen H, Henry M, Logan SM, Szymanski CM, Mackenzie R, Ghahroudi MA.	PLoS One. 2013 Dec 31;8(12):e83928.	2013年
108	C1112		Marinade with thyme and orange oils reduces <i>Salmonella</i> Enteritidis and <i>Campylobacter coli</i> on inoculated broiler breast fillets and whole wings.	Thanissery R, Smith DP.	Poult Sci. 2014 May;93(5):1258-62.	2014年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
109	C1113		Lactobacillus gasseri SBT2055 reduces infection by and colonization of Campylobacter jejuni.	Nishiyama K, Seto Y, Yoshioka K, Kakuda T, Takai S, Yamamoto Y, Mukai T.	PLoS One. 2014 Sep 29;9(9):e108827.	2014 年
110	C1114		Reduction of Campylobacter jejuni in broiler chicken by successive application of group II and group III phages.	Hammerl JA, Jäckel C, Alter T, Janczyk P, Stingl K, Knüver MT, Hertwig S.	PLoS One. 2014 Dec 9;9(12):e114785.	2014 年
111	C1115		Intraoocal inoculation, an effective screening method for determining the efficacy of probiotic bacterial isolates against Campylobacter colonization in broiler chickens.	Arsi K, Donoghue AM, Woo-Ming A, Blore PJ, Donoghue DJ.	Journal of Food Protection, Number 1, January 2015, pp. 2-234, pp. 209-213(5)	2015 年
112	C1116		Evaluation of a polysaccharide conjugate vaccine to reduce colonization by Campylobacter jejuni in broiler chickens.	Hodgins DC, Barjesteh N, St Paul M, Ma Z, Monteiro MA, Sharif S.	BMC Res Notes. 2015 Jun 2;8:204.	2015 年
113	C1117		Impact of a drug-free program on broiler chicken growth performances, gut health, Clostridium perfringens and Campylobacter jejuni occurrences at the farm level.	Gaucher ML, Quessy S, Letellier A, Arsenault J, Boulianne M.	Poultry Science (August 2015) 94 (8): 1791-1801.doi: 10.3382/ps/pev142First published online: June 5, 2015	2015 年
114	C1118		Reduction of Salmonella on chicken meat and chicken skin by combined or sequential application of lytic bacteriophage with chemical antimicrobials.	Sukumaran AT, Nannapaneni R, Kiess A, Sharma CS.	International Journal of Food Microbiology Volume 207, 17 August 2015, Pages 8–15	2015 年
115	C1119		Cell surface-associated aggregation-promoting factor from Lactobacillus gasseri SBT2055 facilitates host colonization and competitive exclusion of Campylobacter jejuni.	Nishiyama K, Nakazato A, Ueno S, Seto Y, Kakuda T, Takai S, Yamamoto Y, Mukai T.	Molecular Microbiology Volume 98, Issue 4 November 2015 Pages 712–726	2015 年
116	C1120		Effect of human isolated probiotic bacteria on preventing Campylobacter jejuni colonization of poultry.	Cean A, Stef L, Simiz E, Julean C, Dumitrescu G, Vasile A, Pet E, Drinceanu D, Corcionivoschi N.	Foodborne Pathogens and Disease. February 2015, 12(2): 122-130.	2016 年
117	C1121		Evaluation of flagellum-related proteins FliD and FspA as subunit vaccines against Campylobacter jejuni colonisation in chickens.	Chintoan-Uta C, Cassady-Cain RL, Stevens MP.	Vaccine. 2016 Apr 4; 34(15): 1739–1743.	2016 年
118	C1122		Cell Wall Anchoring of the Campylobacter Antigens to Lactococcus lactis.	Kobierecka PA, Olech B, Książek M, Derlatka K, Adamska I, Majewski PM, Jagusztyn-Krynicka EK, Wyszynska AK.	Front Microbiol. 2016; 7: 165.	2016 年
119	C1123		The efficacy of a commercial competitive exclusion product on Campylobacter colonization	C. Schneitz, M. Hakkinen	Poult Sci. 2016 May; 95(5): 1125–1128.	2016 年

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			in broiler chickens in a 5-week pilot-scale study.			
120	C1124		Recent Advances in Screening of Anti-Campylobacter Activity in Probiotics for Use in Poultry.	Saint-Cyr MJ, Guyard-Nicodème M, Messaoudi S, Chemaly M, Cappelier JM, Dousset X, Haddad N.	Front Microbiol. 2016 May 31;7:553.	2016年
121	C1125		Effects of climatic elements on Campylobacter-contaminated chicken products in Japan.	Ishihara K, Takahashi R, Andoh M, Makita K, Kamiji S, Ueno H, Muramatsu Y, Tamura Y.	Epidemiology and Infection, Volume 140, Issue 6 June 2012, pp. 991-996	2012年
122	C1126		Association between the ambient temperature and the occurrence of human Salmonella and Campylobacter infections.	Yun J, Greiner M, Höller C, Messelhäusser U4, Rampp A, Klein G.	Scientific Reports 6, Article number: 28442 (2016)	2016年
123	C1127		Marked host specificity and lack of phylogeographic population structure of Campylobacter jejuni in wild birds.	Griekspoor P, Colles FM, McCarthy ND, Hansbro PM, Ashhurst-Smith C, Olsen B, Hasselquist D, Maiden MC, Waldenström J.	Mol Ecol. 2013 Mar; 22(5): 1463-1472.	2013年
124	C1128		Can Campylobacter coli induce Guillain-Barré syndrome?	van Belkum A, Jacobs B, van Beek E, Louwen R, van Rijs W, Debruyne L, Gilbert M, Li J, Jansz A, Mégraud F, Endtz H.	Eur J Clin Microbiol Infect Dis. 2009 May;28(5):557-60.	2009年
125	C1129		Tracing isolates from domestic human Campylobacter jejuni infections to chicken slaughter batches and swimming water using whole-genome multilocus sequence typing.	Kovanen S, Kivistö R, Llarena AK, Zhang J, Kärkkäinen UM, Tuuminen T, Uksila J, Hakkinen M, Rossi M, Hänninen ML.	International Journal of Food Microbiology Volume 226, 2 June 2016, Pages 53-60	2016年
126	C1130		Effects of climate change on the persistence and dispersal of foodborne bacterial pathogens in the outdoor environment: A review.	Hellberg RS, Chu E.	Crit Rev Microbiol. 2016 Aug;42(4):548-72.	2016年
127	C1131		Campylobacter sequence typing databases: applications and future prospects.	Colles FM, Maiden MC.	Microbiology. 2012 Nov;158(Pt 11):2695-709.	2012年
128	C1132		The effect of different isolation protocols on detection and molecular characterization of Campylobacter from poultry.	Ugarte-Ruiz M, Wassenaar TM, Gómez-Barrero S, Porrero MC, Navarro-Gonzalez N, Domínguez L.	Lett Appl Microbiol. 2013 Nov;57(5):427-35.	2013年
129	C1133		Method comparison for enhanced recovery, isolation and qualitative detection of C. jejuni and C. coli from wastewater effluent samples.	Ugarte-Ruiz M, Florez-Cuadrado D, Wassenaar TM, Porrero MC, Domínguez L.	Int J Environ Res Public Health. 2015 Mar 2;12(3):2749-64.	2015年
130	C1134		A combination of MLST and CRISPR typing reveals dominant Campylobacter jejuni types in organically farmed laying hens.	Kovanen SM, Kivistö RI, Rossi M, Hänninen ML.	J Appl Microbiol. 2014 Jul;117(1):249-57.	2014年
131	C1135		Continued widespread dissemination and	Asakura H, Taguchi M, Ekawa T, Yamamoto S,	J Appl Microbiol. 2013	2013

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			increased poultry host fitness of <i>Campylobacter jejuni</i> ST-4526 and ST-4253 in Japan.	Igimi S.	May;114(5):1529-38.	年
132	C1136		Molecular evidence for the thriving of <i>Campylobacter jejuni</i> ST-4526 in Japan.	Asakura H, Brüggemann H, Sheppard SK, Ekawa T, Meyer TF, Yamamoto S, Igimi S.	PLoS One. 2012;7(11):e48394.	2012年
133	C1137		Genomic Comparisons and Zoonotic Potential of <i>Campylobacter</i> Between Birds, Primates, and Livestock.	Weis AM, Storey DB, Taff CC, Townsend AK, Huang BC, Kong NT, Clothier KA, Spinner A, Byrne BA, Weimer BC.	Appl Environ Microbiol. 2016 Oct 7. pii: AEM.01746-16.	2016年
134	C1138		Transfer of <i>Campylobacter</i> from a positive batch to broiler carcasses of a subsequently slaughtered negative batch: A quantitative approach.	Seliwiorstow T, Baré J, Van Damme I, Gisbert Algaba I, Uyttendaele M, De Zutter L;	Journal of Food Protection 2016 Jun;79(6):896-901.	2016年
135	C1139		Application of TRiMiCri for the evaluation of risk based microbiological criteria for <i>Campylobacter</i> on broiler meat,	Seliwiorstow T, Uyttendaele M, De Zutter L, Nauta M,	Microbial Risk Analysis (2016).	2016年
136	C1140		Identification of risk factors for <i>Campylobacter</i> contamination levels on broiler carcasses during the slaughter process.	Seliwiorstow T, Bare J, Berkvens D, Van Damme I, Uyttendaele M and De Zutter L (2016).	Int. J. Food Microbiol. 226 26-32.	2016年
137	C1141		<i>Campylobacter</i> carcass contamination throughout the slaughter process of <i>Campylobacter</i> -positive broiler batches.	Seliwiorstow T, Bare J, Van Damme I, Uyttendaele M and De Zutter L (2015).	Int. J. Food Microbiol. 194 25-31.	2015年
138	C1142		Comparison of sample types and analytical methods for the detection of highly <i>Campylobacter</i> -colonized broiler flocks at different stages in the poultry meat production chain.	Seliwiorstow T, Duarte A, Bare J, Botteldoorn N, Dierick K, Uyttendaele M and De Zutter L (2015).	Foodborne. Pathog. Dis. 12 (5) 399-405.	2015年
139	C1143		<i>Campylobacter jejuni</i> contamination of broiler carcasses: Population dynamics and genetic profiles at slaughterhouse level	Gruntar I, Biasizzo M, Kušar D, Pate M, Ocepek M.	Food Microbiol. 2015 Sep;50:97-101.	2015
140	C1144		Rapid identification of <i>Campylobacter jejuni</i> from poultry carcasses and slaughtering environment samples by real-time PCR	Ivanova M, Singh R, Dharmasena M, Gong C, Krastanov A, Jiang X.	Poult Sci. 2014 Jun;93(6):1587-97.	2014
141	C1145		Investigation of prevalence and risk factors for <i>Campylobacter</i> in broiler flocks at slaughter: results from a UK survey.	Lawes JR, Vidal A, Clifton-Hadley FA, Sayers R, Rodgers J, Snow L, Evans SJ, Powell LF.	Epidemiol Infect. 2012 Oct;140(10):1725-37.	2012
142	C1146		Effects of combined organic acid treatments	Yuanting Zhu, Xiaolong Xia, Aiping Liu, Likou	Food Control, Volume 67, September	2016

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			during the cutting process on the natural microflora and quality of chicken drumsticks	Zou, Kang Zhou, Xinfeng Han, Guoquan Han, Shuliang Liu	2016, Pages 1–8	
143	C1147		A Combination of Chemical and Ultrasonication Treatments to Reduce <i>Campylobacter jejuni</i> on Raw Poultry	Leonard Koolman, Paul Whyte, Joseph Meade, James Lyng, Declan Bolton	Food Control, Volume 67, September 2016, Pages 1–8	2016
144	C1148		Effect of enhanced biosecurity and selected on-farm factors on <i>Campylobacter</i> colonization of chicken broilers.	M. GEORGIEV, W. BEAUVAIS and J. GUITIAN	Epidemiology & Infection, Volume 145, Issue 3 February 2017, pp. 553-567	2017

4.1.2 ノロウイルス

表 4-2 収集した文献の一覧 (ノロウイルス)

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
1	N1001		FSA Project FS101120: A critical review on the survival and elimination of norovirus in food and on food contact surfaces A Report to the United Kingdom Food Standards Agency	Nigel Cook, Angus Knight, Gary P. Richards, Jonathan Stein,	https://www.food.gov.uk/sites/default/files/FS101120%20NoV%20critical%20review%20report%20-%20FINAL%203%20June%202015.pdf	2015年
2	N1002		Recent advances in understanding norovirus pathogenesis.	Karst SM., Tibbetts SA.	J Med Virol. 88(11) :1837–1843 (2016)	2016年
3	N1003		A systematic review of human norovirus survival reveals a greater persistence of human norovirus RT-qPCR signals compared to those of cultivable surrogate viruses.	Knight A, Haines J, Stals A, Li D, Uyttendaele M, Knight A, Jaykus LA.	Int J Food Microbiol. Volume 216, 4 January 2016, Pages 40–49	2016年
4	N1004		Progress toward norovirus vaccines: considerations for further development and implementation in potential target populations.	Aliabadi N, Lopman BA, Parashar UD, Hall AJ.	Expert Rev Vaccines. Volume 14, 2015 - Issue 9 Page 1241-1253	2015年
5	N1005		What is the reservoir of emergent human norovirus strains?	Karst SM, Baric RS.	Journal of Virology. 2015 Jun 1; 89(11): 5756–5759.	2015年
6	N1006		Norovirus introduction routes into nursing homes and risk factors for spread: a systematic	Petrignani M, van Beek J, Borsboom G, Richardus JH, Koopmans M.	Journal of Hospital Infection. 2015 Mar;89(3):163-78.	2014年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			review and meta-analysis of observational studies.			
7	N1007		High hydrostatic pressure processing: a promising nonthermal technology to inactivate viruses in high-risk foods.	Lou F1, Neetoo H, Chen H, Li J.	Annual Review of Food Science and Technology Vol. 6: 389-409 (Volume publication date April 2015)	2015 年
8	N1008		Persistence and Elimination of Human Norovirus in Food and on Food Contact Surfaces: A Critical Review.	Cook N, Knight A, Richards GP.	J Food Prot. 2016 Jul;79(7):1273-94.	2016 年
9	N1009		Enteric bacteria promote human and mouse norovirus infection of B cells.	Jones MK, Watanabe M, Zhu S, Graves CL, Keyes LR, Grau KR, Gonzalez-Hernandez MB, Iovine NM, Wobus CE, Vinjé J, Tibbetts SA, Wallet SM, Karst SM.	Science. 2014 Nov 7;346(6210):755-9.	2014 年
10	N1010		Prevalence and Evaluation Strategies for Viral Contamination in Food Products: Risk to Human Health - A Review.	Shukla S, Cho HJ, Kwon OJ, Chung SH, Kim M.	Crit Rev Food Sci Nutr. 2016 May 31:0.	2016 年
11	N1011		Temperature-Dependent Persistence of Human Norovirus Within Oysters (<i>Crassostrea virginica</i>).	Choi C, Kingsley DH.	Food Environ Virol. 2016 Jun;8(2):141-7.	2016 年
12	N1012		Fate of Human Noroviruses in Shellfish and Water Impacted by Frequent Sewage Pollution Events.	Campos CJ, Avant J, Gustar N, Lowther J, Powell A, Stockley L, Lees DN.	Environ Sci Technol. 2015 Jul 21;49(14):8377-85.	2015 年
13	N1013		Norovirus genotype profiles associated with foodborne transmission, 1999-2012.	Verhoef L, Hewitt J, Barclay L, Ahmed SM, Lake R, Hall AJ, Lopman B, Kroneman A, Vennema H, Vinjé J, Koopmans M.	Emerg Infect Dis. 2015 Apr;21(4):592-9.	2015 年
14	N1014		Proposal for a unified norovirus nomenclature and genotyping.	Kroneman A, Vega E, Vennema H, Vinjé J, White PA, Hansman G, Green K, Martella V, Katayama K, Koopmans M.	Arch Virol. 2013 Oct;158(10):2059-68.	2013 年
15	N1015		Assessment of public health risk associated with viral contamination in harvested urban stormwater for domestic applications.	Lim KY, Hamilton AJ, Jiang SC.	Sci Total Environ. 2015 Aug 1;523:95-108.	2015 年
16	N1016		Norovirus cross-contamination during preparation of fresh produce.	Grove SF, Suriyanarayanan A, Puli B, Zhao H, Li M, Li D, Schaffner DW, Lee A.	Int J Food Microbiol. 2015 Apr 2;198:43-9.	2015 年
17	N1017		Norovirus and FRNA bacteriophage determined by RT-qPCR and infectious FRNA bacteriophage in wastewater and oysters.	Flannery J, Keaveney S, Rajko-Nenow P, O'Flaherty V, Doré W.	Water Res. 2013 Sep 15;47(14):5222-31.	2013 年

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
18	N1018		Regulation of Norovirus Virulence by the VP1 Protruding Domain Correlates with B Cell Infection Efficiency.	Zhu S, Watanabe M, Kirkpatrick E1, Murray AB, Sok R, Karst SM.	J Virol. 2015 Dec 30;90(6):2858-67.	2015年
19	N1019		Norovirus antagonism of B-cell antigen presentation results in impaired control of acute infection.	S Zhu, M K Jones, D Hickman, S Han, W Reeves and S M Karst	Mucosal Immunol. 2016 Nov;9(6):1559-1570.	2016年
20	N1020	EFSA 2012	Randomized, double-blinded clinical trial for human norovirus inactivation in oysters by high hydrostatic pressure processing.	Leon JS, Kingsley DH, Montes JS, Richards GP, Lyon GM, Abdulhafid GM, Seitz SR, Fernandez ML, Teunis PF, Flick GJ and Moe CL	Appl Environ Microbiol. 2011 Aug;77(15):5476-82.	2011年
21	N1021	EFSA 2012	Comparison of norovirus RNA levels in outbreak-related oysters with background environmental levels.	Lowther JA, Gustar NE, Hartnell RE and Lees D	Journal of Food Protection 2012 Feb;75(2):389-93.	2012年
22	N1022	EFSA 2012	Environmental conditions leading to shellfish contamination and related outbreaks.	Maalouf H, Pommepuy M and Le Guyader FS	Food and Environmental Virology September 2010, Volume 2 (3), Pages 136-145	2010 a年
23	N1023	EFSA 2012	Evaluation of Adenovirus and E. coli as indicators for human enteric viruses presence in mussels produced in La Spezia Gulf (Italy).	Serracca L, Verani M, Battistini R, Rossini I, Carducci A and Ercolini C	Lett Appl Microbiol. 2010 May;50(5):462-7.	2010年
24	N1024	RIVM 2013	Fresh fruit and vegetables as vehicles for the transmission of human pathogens.	Berger, C.N., Sodha, S.V., Shaw, R.K., Griffin, P.M., Pink, D., Hand, P., Frankel, G	Environ Microbiol. 2010 Sep;12(9):2385-97.	2010年
25	N1025	RIVM 2013	The impact of temperature on the inactivation of enteric viruses in food and water: a review.	Bertrand, I., Schijven, J.F., Sanchez, G., Wyn-Jones, P., Ottoson, J., Morin, T., Muscillo, M., Verani, M., Nasser, A., de Roda Husman, A.M., Myrmel, M., Sellwood, J., Cook, N., Gantzer, C	J Appl Microbiol. 2012 Jun;112(6):1059-74.	2012年
26	N1026	RIVM 2013	Scientific Opinion on an update on the present knowledge on the occurrence and control of foodborne viruses.	EFSA	EFSA Journal 2011;9(7):2190 [96 pp.].	2011 a年
27	N1027	RIVM 2013	Use of the comprehensive European food consumption database in exposure assessment.	EFSA	EFSA Journal 2011;9(3):2097	2011 b年
28	N1028	RIVM 2013	Norovirus Contamination of Bell Pepper from Handling During Harvesting and Packing.	León-Félix, J., Martínez-Bustillos, R.A., Báez-Sañudo, M., Peraza-Garay, F., Chaidez, C	Food and Environmental Virology, December 2010, Volume 2, Issue 4, pp 211-217	2010年
29	N1029	RIVM 2013	Removal of Escherichia coli, Enterococcus faecalis, coliphage MS2, poliovirus, and hepatitis	Love, D.C., Lovelace, G.L., Sobsey, M.D	International Journal of Food Microbiology 143, 211-217.	2010年

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			A virus from oysters (<i>Crassostrea virginica</i>) and hard shell clams (<i>Mercinaria mercinaria</i>) by depuration.			
30	N1030	RIVM 2013	Comparison between quantitative real-time reverse transcription PCR results for norovirus in oysters and self-reported gastroenteric illness in restaurant customers.	Lowther, J.A., Avant, J.M., Gizynski, K., Rangdale, R.E., Lees, D.N	J Food Prot. 2010 Feb;73(2):305-11.	2010年
31	N1031	RIVM 2013	Norovirus, hepatitis A virus and enterovirus presence in shellfish from high quality harvesting areas in Portugal.	Mesquita, J.R., Vaz, L., Cerqueira, S., Castilho, F., Santos, R., Monteiro, S., Manso, C.F., Romalde, J.L., Nascimento, M.S.J	Food Microbiology. Volume 28, Issue 5, August 2011, Pages 936-941	2011年
32	N1032	RIVM 2013	Co-localized <i>Crassostrea virginica</i> and <i>Crassostrea ariakensis</i> Oysters differ in bioaccumulation, retention and depuration of microbial indicators and human enteropathogens.	Nappier, S.P., Graczyk, T.K., Tamang, L., Schwab, K.J	Journal of Applied Microbiology 108, 736-744.	2010年
33	N1034	RIVM 2013	Persistence of human norovirus GII.4 and GI.4, murine norovirus, and human adenovirus on soft berries as compared with PBS at commonly applied storage conditions.	Verhaelen, K., Bouwknecht, M., Lodder-Verschoor, F., Rutjes, S.A., de Roda Husman, A.M	International Journal of Food Microbiology. Volume 160, Issue 2, 15 November 2012, Pages 137-144	2012年
34	N1035	RIVM 2013	Persistence of human norovirus in reconstituted pesticides - Pesticide application as a possible source of viruses in fresh produce chains.	Verhaelen, K., Bouwknecht, M., Rutjes, S.A., de Roda Husman, A.M	International Journal of Food Microbiology. Volume 160, Issue 3, 1 January 2013, Pages 323-328	2013年
35	N1036	FSAI 2013	Scientific Opinion on Norovirus (NoV) in oysters: methods, limits and control options.	European Food Safety Authority	EFSA Journal 2012;10(1):2500 [39 pp]. http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2500.htm	2012年
36	N1037		Reduction efficiency of human pathogenic viruses in a pilot-scale down-flow hanging sponge (DHS) reactor treating municipal wastewater	Naohiro Kobayashia, Mamoru Oshikia, Toshihiro Itob, Takahiro Segawac, Masashi Hatamotoe, Tsuyoshi Katof, Takashi Yamaguchig, Kengo Kubotah, Masanobu Takahashii, Akinori Iguchij, Tadashi Tagawak, Tsutomu Okubol, Shigeki Uemural, Hideki Haradai, Toshiki Motoyamaa, Nobuo Arakia, Daisuke Sanob	Water Research Available online 22 October 2016	2016年
37	N1038		Virological Quality of Irrigation Water in Leafy	Kokkinos P, Kozyra I, Lazic S, Söderberg K,	Food and Environmental Virology	2016

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			Green Vegetables and Berry Fruits Production Chains.	Vasickova P, Bouwknegt M, Rutjes S, Willems K, Moloney R, de Roda Husman AM6, Kaupke A, Legaki E, D'Agostino M, Cook N10, von Bonsdorff CH, Rzeżutka A, Petrovic T, Maunula L, Pavlik I, Vantarakis A.	2016 Oct 5. pp 1–7	年
38	N1039		A faecal exposure assessment of farm workers in Accra, Ghana: a cross sectional study.	Antwi-Agyei P, Biran A, Peasey A, Bruce J, Ensink J.	BMC Public Health. 2016 Jul 16;16:587.	2016年
39	N1040		Utility of Bayesian networks in QMRA-based evaluation of risk reduction options for recycled water.	Beaudequin D, Harden F, Roiko A, Mengersen K.	Science of The Total Environment Volume 541, 15 January 2016, Pages 1393–1409	2016年
40	N1041		Detection, fate and inactivation of pathogenic norovirus employing settlement and UV treatment in wastewater treatment facilities.	Barrett M, Fitzhenry K, O'Flaherty V, Dore W, Keaveney S, Cormican M, Rowan N, Clifford E.	Science of The Total Environment Volume 568, 15 October 2016, Pages 1026–1036	2016年
41	N1042		Identification of Enteric Viruses in Foods from Mexico City.	Parada-Fabián JC1, Juárez-García P, Natividad-Bonifacio I, Vázquez-Salinas C, Quiñones-Ramírez EI.	Food and Environmental Virology September 2016, Volume 8, Issue 3, pp 215–220	2016年
42	N1043		Risk management of viral infectious diseases in wastewater reclamation and reuse: Review.	Sano D, marasiri M, Hata A, Watanabe T, Katayama H.	Environment International Volume 91, May 2016, Pages 220–229	2016年
43	N1044		Evaluation of viability PCR performance for assessing norovirus infectivity in fresh-cut vegetables and irrigation water.	Randazzo W, López-Gálvez F, Allende A, Aznar R, Sánchez G.	International Journal of Food Microbiology Volume 229, 16 July 2016, Pages 1–6	2016年
44	N1045		Managing Microbial Risks from Indirect Wastewater Reuse for Irrigation in Urbanizing Watersheds.	Verbyla ME, Symonds EM, Kafle RC, Cairns MR, Iriarte M, Mercado Guzmán A, Coronado O, Breitbart M, Ledo C, Mihelcic JR.	Environ Sci Technol. 2016 Jul 5;50(13):6803-13.	2016年
45	N1046		Occurrence of enteric viruses in reclaimed and surface irrigation water: relationship with microbiological and physicochemical indicators.	López-Gálvez F, Truchado P, Sánchez G, Aznar R, Gil MI1, Allende A.	J Appl Microbiol. 2016 Oct;121(4):1180-8.	2016年
46	N1047		Evaluation of the microbiological quality of reclaimed water produced from a lagooning system.	Fernandez-Cassi X, Silvera C, Cervero-Aragó S, Rusiñol M, Latif-Eugeni F, Bruguera-Casamada C, Civit S, Araujo RM, Figueras MJ, Girones R, Bofill-Mas S.	Environmental Science and Pollution Research August 2016, Volume 23, Issue 16, pp 16816–16833	2016年
47	N1048		Health risks derived from consumption of lettuces irrigated with tertiary effluent containing norovirus.	Helena Sales-Ortells, Xavier Fernandez-Cassi, Natàlia Timoneda, Wiebke Dürig, Rosina Girones, Gertjan Medema	Food Research International Volume 68, February 2015, Pages 70–77	2015年

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
48	N1049		A case study of enteric virus removal and insights into the associated risk of water reuse for two wastewater treatment pond systems in Bolivia.	Symonds EM, Verbyla ME, Lukasik JO, Kafle RC, Breitbart M, Mihelcic JR.	Water Research Volume 65, 15 November 2014, Pages 257–270	2014 年
49	N1050		A probabilistic quantitative microbial risk assessment model of norovirus disease burden from wastewater irrigation of vegetables in Shepparton, Australia.	Mok HF, Barker SF, Hamilton AJ.	Water Research Volume 54, 1 May 2014, Pages 347– 362	2014 年
50	N1051		Microfluidic quantitative PCR for simultaneous quantification of multiple viruses in environmental water samples.	Ishii S, Kitamura G, Segawa T, Kobayashi A, Miura T, Sano D, Okabe S.	Appl Environ Microbiol. 2014 Dec; 80(24): 7505–7511.	2014 年
51	N1052		Risk of norovirus gastroenteritis from consumption of vegetables irrigated with highly treated municipal wastewater--evaluation of methods to estimate sewage quality.	Barker SF.	Risk Analysis 2014 May;34(5):803-17.	2014 年
52	N1054		Occurrence of norovirus and hepatitis A virus in wild mussels collected from the Baltic Sea.	Bigoraj E, Kwit E, Chrobocińska M, Rzeżutka A.	Food and Environmental Virology September 2014, Volume 6, Issue 3, pp 207–212	2014 年
53	N1055		Norovirus and other human enteric viruses in Moroccan shellfish	Benabbes L, Ollivier J, Schaeffer J, Parnaudeau S, Rhaissi H, Nourlil J, Le Guyader FS.	Food and Environmental Virology March 2013, Volume 5, Issue 1, pp 35–40	2013 年
54	N1056		Characterisation of norovirus contamination in an Irish shellfishery using real-time RT-qPCR and sequencing analysis.	Rajko-Nenow P, Keaveney S, Flannery J, O'Flaherty V, Doré W.	International Journal of Food Microbiology Volume 160, Issue 2, 15 November 2012, Pages 105–112	2012 年
55	N1057		Detection and quantification of hepatitis A virus and norovirus in Spanish authorized shellfish harvesting areas.	Polo D, Varela MF, Romalde JL.	International Journal of Food Microbiology Volume 193, 16 January 2015, Pages 43–50	2015 年
56	N1058		A survey of Australian oysters for the presence of human noroviruses.	Brake F, Ross T, Holds G, Kiermeier A, McLeod C.	Food Microbiology Volume 44, December 2014, Pages 264–270	2014 年
57	N1059		Surveillance of Enteric Viruses and Microbial Indicators in the Eastern Oysters (<i>Crassostrea virginica</i>) and Harvest Waters along Louisiana	Montazeri N, Maite M, Liu D, Cormier J, Landry M, Shackelford J, Lampila LE, Achberger EC, Janes ME.	Food Microbiology & Safety 2015 May;80(5):M1075-82.	2015 年

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			Gulf Coast.			
58	N1060		Seasonal and regional prevalence of norovirus, hepatitis A virus, hepatitis E virus, and rotavirus in shellfish harvested from South Korea.	Dong Joo Seo, Min Hwa Lee, Na Ry Son, Sheungwoo Seo, Kang Bum Lee, Xiaoyu Wang, Changsun Choi	Food Control Volume 41, July 2014, Pages 178–184	2014年
59	N1061		Qualitative and quantitative assessment of viral contamination in bivalve molluscs harvested in Italy.	Suffredini E, Lanni L, Arcangeli G, Pepe T, Mazzette R, Ciccaglioni G, Croci L.	International Journal of Food Microbiology Volume 184, 1 August 2014, Pages 21–26	2014年
60	N1062		Genotyping and quantitation of noroviruses in oysters from two distinct sea areas in Japan.	Nishida T, Nishio O, Kato M, Chuma T, Kato H, Iwata H, Kimura H.	Microbiol Immunol. 2007;51(2):177-84.	2007年
61	N1063		Norovirus genotypes present in oysters and in effluent from a wastewater treatment plant during the seasonal peak of infections in Ireland in 2010.	Rajko-Nenow P, Waters A, Keaveney S, Flannery J, Tuite G, Coughlan S, O'Flaherty V, Doré W.	Appl Environ Microbiol. 2013 Apr;79(8):2578-87.	2013年
62	N1064		Molecular characterisation of noroviruses detected in mussels (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) from harvesting areas in Slovenia.	Henigman U, Biasizzo M, Vadnjak S, Toplak I, Gombač M, Steyer A, Poljšak Prijatelj M, Ambrožič M, Fonda I, Kirbiš A1, Barlič-Maganja D.	New Microbiol. 2015 Apr;38(2):225-33.	2015年
63	N1065		Aichi virus, norovirus, astrovirus, enterovirus, and rotavirus involved in clinical cases from a French oyster-related gastroenteritis outbreak.	Le Guyader FS, Le Saux JC, Ambert-Balay K, Krol J, Serais O, Parnaudeau S, Giraudon H, Delmas G, Pommepuy M, Pothier P, Atmar RL.	J Clin Microbiol. 2008 Dec; 46(12):4011–4017.	2008年
64	N1066		Two-year systematic study to assess norovirus contamination in oysters from commercial harvesting areas in the United Kingdom.	Lowther JA, Gustar NE, Powell AL, Hartnell RE, Lees DN.	Appl Environ Microbiol. 2012 Aug;78(16):5812-7.	2012年
65	N1067		Occurrence of Norovirus and Hepatitis A Virus in U.S. Oysters	Jacqueline W. Woods, William Burkhardt III	Food and Environmental Virology September 2010, Volume 2, Issue 3, pp 176–182	2010年
66	N1068		Human norovirus occurrence and diversity in the Llobregat river catchment, Spain.	Pérez-Sautu U, Sano D, Guix S, Kasimir G, Pintó RM, Bosch A.	Environ Microbiol. 2012 Feb;14(2):494-502.	2012年
67	N1069		Detection of genogroup IV norovirus in wastewater and river water in Japan.	Kitajima M, Haramoto E, Phanuwat C, Katayama H, Ohgaki S.	Lett Appl Microbiol. 2009 Nov;49(5):655-8.	2009年
68	N1070		Short- and long-term variations of norovirus concentrations in the Meuse river during a 2-year study period.	Westrell T, Teunis P, van den Berg H, Lodder W, Ketelaars H, Stenström TA, de Roda Husman AM.	Water Research Volume 40, Issue 14, August 2006, Pages 2613–2620	2006年

No.	論文番号	評価書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
69	N1071		Norovirus pathway in water environment estimated by genetic analysis of strains from patients of gastroenteritis, sewage, treated wastewater, river water and oysters.	Ueki Y, Sano D, Watanabe T, Akiyama K, Omura T.	Water Research Volume 39, Issue 18, November 2005, Pages 4271-4280	2005年
70	N1072		Method validation for norovirus detection in naturally contaminated irrigation water and fresh produce.	El-Senousy WM, Costafreda MI, Pintó RM, Bosch A.	International Journal of Food Microbiology Volume 167, Issue 1, 1 October 2013, Pages 74-79	2013年
71	N1073		Relative abundance and treatment reduction of viruses during wastewater treatment processes--identification of potential viral indicators.	Kitajima M, Iker BC, Pepper IL, Gerba CP.	Science of The Total Environment Volumes 488-489, 1 August 2014, Pages 290-296	2014年
72	N1074		Levels of Norovirus and E. coli in Untreated, Biologically Treated and UV-Disinfected Sewage Effluent Discharged to a Shellfish Water.	Carlos J. A. Campos, Justin Avant, James Lowther, Dale Till, David Lees	Journal of Water Resource and Protection Vol.5 No.10, October 2013 PP. 978-982	2013年
73	N1075		Genetic diversity of noroviruses in raw and treated sewage water.	van den Berg H, Lodder W, van der Poel W, Vennema H, de Roda Husman AM.	Research in Microbiology Volume 156, Issue 4, May 2005, Pages 532-540	2005年
74	N1076		Temporal dynamics of norovirus determined through monitoring of municipal wastewater by pyrosequencing and virological surveillance of gastroenteritis cases.	Kazama S, Masago Y, Tohma K, Souma N, Imagawa T, Suzuki A, Liu X, Saito M, Oshitani H, Omura T.	Water Research Volume 92, 1 April 2016, Pages 244-253	2016年
75	N1077		Assessment of human virus removal during municipal wastewater treatment in Edmonton, Canada.	Qiu Y, Lee BE, Neumann N, Ashbolt N, Craik S, Maal-Bared R, Pang XL.	Journal of Applied Microbiology 2015 Dec;119(6):1729-39.	2015年
76	N1078		Large scale survey of enteric viruses in river and waste water underlines the health status of the local population.	Prevost B, Lucas FS, Goncalves A, Richard F, Moulin L, Wurtzer S.	Environment International Volume 79, June 2015, Pages 42-50	2015年
77	N1079		A One Year Study on the Concentrations of Norovirus and Enteric Adenoviruses in Wastewater and A Surface Drinking Water Source in Norway.	Grøndahl-Rosado RC, Yarovitsyna E, Trettenes E, Myrmel M, Robertson LJ.	Food and Environmental Virology December 2014, Volume 6, Issue 4, pp 232-245	2014年
78	N1080		Human calicivirus diversity in wastewater in South Africa.	Murray TY, Mans J, Taylor MB.	Journal of Applied Microbiology 2013 Jun;114(6):1843-53.	2013年
79	N1081		One-year monthly quantitative survey of	Katayama H, Haramoto E, Oguma K,	Water Research	2008

No.	論文 番号	評価 書	タイトル	著者 (研究者)	出典	年月
			noroviruses, enteroviruses, and adenoviruses in wastewater collected from six plants in Japan.	Yamashita H, Tajima A, Nakajima H, Ohgaki S.	Volume 42, Issues 6-7, March 2008, Pages 1441-1448	年
80	N1082		Evaluation of removal of noroviruses during wastewater treatment, using real-time reverse transcription-PCR: different behaviors of genogroups I and II.	da Silva AK, Le Saux JC, Parnaudeau S, Pommepuy M, Elimelech M, Le Guyader FS.	Applied and Environmental Microbiology 2007 Dec;73(24):7891-7.	2007 年

4.2 国内のフードチェーンの各段階における汚染率等データに関する調査

4.2.1 カンピロバクター属菌

表 4-3 収集した文献の一覧（カンピロバクター属菌）

文献番号	タイトル	著者	書誌情報
C2001	肉用鶏農場におけるサルモネラ及びカンピロバクター保菌状況調査と清浄化への取り組み	曾我万里子、木村仁徳、内山保彦、後藤靖行、金子周義、中林大（下越家畜保健衛生所）	全国家畜保健衛生業績発表会
C2002	と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究 カンピロバクターの汚染伝播様式と汚染源推定に関する研究	朝倉宏（国立医薬品食品衛生研究所）、山本茂貴（東海大学）	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 平成 26 年度総括・分担研究報告書
C2003	と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究 国産・輸入鶏肉におけるカンピロバクター汚染実態に関する研究	朝倉宏、山本詩織、五十君静信（国立医薬品食品衛生研究所）	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 平成 26 年度総括・分担研究報告書
C2004	食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究 食鳥処理工程に関わる衛生管理に関する研究	川本恵子（帯広畜産大学）	厚生労働科学研究費補助金 食品の安心・安全確保推進研究事業 平成 22 年度 総括・分担研究報告書 p7-21
C2005	食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究 消毒薬の効果に関する研究、食鳥処理施設の衛生管理に関する研究	三澤尚明（宮崎大学）	厚生労働科学研究費補助金 食品の安心・安全確保推進研究事業 平成 22 年度 総括・分担研究報告書 p60-66.
C2006	食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究 食鳥処理場の改善策	藤村達也（日本ハム）	厚生労働科学研究費補助金 食品の安心・安全確保推進研究事業 平成 22 年度 総括・分担研究報告書 p80-85
C2007	Campylobacter and Salmonella are prevalent in broiler farms in Kyushu, Japan: results of a 2-year distribution and circulation dynamics audit	Yamazaki W, Uemura R, Sekiguchi S, Dong JB, Watanabe S, Kirino Y, et.al.	J Appl Microbiol. 2016 Jun;120(6):1711-22
C2008	Prevalence and Antimicrobial Susceptibility of Campylobacter in Broiler Flocks in Japan	Haruna M, Sasaki Y, Murakami M, Ikeda A, Kusakawa M, Tsujiyama Y, Ito K, Asai T, Yamada Y.	Zoonoses Public Health. 2012 Jun;59(4):241-5.
C2009	Seasonal Variation in Campylobacter-contaminated Retail Chicken Products: A Year-Round Investigation in Japan	Ishihara K, Takahashi R, Andoh M, Ueno H, Muramatsu Y, Tamura Y.	J Vet Med Sci. 2012 Jan;74(1):117-20.
C2010	冷凍処理による鶏肉中でのカンピロバクター汚染低減効果に関する検討	朝倉宏、山本詩織、橋理人、吉村昌徳、山本茂貴、五十君静信	日本食品微生物学会雑誌 Jpn. J. Food Microbiol., 32(3), 159-66, 2015
C2011	市販鶏肉のカンピロバクター及びサルモネラ汚染状況	小野一晃（埼玉県衛生研究所）	日獣会誌 67 442～448（2014）

文献番号	タイトル	著者	書誌情報
	と分離株の薬剤感受性		
C2012	Campylobacter (cdt gene) PCR Detection and Typing Kit による市販鶏肉からのカンピロバクター属菌の検出	四良丸 幸, 井上 春奈, 西川 明芳, 朝倉 昌博, 松久 明生, 山崎 伸二	日本食品微生物学会雑誌 2012 29;4:187-207.
C2013	富山県における市販鶏肉のカンピロバクター、サルモネラ属菌及び基質特異性拡張型 β-ラクタマーゼ(ESBL)産生大腸菌汚染実態調査(2012 年)	清水 美和子, 嶋 智子, 磯部 順子, 金谷 潤一, 木全 恵子, 佐多 徹太郎, 綿引 正則, 出村 尚子	富山県衛生研究所年報 2013 Nov 36:118-121. http://www.pref.toyama.jp/branches/1279/study/pdf/nenpou36(H24).pdf
C2014	食品保存環境におけるカンピロバクターの生残性に関する研究	飯田奈都子, 渡邊朋恵, 佐原啓二, 川森文彦	静岡県環境衛生科学研究所報告 (平成 24 年度)
C2015	Campylobacter Cross-Contamination of Chicken Products at an Abattoir	Y. Sasaki ¹ , N. Maruyama ² , B. Zou ³ , M. Haruna ¹ , M. Kusakawa ¹ , M. Murakami ¹ , T. Asai ⁴ , Y. Tsujiyama ¹ and Y. Yamada ¹	Zoonoses and Public Health, 2013, 60, 134–140
C2016	食鳥処理場及びと畜場から加工・流通段階における食肉中のカンピロバクター属菌の汚染・消長実態に関する調査研究	清水俊一	北海道立衛生研究所 報告書 http://www.iph.pref.hokkaido.jp/hyouka/h23_hyouka/jigo05.PDF
C2017	カンピロバクターに係る流通食品の汚染実態調査	和歌山県環境生活部県民局食品・生活衛生課	http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/consumer/kensa/kensa.html
C2018	豚レバー及び鶏肉等の細菌汚染状況調査について	藤嶋嘉一、林美奈子、芝頭三、松永信一郎、太平正剛(神奈川県食品衛生課)、寺西大、渡辺祐子(神奈川県衛生研究所)	平成 26 年度全国食品衛生監視員協議会抄録 口頭発表(抜粋) p3-6
C2019	鶏及び豚内臓肉の生食による食中毒のリスクを認識してもらうために	河本亮一、藤江香予、池澤紅輔、木村俊也、山本真司(愛媛県食肉衛生検査センター)	平成 26 年度全国食品衛生監視員協議会抄録 口頭発表(抜粋) p3-6
C2020	本市のカンピロバクター食中毒事件の解析及びその対策について	鈴木康仁、小笠原康雄、新宮花摘、松浦加奈、船崎康浩、舟越敦司(広島保健所)	平成 27 年度全国食品衛生監視員協議会抄録 誌上発表(抜粋)
C2021	生食用鶏肉を提供する営業車への啓発方法に関する考察-カンピロバクター食中毒対策の観点から	古賀舞香、古屋直樹、千住香織、中島裕、古賀博文、稲吉勝文(福岡市東区保健福祉センター衛生課)	平成 27 年度全国食品衛生監視員協議会抄録 誌上発表(抜粋)
C2022	管内食鳥処理場の衛生管理向上への取り組み	野村浩司、亀山英俊、磯野元彦(岐阜市保健所食肉衛生検査所)	全国食肉衛生検査所協議会 平成 25 年 岐阜県
C2023	食鳥処理場における衛生管理とカンピロバクター検出状況	増田加奈子、湯藤亜里(広島県食肉衛生検査所)	平成 25 年 全国食肉衛生検査所協議会全国大会
C2024	食鳥処理場内でのカンピロバクター汚染の実態	遠藤健太郎、水谷昌代、杉田裕子、渡 昭博、松田錦弥、小畑 敏(群馬県食肉衛生検査所)	平成 25 年 全国食肉衛生検査所協議会全国大会
C2025	成鶏における Campylobacter jejuni/coli の保菌調査及び検出法の検討	川崎寛之(知覧食肉衛生検査所)	鹿児島県食肉衛生研究所 平成 25 年度食肉衛生検査所業務概要 3

文献番号	タイトル	著者	書誌情報
C2026	ブロイラーのカンピロバクター保菌調査及び食鳥処理場の汚染状況（第1報）	安田研、湯田龍幸、山田耕一（阿久根食肉衛生検査所）	鹿児島県食肉衛生研究所 平成25年度食肉衛生検査所業務概要3
C2027	ブロイラーにおけるカンピロバクターの保菌及び製品汚染調査	下地なつ希（鹿屋食肉衛生検査所）	鹿児島県食肉衛生研究所 平成25年度食肉衛生検査所業務概要3
C2028	山梨県内の大規模食鳥処理場に搬入された鶏のカンピロバクター保菌状況と農場での汚染状況調査	吉野恵子、北爪美帆、鷹野由紀、藤巻勤（山梨県食肉衛生検査所）	全国食肉衛生検査所協議会 平成26年 山梨
C2029	大規模食鳥処理場の各処理工程におけるカンピロバクター汚染実態調査	小池仁美、山田耕一、東原敏秋（鹿児島県大口食肉衛生検査所）	鹿児島県食肉衛生研究所 平成26年度食肉衛生検査所業務概要3 平成26年 全国食肉衛生検査所協議会
C2030	カンピロバクター保菌調査及び食鳥処理場における汚染状況調査	安田研（阿久根食肉衛生検査所）	鹿児島県食肉衛生研究所 平成26年度食肉衛生検査所業務概要3
C2031	カンピロバクター食中毒低減に向けた食鳥処理事業者への衛生指導について	田原綾香、湯藤亜里、本田祐美、大谷義孝、久保田早苗（広島食肉衛生検査所）	広島県獣医学会雑誌 No 31（2016）
C2032	食鳥処理場における農場のカンピロバクター汚染状況モニタリングの試み	徳永 佳三（佐世保市食肉衛生検査所）	全国食肉衛生検査所協議会 平成27年 長崎県
C2033	山梨県内の食鳥処理場に搬入された地鶏、銘柄鶏のカンピロバクター汚染の原因解明	藤巻 勤、北爪美帆、吉野恵子（山梨県食肉衛生検査所）	全国食肉衛生検査所協議会 平成27年 山梨県
C2034	宮崎県内のカンピロバクターによる鶏肉汚染及び食中毒との関連についての検討	堀田剛・深江弘恵・山田亨・吉野修司・大浦裕子・河野喜美子・山本正悟	宮崎県衛生環境研究所年報（22）, 86-91, 2010
C2035	秋田県における鶏肉等のカンピロバクター汚染状況及び家畜の保菌状況について	高橋志保、熊谷優子、和田恵理子、今野貴之、八柳潤、千葉真知子、齊藤志保子（秋田県健康環境センター）	秋田県健康環境センター年報第7号 2011
C2036	島根県における食肉のカンピロバクターとサルモネラの汚染状況及びヒト由来株との関連性について	熱田 純子、黒崎 守人、高橋 起男、川瀬 遵	島根県保健環境科学研究所報 第51号（2009年）
C2037	富山県における市販鶏肉のカンピロバクター、サルモネラ属菌及び基質特異性拡張型β-ラクタマーゼ（ESBL）産生大腸菌汚染実態調査（2012年）	清水美和子、嶋智子、磯部順子 他	富山衛研年報 第36号
C2038	富山県における市販鶏肉のカンピロバクター、サルモネラ属菌汚染実態調査（2013年）	清水美和子、増田 千恵子、磯部順子 他	富山衛研年報 第37号
C2039	富山県における市販鶏肉のカンピロバクター、サルモネラ属菌汚染実態調査（2011年）	嶋智子、磯部順子 他	富山衛研年報 第35号
C2040	福岡県におけるカンピロバクター食中毒を防止するための研究	大石 明、村上光一、前田詠里子、他	福岡県保健環境研究所年報 （第41号，平成25年度，2013年度）

文献番号	タイトル	著者	書誌情報
C2041	カンピロバクターが検出された「鶏のたたき」の製造施設に対する衛生指導について	丸山暁人、大谷義孝、本田祐美、久保田早苗（広島県西部保健所広島支所）田原綾香、湯藤亜里、有田周司（広島県食肉衛生検査所）	全国食品衛生監視員協議会抄録 H27 口頭発表（抜粋）
C2042	一食鳥処理場に搬入されたカンピロバクター低汚染鶏群の実態調査	大池裕治、吉田昭一、小林己子緒、歌田千洋、菊地正人、大森 仁（岩手県獣医師会食鳥検査センター）	全国食肉衛生検査所協議会 平成 27 年 岩手県
C2043	食鳥処理場におけるカンピロバクター交差汚染状況	藤田雅弘、遠藤健太郎、塩野雅孝、森田幸雄、朝倉 宏、山本茂貴（群馬県衛生環境研究所など）	日本食品微生物学会雑誌 Jpn. J. Food Microbiol., 33(4), 182-186, 2016
C2044	特殊飼料を給与したブロイラーでみられたカンピロバクター低汚染鶏群と偶発的区分処理の潜在的効果	大池裕治、吉田昭一、小林己子緒、歌田千洋、菊地正人、大森 仁（岩手県獣医師会食鳥検査センター）	鶏病研究会報 52(2), 111-114, 2016
C2045	食鳥処理場における脱羽後殺菌の効果	菊池朋恵、福澤拓喜、長谷川久、久川智恵子、松岡孝尚、早川敦子（静岡県食肉衛生検査所）	

4.2.2 ノロウイルス

表 4-4 収集した文献の一覧（ノロウイルス）

文献番号	タイトル	著者	書誌情報
N2001	奈良県におけるノロウイルス胃腸炎集団発生について 2005/2006～2011/2012 シーズン	米田 正樹、大浦 千明、浦西 洋輔、稲田 眞知、北堀 吉映	奈良県保健環境研究センター年報 2013 Oct 47:61-64.
N2002	市販カキの食品媒介性ウイルスの汚染調査及び検査法における課題の把握	野田 衛ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年）p.95-112
N2003	市販カキからの腸管系ウイルスの検出	吉澄 志磨、野田 衛	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年）p.113-120
N2004	市販カキのノロウイルス等汚染実態調査	筒井 理華ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年）p.121-128
N2005	市販カキのノロウイルス等の検出状況	佐藤 直人ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年）p.129-134
N2006	養殖カキ及び下水からのノロウイルス検出	佐藤 直人ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年）p.135-140.
N2007	Nested real-time PCR を用いた市販カキからのノロウイルスの検出とカキの前処理の高感度化の検討	田村 務ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年）p.141-144
N2008	2013 年から 2015 年の感染性胃腸炎の流行期（2 月）に購入した生カキからの胃腸炎起因ウイルスの検出状況	森 功次ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年）p.145-154

文献番号	タイトル	著者	書誌情報
N2009	愛知県における感染性胃腸炎患者からのノロウイルス検出状況（2012/13～2014/15 シーズン）	小林 慎一ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年） p.161-166
N2010	集団性胃腸炎事例から検出されたノロウイルスの分子疫学的分析及び国産市販生カキのウイルス汚染調査	入谷 展弘ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年） p.167-178
N2011	下水サンプルを用いた A 型肝炎ウイルス及び下痢症ウイルスの流行解析	三好 龍也ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年） p179-186.
N2012	2013-2015 年 2 月購入市販カキからのノロウイルス検出状況	重本 直樹ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年） p.187-192
N2013	終末処理場及び市販カキからのノロウイルス検出	吉富 秀亮ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年） p217-222.
N2014	熊本県における市販カキからのノロウイルスの検出及びノロウイルス、サポウイルスによる集団・散发事例の分子疫学解析	吉岡 健太ら	「食品中の病原ウイルスの検出法に関する研究」総合研究報告（平成 25～27 年） p.223-242
N2015	Seasonal distribution and genetic diversity of genogroups I, II, and IV noroviruses in the Tamagawa River, Japan.	Kitajima M, Oka T, Haramoto E, Takeda N, Katayama K, Katayama H.	Environ Sci Technol. 2010 Sep 15;44(18):7116-22.
N2016	Epidemiological characteristics of norovirus associated with sporadic gastroenteritis among children from the 2006/2007 to 2011/2012 season in Nara Prefecture, Japan.	Yoneda M, Okayama A, Kitahori Y.	Intervirology. 2014;57(1):31-5.
N2017	生食用かきの成分規格検査及びノロウイルス汚染実態調査	和歌山県環境生活部県民局	和歌山県環境生活部県民局食品・生活衛生課 http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/consumer/kensa/kensa.html
N2018	市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査	東京都福祉保健局	http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouka/files/22/22hyouka2-shiryo2-2.pdf
N2019	東京都中央卸売市場内に流通する生食用カキのノロウイルス汚染実態調査	伊藤皓子、滝沢賢、神谷順子、高田菜穂子、安藤言枝（東京都市場衛生検査所）	平成 24 年全国食品衛生監視員協議会 口頭・誌上発表（抜粋）_Part1
N2020	2014/15 シーズンにおけるノロウイルスの遺伝子型検出状況	重本 直樹、谷澤 由枝、池田 周平、島津 幸枝、高尾 信一	広島県立総合技術研究所保健環境センター研究報告, No. 23, p15-20, 2015
N2021	ウイルス性食中毒におけるノロウイルス遺伝子解析－複数の遺伝子型が検出された事例の考察－	葛口 剛、後藤 黄太郎、猿渡 正子、小林 香夫	岐阜県保健環境研究所報 第 21 号（2013）
N2022	2009/10 シーズンに兵庫県で流行したノロウイルスの分子疫学による流行実態調査	高井 伝仕、榎本 美貴、近平 雅嗣	兵庫県立健康生活科学研究所健康科学研究センター研究報告 2011, 2
N2023	岡山県内の下水におけるノロウイルス遺伝子調査について	磯田 美穂子、藤原 香代子、松岡 保博、濱野 雅子、藤井 理津志	岡山県環境保健センター年報 39, 137-141, 2015

文献 番号	タイトル	著者	書誌情報
	Survey of Norovirus genes in sewage in Okayama prefecture (2009-2015)		
N2024	食品を含む環境からのノロウイルス検出ー平成21年度から平成25年度ー	葛口 剛, 山口 智博, 西岡 真弘, 酢谷 奈津, 小林 香夫	岐阜県保健環境研究所報 第23号(2015)
N2025	石川県で検出されたノロウイルスの遺伝子型ー2014/2015シーズンー	成相 絵里, 児玉 洋江, 崎川 曜子	石川保環研報第52号(2015)
N2026	One-year monthly quantitative survey of noroviruses, enteroviruses, and adenoviruses in wastewater collected from six plants in Japan	Katayama H, Haramoto E, Oguma K, Yamashita H, Tajima A, Nakajima H, Ohgaki S.	Water Res. 2008 Mar;42(6-7):1441-8. Epub 2007 Oct 23.
N2027	生食用カキに含まれるノロウイルスとカキ養殖海域の海況	中野陽子, 山中葉子, 永井佑樹, 岩出義人	三重保環研年報第11号(通巻第54号), 62-66頁 (2009)

4.3 諸外国の推奨されるリスク管理措置の内容とその効果に関する調査

4.3.1 カンピロバクター属菌

表 4-5 収集した文献の一覧（カンピロバクター属菌）

No.	国	タイトル	著者など	備考
C3001	英国	FOODBORNE DISEASE STRATEGY 2010-15	Food Standards Authority	
C3002	英国	UK Research and Innovation Strategy for Campylobacter – in the food chain 2010-2015	Food Standards Authority	
C3003	英国	Campylobacter data 2006 to 2015 November 2016	Food Standards Authority	
C3004	英国	Second Report on Campylobacter	Food Standards Authority	
C3005	英国	A Microbiological survey of campylobacter contamination in fresh whole UK produced chilled chickens at retail sale (2014-15)	Public Health England	
C3006	英国	United Kingdom Poultry and Poultry Meat Statistics – June 2014	Department for Environment Food & Rural Affairs	
C3007	英国	Campylobacter contamination in fresh whole chilled UK-produced chickens at retail: January – March 2016	Food Standards Authority	
C3008	英国	Our campaign partners' statements Statements from our retailer and other food industry partners about Acting on Campylobacter Together.	Food Standards Authority	
C3009	英国	Annual report of the Chief Scientist 2011/12	Food Standards Authority	
C3010	ニュージーランド	Campylobacter Risk Management Strategy 2013-2014	Ministry for Primary Industries	
C3011	ニュージーランド	Campylobacter Risk Management Strategy 2008 - 2011	Ministry for Primary Industries	
C3012	ニュージーランド	Surveillance for action – managing foodborne Campylobacter in New Zealand	Donald Campbell, Peter van der Logt and Steve Hathaway	WPSAR Vol 3, No 2, 2012 doi: 10.5365/wpsar.2012.3.2.001
C3013	ニュージーランド	Review of the Poultry NMD Programme's Campylobacter Performance Target (CPT) Limit(s)	Ministry for Primary Industries	
C3014	ニュージーランド	Poultry management in New Zealand	Ministry of Agriculture and Forestry	
C3015	ニュージーランド	Risk profile : Campylobacter jejuni/coli in Poultry (whole and pieces)	Ministry for Primary Industries	
C3016	ニュージーランド	Farm Facts	Beef + Lamb New Zealand	
C3017	ニュージーランド	QUANTITATIVE RISK MODEL CAMPYLOBACTER SPP. IN THE POULTRY FOOD CHAIN	Dr Rob Lake, et al Institute of Environmental Science & Research Limited Christchurch Science Centr	

No.	国	タイトル	著者など	備考
C3018	ニュージーランド	Foodborne Disease in New Zealand 2015 MPI Technical Paper No: 2016/54	Ministry for Primary Industries	
C3019	オーストラリア	AUSTRALIAN STANDARD FOR CONSTRUCTION OF PREMISES AND HYGIENIC PRODUCTION OF POULTRY MEAT FOR HUMAN CONSUMPTION	AS 4465:2001	
C3020	オーストラリア	Baseline survey on the prevalence and concentration of Salmonella and Campylobacter in chicken meat on-farm and at primary processing	FSANZ and the South Australian Research and Development Institute	
C3021	オーストラリア	STANDARD 4.2.2 PRIMARY PRODUCTION AND PROCESSING STANDARD FOR POULTRY MEAT	FSANZ	
C3022	オーストラリア	MONITORING THE INCIDENCE AND CAUSES OF DISEASES POTENTIALLY TRANSMITTED BY FOOD IN AUSTRALIA: ANNUAL REPORT OF THE OZFOODNET NETWORK, 2009	The OzFoodNet Working Group	
C3023	オランダ	Microbiological criteria as a decision tool for controlling Campylobacter in the broiler meat chain	RIVM	
C3024	オランダ	Registratie voedselgerelateerde uitbraken in Nederland, 2013	National Institute for Public Health and the Environment	
C3025	オランダ	Registratie voedselgerelateerde uitbraken in Nederland, 2015	National Institute for Public Health and the Environment	
C3026	オランダ	Analyse monitoring data ‘convenant Campylobacter aanpak pluimveevlees Nederland’	RIVM	
C3027	オランダ	Evaluation of the “testing and scheduling” strategy for control of Campylobacter in broiler meat in The Netherlands	M.J. Nauta, et al	International Journal of Food Microbiology 134 (2009) 216–222
C3028	デンマーク	Campylobacter in Denmark–Control, human risk and source attribution	National Food Institute, Technical University of Denmark	
C3029	デンマーク	デンマーク及びオランダにおけるカンピロバクター対策	食品安全委員会	
C3030	デンマーク	Facts about the production of Poultry Meat in Denmark	Manager Danish Poultry Meat Association	
C3031	デンマーク	Danish strategies to control Campylobacter in broilers and broiler meat: facts and effects	H. ROSENQUIST, et al	Epidemiol. Infect. (2009), 137, 1742–1750
C3032	デンマーク	Annual Report on Zoonoses in Denmark 2006	National Food Institute	
C3033	デンマーク	Annual Report on Zoonoses in Denmark 2008	National Food Institute	
C3034	デンマーク	Annual Report on Zoonoses in Denmark 2012	National Food Institute	

No.	国	タイトル	著者など	備考
C3035	デンマーク	Annual Report on Zoonoses in Denmark 2015	National Food Institute	
C3036	スウェーデン	Campylobacterinfektion – ett nationellt strategidokument	Swedish National Food Agency Folkhalsomyndigheten	

4.3.2 ノロウイルス

表 4-6 収集した文献の一覧（ノロウイルス）

No.	国	タイトル	著者など	備考
N3001	英国	Food Handlers: Fitness to Work – A Practical Guide for Food Business Operators	Food Standard Agency	
N3002	英国	Monitoring microbial food safety of fresh produce	Food Standard Agency	
N3003	英国	Investigation into the prevalence, distribution and levels of norovirus titre in oyster harvesting areas in the UK	Food Standard Agency	
N3004	英国	PHE National norovirus and rotavirus Report Summary of surveillance of norovirus and rotavirus	Public Health England	
N3005	ニュージーランド	RISK PROFILE: NOROVIRUS IN MOLLUSCA (RAW)	Institute of Environmental Science & Research	
N3006	オランダ	RISK PROFILE OF NOROVIRUS IN BIVALVE MOLLUSCAN SHELLFISH (Netherlands)	CODEX	
N3007	オランダ	Quantitative risk profile for viruses in foods	RIVM	
N3008	オランダ	State of Infectious Diseases in the Netherlands, 2015	RIVM	
N3009	アイルランド	Risk Management of Norovirus in Oysters	Food Safety Authority of Ireland	
N3010	アイルランド	Monitoring and controlling viral contamination of shellfish	Bill Doré Marine Institute -National Reference Laboratory	
N3011	アイルランド	Norovirus contamination in Oysters – Progress towards controlling the risk	Sinéad Keaveney, Agnieszka Rupnik, Leon Devilly, Bill Doré Marine Institute -National Reference Laboratory	

《別添資料》

01_文献一式

02_リスク評価書引用文献の抄録集

03_リスク評価書引用文献の全訳

04_ヒアリング記録

05_検討会議事録

06_中間報告発表資料

07_最終報告発表資料

カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査
報告書

2017年3月

株式会社三菱総合研究所
ヘルスケア・ウェルネス事業本部
TEL (03)6705-6024