

### 3 微生物班

微生物班の主要業務は、細菌・ウイルス・その他の病原体が起こす食中毒や感染症等の試験検査および調査研究・情報発信を行い、市民の「食の安全・安心」と「良好な生活環境や健康を守る」ことを目的としています。

表1 項目別検査件数

項目	検体数	検査項目数	備考
食品	227	671	食品保健課の収去計画に基づく食品検査 保健所以外の行政機関からの依頼検査
食中毒 ・苦情	256	2,540	食中毒・苦情の食品、患者由来材料、ふきとり等の検査
感染症	449	1,790	感染症発生動向調査事業 細菌・ウイルス等の同定
環境・衛生	214	264	河川水、事業場排水等の環境保全検査 プール水、浴槽水等の環境衛生検査
合計	1,146	5,265	

#### (1) 食品中の微生物検査

食品の検査は食品衛生法に定められた「規格基準」、「衛生規範（指導基準）」ならびに熊本県が定めた「熊本県食品の衛生に関する指導基準」に基づいて行っています。

平成30年度は昨年度に引き続き熊本地震による事務事業の見直しとして保健所食品保健課の収去業務が例年の4割減として行われました。

食中毒予防に重点を置き、営業者の食品取扱い不良を点検指導できる県指導基準対象の食品は削減せず検査を実施しました。検査の結果、成分規格違反品、県指導基準不適品については製造者に対して適切な衛生管理を行うよう保健所が指導等を行いました（表2参照）。

#### (2) GLPに関する精度管理

食品薬品安全センターが行う外部精度管理調査に参加し、一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌について検査を実施し、すべての項目において適正な結果を得ました。

また、検査業務及び標準作業書の整備を行い庁内の信頼性確保部門による内部点検を受け、適正な検査が行われていると判断されました。

#### (3) 食中毒・苦情検査

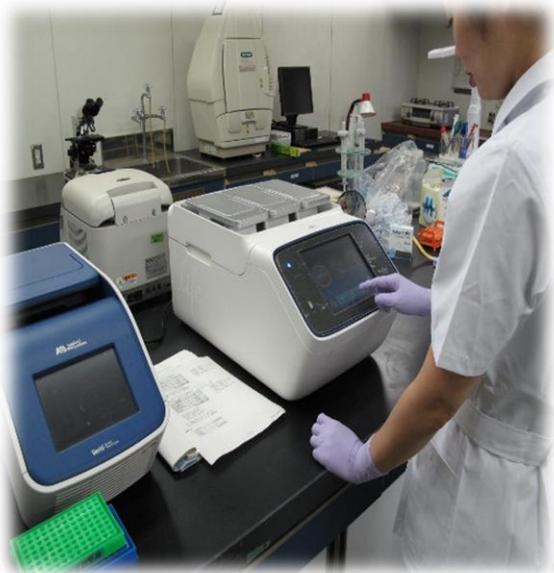
平成30年度に実施した食中毒・苦情検査256検体について原因微生物の検査を行いました。食中毒と判定された事例は、カンピロバクター1事例（飲食店）でした（表3参照）。

#### (4) 感染症に関する検査

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（以下「感染症法」）に基づく「感染症発生動向調査事業」で、病原体検査（ウイルス分離・同定検査）を平成13年6月から

実施しています。市内の6医療機関（小児定点1、インフルエンザ定点2、基幹定点3）の協力で、患者検体267検体が搬入されました。検査結果の詳細は資料編に記載します。

他には保健所（感染症対策課）に届出のあった麻しん疑い84検体、風しん疑い15検体、重症熱性血小板減少症候群（SFTS）疑い13検体等、感染症に関する検査を160検体について実施しました。また、カルバペネム耐性腸内細菌科細菌感染症患者から分離された15株について菌種の同定及びPCR法によるカルバペネマーゼ遺伝子の検索を行いました。*Enterobacter aerogenes* 9株、*Enterobacter cloacae* 4株、*Klebsiella oxytoca* 1株、*Klebsiella pneumoniae* 1株が同定され、このうち *Enterobacter aerogenes* 及び *Klebsiella oxytoca* のそれぞれ1株からIMP型のカルバペネマーゼが検出されました。



後天性免疫不全症候群については、ウエスタンブロット法による確認検査を3検体実施しました（表4参照）。

#### (5) 健康危機管理及び感染症関係精度管理検査

平成30年度は「感染症法」に基づき厚生労働省健康局結核感染症課が実施した外部精度管理事業の麻しん・風しん精度管理、レジオネラ属菌検査精度管理サーベイ事務局の実施したレジオネラ属菌精度管理、厚生労働省エイズ対策政策研究事業「HIV検査受検勧奨に関する研究班」の実施したHIV検査の精度管理、及び動物由来感染症レファレンスセンターの実施した炭疽菌の精度管理に参加し良好な結果を得ました。

#### (6) 環境・衛生に関する微生物検査

##### ○環境検査

水保全課、廃棄物計画課の依頼による河川水、海水、事業場排水等の微生物検査を128検体、151項目行いました。

##### ○衛生検査

保健所生活衛生課等の依頼により井戸水、プール水、公衆浴場水等の微生物検査を86件113項目行いました。

##### \*浴槽水のレジオネラ属菌検査

保健所が立入り調査した公衆浴場や旅館のうち、浴槽水の残留塩素濃度が0.2mg/l未満であった19施設32検体についてレジオネラ属菌検査を行いました。その結果、レジオネラ属菌が6検体から検出されました。これを受けて保健所が施設に対して浴槽及び循環配管の清掃消毒、適切な塩素濃度管理等の指導を行いました（表5参照）。

表 2 食品検査件数

検査目的	検査品名	検査数	違反	検査目的	検査品名	検査数	不適	
規格基準	冷凍食品	10	0	衛生規範	浅漬け	4	0	
	刺身	12	0		県指導基準	調理米飯	12	0
	生食用カキ	15	0			豆腐	11	0
	魚肉練り製品	6	1：大腸菌群検出			生菓子	18	1：大腸菌群検出
	食肉製品	3	0			未加熱惣菜	30	9：細菌数超過 1：黄色ブドウ球菌検出
	アイスクリーム類	4	0			未加熱惣菜(学校給食)	20	0
	氷菓	4	0			加熱惣菜	12	1：大腸菌群検出
				調理パン		18	1：細菌数超過	
				特産物	馬刺し	10	1：糞便系大腸菌群検出	

表 3 食中毒事例

事例	受付日	摂食 又は 購入施設	摂食 者数	発生 者数	死亡 者数	主症状	原因 食品	検体種別	検体 数	結果等
1	1/26	飲食店	10	5	0	腹痛、下痢、 発熱	1/14に提供された食事	ふきとり	8	カンピロバクター
							有症者便	5		
							従事者便	1		

表 4 感染症に関する検査

感染症分類	疾病名	検体数	陽性	備考
3類	腸管出血性大腸菌感染症	6	1	(内訳) O26：H11 (VT2) 1検体
4類	デング熱	8	2	
	SFTS	13	2	
5類	麻しん	84	0	
	風しん	15	3	
	A F P	12	—	
	H I V	3	—	
	C R E	15	—	
	その他の細菌検査	4	—	

表 5 検出レジオネラ属菌数

検体種別	施設数	受付検体数	検出検体数	菌数	件数
浴槽水	19	32	6	10以上100未満	3
				100以上1,000未満	1
				1,000以上10,000未満	2
				10,000以上	0