

2 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及び調査研究・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	182	507	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	357	5,210	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	282	1,180	感染症発生動向調査事業 細菌・ウイルス等の同定
環境	183	248	プール水、浴槽水等の環境衛生検査 河川水、事業場排水等の環境保全検査
合計	1,004	7,145	

(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。

その中でも人の健康を損なうおそれの高い食品を保健所（食品保健課）と協議し、重点項目を定めて検査を行っています。平成28年度の重点項目は「生菓子」で23検体の検査を実施しました。

成分規格違反品はありませんでしたが、保健所依頼項目で検出されたもの、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を行いました（表2）。



(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、大腸菌群、サルモネラ属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28年度に実施した食中毒・苦情検査357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、黄色ブドウ球菌1事例（避難所）、ノロウイルス2事例（高齢者施設、飲食店）の3事例でした（表3）。

(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202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。

他にも保健所(感染症対策課)に届出のあった麻しん疑い20検体、デング熱疑い7検体等、感染症に関する検査を55検体について実施しました。

また、後天性免疫不全症候群についてウエスタンブロット法による確認検査を10検体実施しました(表4)。



(5) 健康危機管理及び感染症関係精度管理検査

平成28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インフルエンザの精度管理、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60件98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13施設34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15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)。

環境保全検査

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123検体、150項目行いました。

表 2 食品検査件数

検査目的	検査品名	検査数	違反	保健所 依頼項目 検出数	検査目的	検査品名	検査数	不適
規格 基準	刺身	18	0	黄色 ブドウ球菌 1	県指導 基準	調理米飯	18	1
	輸入刺身	4	0			豆腐	11	1
	生食用カキ	16	0	ノロ ウイルス 1		生菓子	23	4
	魚肉練り製品	4	0			未加熱惣菜	11	2
	食肉製品	4	0			加熱惣菜	16	0
	アイスクリーム類	4	0		特産物	馬刺し	11	1
	氷菓	5	0					

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	5/6	避難所	43	34	0	下痢 嘔吐 腹痛	5/6 の昼食 (おかかおにぎり)	ふきとり	10	黄色ブドウ球菌
								食品	9	
								有症者便	8	
								嘔吐物	7	
								従事者便	1	
2	12/17	高齢者 施設	192	43	0	嘔吐 下痢	12/13～14 に提供 された食事	ふきとり	14	ノロウイルスG
								食品	5	
								有症者便	18	
								従事者便	13	
3	2/17	飲食店	70	29	0	嘔気 腹痛 下痢 発熱	2/14 の昼食	ふきとり	10	ノロウイルスG
								有症者便	10	
								従事者便	4	

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	17	9	(内訳) 0157 : H7 (VT1+2) 1 検体 0157 : H7 (VT2) 1 検体 0145 : HNM (VT1) 5 検体 026 : H11 (VT1) 2 検体
4 類	デング熱	7	2	
	ジカ熱	6	0	
	SFTS	3	0	
5 類	麻しん	20	2	
	インフルエンザ	2	-	
	HIV	10	-	

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	13	34	15	10 以上 100 未満	6
				100 以上 1,000 未満	4
				1,000 以上 10,000 未満	5
				10,000 以上	0