

## 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	241	822	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	406	6,517	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	323	1,293	感染症発生動向調査事業 細菌・ウイルス等の同定
環境	334	453	プール、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	1,304	9,085	

### (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市保健所と協議し、重点項目を定めて検査を行っています。平成26年度の重点項目は「調理米飯」で53検体の検査を実施しました。

当所の検査結果に基づき、保健所では成分規格違反品については回収を行なうとともに、製造者に対して適切な衛生管理を行うよう指導を行いました。また、県指導基準不適品についても製造者に対して適切な衛生管理を行うよう指導を行いました。（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、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26年度に実施した食中毒・苦情検査406検体について原因微生物の検査を行い食中毒と判定された事例は、保育園の給食が原因と判明した腸管出血性大腸菌0111の1事例、黄色ブドウ球菌1事例、カンピロバクター1事例、ノロウイルス2事例、原因不明2事例の7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」の一環で、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231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。

他にも市保健所に届出のあった麻しん疑い8検体、デング熱疑い9検体等、感染症に関する検査を79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5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26年度は新興・再興感染症及び予防接種政策推進研究事業「地方自治体との連携による、新型インフルエンザ等の早期検出およびリスク評価のための診断検査、株サーベイランス体制の強化と技術開発に関する研究」により行われたインフルエンザの精度管理、並びに地方衛生研究所全国協議会の地衛研外部精度管理研究班が実施したノロウイルス精度管理に参加し、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

市保健所等の依頼により上水道、井戸水、プール水、公衆浴場水等の微生物検査を231件340項目行いました。

##### \*浴槽水のレジオネラ属菌検査

市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41施設65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20検体から検出されました。これを受けて市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

水保全課等の依頼による河川水、事業場排水、海水等の大腸菌群検査を103検体、113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	検査目的	検査品名	検査数	不適		
規格基準	刺身	12		国通知	浅漬け	12			
	輸入刺身	2			県指導基準	調理パン	12	3	
	生食用カキ	15				調理米飯	53	2	
	冷凍食品	6				豆腐	12	1	
	魚肉練り製品	4				生菓子	12	1	
	鯨肉製品	3	1			未加熱惣菜	18	4	
	ゆでたこ	1				加熱惣菜	6	1	
	食肉製品	2				特産物	馬刺し	11	1
	液卵	1					辛子蓮根	7	
	アイスクリーム類	5	1				べかま	1	
	氷菓	5	1						
		発酵乳	1						
		清涼飲料水	4						

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	7/13	保育園	101	30	0	下痢 嘔気 嘔吐	冷製 パスタ	ふきとり	10	腸管出血性大腸菌O111
								井水	1	
								食品	29	
								園児菌株	28	
								職員菌株	6	
接触者菌株	8									
2	10/21	宿泊施設	25	15	0	嘔吐 下痢 発熱	10/18に提供された食事	ふきとり	8	不明
								従事者便	8	
3	10/21	飲食店	8	7	0	嘔吐 下痢	弁当	ふきとり	2	黄色ブドウ球菌
								食品	25	
								有症者便	8	
								従事者便	6	
4	1/29	飲食店	16	9	0	下痢 嘔気 嘔吐	1/28に提供された食事	ふきとり	8	不明
								食品	18	
								有症者便	4	
								従事者便	4	
5	2/12	飲食店	10	8	0	下痢 嘔気 嘔吐	2/4に提供された食事	ふきとり	10	カンピロバクター
								有症者便	5	
								従事者便	2	
6	2/17	飲食店	30	22	0	腹痛 下痢 嘔気 嘔吐	不明	ふきとり	10	ノロウイルス G II
								食品	3	
								有症者便	6	
								従事者便	4	
7*	2/23	飲食店	29	10	0	腹痛 嘔気	2/21の仕出し料理	有症者便	5	ノロウイルス G II

\*大阪市食中毒事例

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	赤痢	1	0	(内訳)
	腸管出血性大腸菌感染症	53	50	O26 : H11 (VT1) 1検体 O111 : HNM (VT1) 45検体 O157 : H7 (VT1) 1検体 O157 : HNM (VT2) 3検体
4類	デング	9	0	
	SFTS	6	0	
5類	麻しん	8	0	
	風しん	2	0	
	HIV	5	—	

表5 検出レジオネラ菌数

検体種別	施設数	受付検体数	検出検体数	菌数	件数
浴槽水	41	65	20	10以上100未満	13
				100以上1,000未満	4
				1,000以上10,000未満	2
				10,000以上	1