

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	358	941	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
環境	433	652	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
食中毒 ・苦情	153	1,053	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	238	1,123	感染症発生動向調査事業 細菌・ウイルス等の同定
合計	1,182	3,769	

(1) 食中毒・苦情検査

平成25年度は、本市において5事例の食中毒が発生し、当センターでは食中毒事例や有症苦情に係る153検体について原因微生物の検索・同定を行いました。食中毒事例の原因別内訳は、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、クドア・セプトエンクタータ1事例でした。(表2)このうち、本市ではクドア・セプトエンクタータによる食中毒が初めて発生しましたが、国内のヒラメの養殖現場では発生を防止するために、養殖段階においてのクドア保有稚魚の排除、飼育環境の清浄化、養殖施設における出荷前のモニタリング検査等に取り組まれています。

(2) 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)」並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25年度の重点項目は、「未加熱そうざい」「生ハム・ナチュラルチーズ」「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」を実施しました。(表3)

(3) 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。

(4) 感染症に関する検査

本市では、「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」の病原体検査（ウイルス分離・同定検査）を、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）の協力のもと平成 13 年 6 月から開始し、平成 25 年度は 218 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 6 検体、鳥インフルエンザ(H7N9)疑い 2 検体および腸管出血性大腸菌感染症患者の接触者についてペロ毒素等の検査を実施しました。（表 4）

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 3 検体実施しました。

(5) 健康危機管理及び感染症関係精度管理検査

地域保健総合推進事業の一環として 11 月に行われた「平成 25 年度九州ブロック地方衛生研究所模擬演習」において、インフルエンザウイルスの検出を行い良好な結果を得ました。

(6) 環境衛生に関する微生物検査

ア 環境衛生検査

市保健所やスポーツ振興課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 323 件 519 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 97 施設のうち、浴槽水の残留塩素濃度が 0.2mg/l 未満であった 48 施設 76 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 17 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）

イ 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計 110 検体、133 項目行いました。

表2 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	推定原因物質	検体種別	検体 数	結果等
1	07/11	飲食店 (個人営業)	8	4	0	嘔気 嘔吐	煮物	黄色ブドウ球菌	ふきとり	8	黄色ブドウ球菌 エンテロトキシン C型
									有症者便	3	
									有症者菌株	1	
									従事者便	2	
2	10/03	飲食店 (個人営業)	29	14	0	嘔吐 下痢 発熱	ひらめ	クドア・セプテン ンプンクタータ	ふきとり	12	クドア セプテンンプンクタータ： 1.0×10 ¹¹ copy/g
									食品	11	
									有症者便	6	
									従事者便	4	
3	11/22	飲食店 (個人営業)	14	11	0	腹痛 下痢 頭痛	焼鳥	カンピロバク ター	ふきとり	11	カンピロバクター ジェジュニ Penner C
									有症者便	1	
									従事者便	4	
4	12/25	飲食店 (個人営業)	33	20	0	下痢 腹痛 嘔吐	不明	ノロウイルス	ふきとり	19	ノロウイルス G II
									有症者便	7	
									従事者便	7	
5	12/25	飲食店 (個人営業)	41	18	0	下痢 発熱 腹痛 嘔吐	不明	ノロウイルス	ふきとり	10	ノロウイルス G II
									有症者便	9	
									従事者便	4	

表3 食品検査件数

	検査品名	検体数	違反		検査品名	検体数	不適
規格基準	刺身	18		国通知等	生ハム	6	
	輸入刺身	4			ナチュラルチーズ	6	
	生食用カキ	20			カット野菜	14	2
	冷凍食品	15			浅漬け	12	
	魚肉練り製品	9		県指導基準	調理パン	6	
	鯨肉製品	3			調理米飯	12	2
	ゆでたこ	3			豆腐	16	
	食肉製品	4			生菓子	6	1
	液卵	4			未加熱惣菜	66	23
	アイスクリーム類	6		特産物	馬刺し	12	
	氷菓	4	1		辛子蓮根	12	
	清涼飲料水	5			メカマ	2	
	容器包装詰加圧過熱殺菌食品	6					

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	3	1	内訳 0115 : H10 (VT1)
4 類	重症熱性血小板減少症	5	0	
5 類	麻疹	6	0	
	レジオネラ症	1	1	
指定感染症	鳥インフルエンザウイルス (H7N9)	2	0	

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	検出菌数内訳 (/100ml)	
浴槽水	48	76	17	10 以上 100 未満	6
				100 以上 1,000 未満	7
				1,000 以上 10,000 未満	3
				10,000 以上	1