

IV 試験検査課関係業務

1 食中毒・感染症原因菌検査及び苦情食品検査

県内で発生した食中毒・感染症の原因菌検査及び苦情食品検査を行った。

(1) 依頼者別事例数及び検体数

依頼先	地域県民局地域健康福祉部保健総室						八戸市 保健所	保健 衛生課	合計
	東青	中南	三八	西北	上北	下北			
件数		37	4	6	16	8	11	1	83
検体数		219	87	15	105	81	50	4	561

(2) 事例区分別件数及び検体数

	食中毒	感染症	規格検査	苦情食品	毒劇物	その他	合計
件数	19	63			1		83
検体数	406	146			9		561

(3) 月別事例数と検出された細菌及びウイルス等

月	事例数	検出された細菌・ウイルス等 (事例数)
4月	3	検査中止(黄色ブドウ球菌)/ノロウイルス(1)、検査中止/ノロウイルス(1)、不検出(1)
5月	3	検査中止/ノロウイルス(2)、不検出(1)
6月	10	腸管出血性大腸菌 0157(1)、不検出(9)
7月	4	腸管出血性大腸菌 0157(1)、不検出(3)
8月	17	腸管出血性大腸菌 0157(6)、不検出(11)
9月	12	腸管出血性大腸菌 0103(1)、腸管出血性大腸菌 0157(5)、カンピロバクター(1)、下痢原性大腸菌・セレウス・ウエルシュ(1)、コリンエステラーゼ(1)、不検出(3)
10月	8	腸管出血性大腸菌 0157(1)、エロモナス・黄色ブドウ球菌・下痢原性大腸菌・カンピロバクター(1)、下痢原性大腸菌・黄色ブドウ球菌・カンピロバクター(1)、不検出(4)、検査中止/クリプトスポリジウム(1)
11月	3	不検出(2)、検査中止/ノロウイルス(1)
12月	4	腸管出血性大腸菌 091(2)、不検出(1)、検査中止/ノロウイルス(1)
1月	9	腸管出血性大腸菌 091(4)、検査中止(下痢原性大腸菌・黄色ブドウ球菌)/ノロウイルス(1)、検査中止(下痢原性大腸菌・エロモナス)/ノロウイルス(1)、検査中止/ノロウイルス(1)、不検出(2)
2月	5	腸管出血性大腸菌 091(4)、不検出(1)
3月	5	腸管出血性大腸菌 091(4)、エロモナス・セレウス・ウエルシュ・黄色ブドウ球菌(1)
合計	83	

注) ノロウイルス及びクリプトスポリジウムの検査は、青森県環境保健センターで実施した。

検査中止(〇〇)/ノロウイルス又はクリプトスポリジウムは、ノロウイルス等が検出されたことにより、依頼公所から細菌検査中止要請があつて中止したもの。検査中止時点で検出済みの細菌があつた場合は、菌名を(〇〇)と記載した。

2 結核菌感染の補助診断検査（クオンティフェロン検査）

「結核に係る健康診断QFTゴールド（3G）検査実施要領」に基づき、接触者を対象として遊離インターフェロン- γ （ガンマ）の測定を行った。

検査総数は557件であった。

依頼先	地域県民局地域健康福祉部保健総室						医療機関	合計
	東青	中南	三八	西北	上北	下北		
件数	0	213	20	82	163	79		557

3 流通食品・牛乳等検査

「青森県食品衛生監視指導計画」に基づき、県内6保健所で収去した食品を対象として、細菌検査、食品添加物検査、牛乳の成分規格検査、残留抗生物質検査を行った。

(1) 細菌検査

検査項目 検体	地域県民局地域健康福祉部保健総室											備考
	一般細菌数	乳酸菌数	大腸菌群	コ ・ コ ・ ー ー	糞便系大腸菌群	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	黄色ブドウ球菌	モノサイトゲネス	リステリア	寄生虫	
食肉、食肉製品	13			7	4	11		7	2	4		
冷凍食品	4	4	2	2								
アイスクリーム類、氷菓	8	8	8									
生食用鮮魚介類	8						8					
洋生菓子	32	32	32					32				一般細菌数基準値超過(1)、大腸菌群陽性(12)、黄色ブドウ球菌陽性(1) 計画外3検体含む
乳製品	6	4	4						2			
調理パン、弁当、そうざい(加熱処理)	21	21		21				21				一般細菌数基準値超過(1)
調理パン、そうざい(未加熱)	2	2										
給食(学校・社会福祉施設(加熱処理))	19	19		19				19				
給食(学校・社会福祉施設(未加熱処理))	8	8										一般細菌数基準値超過(1)
生めん、ゆでめん	23	23	12	11				23				
漬物(浅漬)	22			22			22					
魚肉ねり製品	3		3									
清涼飲料水	7		7									
計	176	117	4	68	82	4	11	30	102	4	4	検査数合計 426

(2) 食品添加物検査

検体	検査項目	ソ	エ	亜	サ	合	及	二	安	備 考
		ル	ス	硝	ツ	成	び	酸	息	
		ビ	オ	酸	カ	着	二	化	香	
		ン	キ	根	リ	色	硫	硫	酸	
		酸	シ		ン	料	酸	黄		
			ン		塩		塩			
			類		類		類			
			酸							
漬物又はみそ	7				7	7				
菓子	13	13								
清涼飲料水、シロップ、しょう油	6		6						6	
魚介類乾製品	11	11								使用表示のあったソルビン酸K 定量下限値未満(1)
すじこ、たらこ、いくら	5			5		5				使用表示のあった亜硝酸Na 定量下限値未満(1)
食肉製品	7			7						食品表示にない亜硝酸根 検出(1)
野菜水煮、煮豆、干しいも、干し柿	5						5			使用表示のあった次亜硫酸Na 定量下限値未満(2)
計	54	24	6	12	7	12	5	6		検査数合計 72

(3) 牛乳の成分規格検査

収去した市販牛乳7検体の成分規格検査（無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度、一般細菌数、大腸菌群）を実施した。

結果は全て規格基準に適合していた。

(4) 残留抗生物質検査

鶏卵13検体、牛乳7検体について残留抗生物質検査を行った。

鶏卵は、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系、各系統の抗生物質について検査した結果、全て陰性であった。

牛乳は、テトラサイクリン系抗生物質、ベンジルペニシリンについて検査した結果、全て陰性であった。

4 HIV検査

診断用キットを使用したHIV迅速検査を行った。

検査総数44件であった。

5 食品衛生外部精度管理検査

「青森県食品衛生検査施設等における業務管理に関する要綱」に基づき、食品衛生外部精度管理調査に参加した。

検査項目		調査所見（評価）
微生物学調査	一般細菌数測定検査	検査結果は良好だった
	大腸菌群検査	検査結果は良好だった
	腸内細菌科菌群検査	検査結果は良好だった
	E. coli 検査	検査結果は良好だった
	黄色ブドウ球菌検査	検査結果は良好だった
	サルモネラ属菌検査	検査結果は良好だった
理化学調査	食品添加物検査Ⅰ（着色料の定性）	検査結果は良好だった
	食品添加物検査Ⅱ（ソルビン酸）	検査結果は良好だった