

## 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	2	27	1	3	19	1	8	1	62
検体数	2	298	15	26	33	32	136	3	545

## (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	15	47	0	0	0	0	62
検体数	463	82	0	0	0	0	545

## (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	2	ウェルシュ(1)、不検出(1)
5月	0	
6月	2	検査中止(黄色ブドウ球菌・エロモナス・下痢原性大腸菌)/ノロウイルス(1)、不検出(1)
7月	5	エロモナス(1)、黄色ブドウ球菌・エロモナス・サルモネラ属菌(1)、腸管出血性大腸菌 O26(2)、サルモネラ属(1)
8月	4	不検出(4)
9月	10	腸管出血性大腸菌 O157(1)、サルモネラ属菌 (1)、不検出(8)
10月	15	腸管出血性大腸菌 O145(3)、腸管出血性大腸型不明(3)、不検出(9)
11月	2	不検出(2)
12月	4	黄色ブドウ球菌(1)、腸管出血性大腸菌 O91(2)、不検出(1)
1月	9	腸管出血性大腸菌 O91(4)、エロモナス・黄色ブドウ球菌(1)、下痢原性大腸菌(1)、検査中止/サポウイルス(1)、不検出(2)
2月	6	腸管出血性大腸菌 O91(2)、下痢原性大腸菌(1)、カンピロバクター(1)、検査中止/ノロウイルス(2)
3月	3	腸管出血性大腸菌 O91 (3)
合計	62	

注) ノロウイルス及びサポウイルスの検査は、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インターフェロン $\gamma$ 遊離試験（IGRA）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 $\gamma$ （ガンマ）の測定を行った。  
検査総数は620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	308	143	84	69	16	0	620

## 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

検体	検査項目	検査項目										備考
		一般細菌数	乳酸菌数	大腸菌群	E・coli	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	リスステリア	
食肉、食肉製品	12	0	0	0	7	4	11	0	7	1	4	住肉孢子虫陽性(1)
冷凍食品	4	4	0	2	2	0	0	0	0	0	0	
アイスクリーム類、氷菓	8	8	0	8	0	0	0	0	0	0	0	
生食用鮮魚介類	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	
洋生菓子	29	29	0	29	0	0	0	0	29	0	0	一般細菌数基準値超過(1)、大腸菌群陽性(10)
乳製品	7	0	4	4	0	0	0	0	0	3	0	
調理パン、弁当、そうざい（加熱処理）	22	22	0	0	22	0	0	0	22	0	0	
調理パン、そうざい（未加熱）	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
給食（学校・社会福祉施設（加熱処理））	16	16	0	0	16	0	0	0	16	0	0	
給食（学校・社会福祉施設（未加熱処理））	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
生めん、ゆでめん	21	21	0	9	12	0	0	0	21	0	0	
漬物（浅漬）	22	0	0	0	22	0	0	22	0	0	0	E.coli 陽性(1)
魚肉ねり製品	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	
計	172	113	4	62	81	4	11	30	95	4	4	検査数合計 408

## (2) 食品添加物検査

検 体	検査項目	ソ	エ	亜	サ	合	及	安	備 考
		ル	パ	硝	ツ	成	二	息	
		ビ	ラ	酸	カ	着	び	香	
		ン	オ	根	リ	色	亜	酸	
		酸	キ		ン	料	硫	黄	
			シ		塩		化		
			安		類		酸		
			息				硫		
			香				塩		
			酸				類		
漬物又はみそ	7	0	0	0	7	7	0	0	
菓子	13	13	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水、シロップ、しょう油	6	0	6	0	0	0	0	6	
魚介類乾製品	11	11	0	0	0	0	0	0	
すじこ、たらこ、いくら	5	0	0	5	0	5	0	0	
食肉製品	7	0	0	7	0	0	0	0	
野菜水煮、煮豆、干しいも、干し柿	5	0	0	0	0	0	5	0	使用表示のあった次亜硫酸 Na 定量下限値未満(1)
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23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		評価
微生物学調査	一般細菌数測定検査	満足
	大腸菌群検査	満足
	腸内細菌科菌群検査	満足
	E. coli 検査	満足
	黄色ブドウ球菌検査	満足
	サルモネラ属菌検査	満足
理化学調査	食品添加物検査Ⅰ（着色料の定性）	満足
	食品添加物検査Ⅱ（ソルビン酸）	おおむね満足

※ 食品添加物Ⅱ（ソルビン酸）については、外部精度管理の評価指標4点のうち、検出値のバラツキに関する部分で満足な結果が得られなかったが、所内で検証・改善を行っており、添加回収試験でも良好な結果が得られている。