

# 微生物課

## 1. 微生物係

### 1) 試験検査業務

微生物係が平成2年度に実施した試験検査業務は、食品・環境・公害関係業務計画に基づく食品細菌検査、環境関係及び公害関係の細菌検査と、食中毒・苦情等の試験検査、その他一般依頼による各種細菌検査である。

当係の試験検査業務の検査件数を表1に示す。

表1 検査件数総括

区分	依頼別	計	行政依頼		一般依頼
			保健所	その他	
総計		3,354	2,304	1,027	23
食品	計	2,103	2,080		23
	食品	1,599	1,576		23
	食中毒、苦情	504	504		
環境	計	224	224		
	専用水道水	10	10		
	プール水	32	32		
	公衆浴場	98	98		
	リネンサプライ等	84	84		
公害	計	1,027		1,027*	
	河川水	594		594	
	海水	120		120	
	海水浴場水	144		144	
	事業場排水	169		169	

※環境局環境保全部

#### (1) 食品細菌収去検査

平成2年度に当所において実施した食品細菌収去検査の件数等は表3に示すとおりである。

#### (2) 食中毒・苦情細菌検査

当係で実施した細菌性食中毒及び苦情は57例、504件（無症苦情6事例6件を含む）であった（糞便173、吐物7、患者由来菌株4、食品145、ふきとり175）。この内、原因が特定できたものは、15事例で、腸炎ビブリオ6件、サルモネラ4件、ぶどう球菌2件、病原大腸菌2件、カンピロバクターの1件であった。

細菌性食中毒発生状況（厚生省報告例）を表4に示す。

なお、検査依頼があった食中毒（様）・苦情関係の細菌検査結果を「資料」に記載した。

#### (3) 環境・公害関係細菌検査

保健所依頼のプール、公衆浴場、専用水道、おしほり等（リネン関係）、環境局環境保全部依頼の海水浴場、河川、海水、事業場排水等の細菌検査を表2に示す。

表2 平成2年度環境、公害関係検査件数

区分	試料	検体数	検査項目					
			計	一般細菌数	大腸菌群	ふん便菌性群	ブドウ球菌	官能検査
環境	計	1,251	1,509	126	1,107	144	66	66
	計	224	482	126	224		66	66
公害	専用水道水	10	20	10	10			
	プール水	32	64	32	32			
	公衆浴場	98	98		98			
	リネン関係等	84	300	84	84		66	66
	計	1,027	1,027		883	144		
公害	河川水	594	594		594			
	海水	120	120		120			
	海水浴場水	144	144			144		
	事業場排水	169	169		169			

#### (4) 一般依頼検査（細菌検査分）

食品等の一般依頼検査（有料）内容は表5のとおりである。

## 2) 検査以外の業務

### (1) 調査研究

ふきとり液中における食中毒菌の消長について検討、及び生食用肉、ミンチ肉からのエルシニア、リステリアの汚染実態調査等を行った。前者についての結果は「調査研究」に記載した。

### (2) 研修指導

新任食品衛生監視員に対し、細菌検査技術研修を例年のごとく実施した（平成3年1月21日～1月25日；6名）。

また大型スーパーマーケット衛生検査室、食肉取扱業者検査室等の職員に対し技術指導、助言を行った。

### (3) 情報収集・解析・提供

「病原微生物検出情報」の毎月データを報告するとともに、そのデータをコンピューターのファイルとして保存した。

表3 平成2年度 食品収去細菌検査件数

試料	検体数	検査項目										その他											
		計	一般細菌数	大腸菌群	大腸菌	サルモネラ	腸炎ブリオ	ブドウ球菌	ウエルシエ菌	セレウス菌	エルシニア		カンジダバクテ	コレラ	ボツリヌス	リステリア	カビ・酵母	乳酸菌	総菌数	無菌試験	緑膿菌	腸球菌	抗生物質
計	1,576	4,502	1,396	1,225	81	203	156	713	21	42	61	115	2	5	39	231	20	3	53	6	6	72	52
生乳(原乳)	3	15																3					23
牛乳・乳飲料	57	137	57	57													20					3	
発酵乳・乳酸菌飲料	20	40		20																			
常温保存可能品	4	8	4	4																			
バター・チーズ類	32	86	32	32																			
牛肉・ミンチ	96	401	49	7												2						10	
食肉製成品	58	234	58	58									1										
刺身類(鮮魚介類)	75	156	75	6																			
養殖魚介類	19	35																					
魚介類加工品	33	109	33	28	5											10						19	
ウニ・めんたい	39	117	39	39												39							
魚肉練製品	100	200	100	100																			
弁当惣菜	365	1,153	365	365																			
和洋生菓	124	496	124	124												124							
水	6	12	6	6																			
冷凍食品凍結前加熱	20	40	20	20																			
冷凍食品凍結前未加熱	21	42	21																				
穀類・めん類	66	132	66	66																			
豆	57	114	57	57																			
アイスクリーム類	104	208	104	104												54							
漬物	27	135	27		21																		
清涼飲料水	88	176	88	88																			
ミネラルウォーター	6	30	6	6																			
缶詰・レトルト	54	94	10	10																			
鶏卵・液卵	31	124																					
ハチミツ	5	10																					
納豆	13	39	13	13																			
飲料	2	4	2	2																			
その他	51	155	40	13	28		9	29		21					2			9				4	

表4 平成2年度 食品細菌収去検査件数

No.	発生年月日	摂食者数	患者数	死者数	推定原因食品	原因物質(型別)
1	2. 7. 14	1以上	1	0	不明	サルモネラ (S. Typhimurium)
2	8. 24	191	73	0	弁当	黄色ブドウ球菌 コアグラーゼⅡ型、エンテロトキシンA コアグラーゼ不明、エンテロトキシンB
3	8. 26	53	24	0	ホテル提供の夕食	腸炎ビブリオ (04: K 8)
4	8. 27	1	1	0	不明	腸炎ビブリオ (04: K 8)
5	9. 8	218	120	0	結婚披露宴の食事 及び持ち帰り弁当	腸炎ビブリオ (04: K 8, 03: K 29)
6	10. 3	52	29	0	昼定食	腸炎ビブリオ (01: K 38)
7	10. 14	1	1	0	不明	腸炎ビブリオ (02: K 3)

厚生省に報告した事例のみを掲げた。

実際に、検査依頼があった食中毒(様)苦情検査については「資料」に記載した。

表5 平成2年度一般依頼検査件数

試料	検体数	検査項目												
		計	一般細菌数	大腸菌群	大腸菌	サルモネラ	腸炎ビブリオ	ブドウ球菌	ウエルシュ菌	セレウス	エルシニア	カンピロバクター	カビ・酵母	乳酸菌
計	23	50	6	20		3	3	3	3	3	3	3		3
生乳・乳飲料	14	17	3	14										
発酵乳・乳酸菌飲料	3	6		3										3
バター・チーズ類	2	4	2	2										
惣菜	3	21				3	3	3	3	3	3	3		
和洋生菓子	1	2	1	1										