

微生物課

1. 微生物係

1) 試験検査業務

微生物係が平成3年度に実施した試験検査業務は、食品・環境・公害関係事業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		3,555	2,608	943	4
食品	計	2,368	2,364		4
	食品	1,863	1,859		4
	食中毒・苦情	505	505		
環境	計	244	244		
	専用水道水	30	30		
	プール水	21	21		
	公衆浴場水	97	97		
	リネンサプライ等	96	96		
公害	計	943		943*	
	河川水	464		464	
	海水	123		123	
	海水浴場水	180		180	
	事業場排水	176		176	

※環境局環境保全部

(1) 食品細菌収去検査

平成3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51例、505件（無症苦情5事例を含む）であった（糞便・吐物198、患者由来菌株5、食品154、ふきとり148）。この内、原因が特定できたものは、18事例で、サルモネラ8件、黄色ブドウ球菌5件、腸炎ビブリオ4件、ウェルシュ菌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、おしぼり等（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3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
総計		1,187	1,468	147	1,007	180	67	67
環境	計	244	525	147	244		67	67
	専用水道水	30	60	30	30			
	プール水	21	42	21	21			
	公衆浴場水	97	97		97			
	リネン関係等	96	326	96	96		67	67
公害	計	943	943		763	180		
	河川水	464	464		464			
	海水	123	123		123			
	海水浴場水	180	180			180		
	事業場排水	176	176		176			

(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に示すとおりである。

2) 検査以外の業務

(1) 調査研究

食品抽出液の加熱処理により、食品中に含まれる残留抗生物質を簡易に推定する方法について検討を行った。

(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4年1月27日～1月31日、7名）。

環境衛生監視員に対しては、細菌検査技術研修を本年度から実施した（平成4年2月25日～26日、7名）。

また大型スーパーマーケット衛生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」に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3年度 食品細菌除去検査件数

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	ウェルシュ菌	セレウス菌	エルシニア	カンピロバクター	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
計	1,859	4,841	1,533	1,380	63	246	182	588	10	51	56	116	6	5	272	16	5	30	6	6	128	65
生乳(原乳)	5	20					5	5									5					
牛乳・乳飲料	58	116	58	58																		
発酵乳・乳酸菌飲料	15	30	15	15												15						
常温保存可能品	5	10	5	5																		
バター・チーズ類	36	57	10	26												1						
牛肉・ミンチ	178	537	56	57				98		56	98				20						74	
食肉製	57	194	57	57				27							57							
刺身類(鮮魚介類)	150	347	144	61			136						6									
生カキ類	5	10	5																			
養殖魚介類	10	10			5																	
海藻類	4	8	4	4																		
魚介類加工品	12	38	12	12					2													
ウニ・めんたい	83	249	83	83											83							
魚肉練製	131	235	104	131																		
弁当・調理パン	291	925	291	291					54													
惣菜	95	240	95	50																		
和洋生菓	125	492	125	125																		
氷菓子	0	0																				
雪加	37	74	37	37																		
熱前加	28	56	28																			
熱前未加	71	142	71	71																		
穀類・めん類	65	130	65	65																		
腐類	111	223	111	111																		
アイスクリーム類	36	180	36	20																		
漬物等	24	72	24	10																		
野菜・果物	78	154	76	78																		
清涼飲料水	6	18	6	6																		
ミネラルウォーター	41	63	11	11																		
缶詰・レトルト・包装食品	34	104																				
鶏卵・液卵	5	10																				
ハチミツ	9	27	9	9																		
豆	3	6	3	3																		
水	51	64	13	41																		
その他																						

表4. 平成3年度 細菌性食中毒発生状況 (厚生省報告例)

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	3.4.8	21	6	0	おにぎり	黄色ブドウ球菌 (コアⅦ型、ET-A型)
2	3.6.15	5	4	0	レストランの夕食 (牛肉たたき、若鶏のマリネ等)	サルモネラ (S.Enteritidis)
3	3.7.12	32	26	0	不明	サルモネラ (S.Enteritidis)
4	3.7.20	3	3	0	ユッケ (推定)	サルモネラ (S.Typhimurium)
5	3.7.22	5	2	0	牛レバー刺し (推定)	サルモネラ (S.Typhimurium)
6	3.8.4	12	6	0	会席料理 貝柱とタコの酢物 (推定)	腸炎ビブリオ (08:K不明)
7	3.8.15	12	6	0	鉢盛料理	腸炎ビブリオ (04:K8)
8	3.9.1	3以上	3	0	かしわめしのおにぎり	黄色ブドウ球菌 (コアⅣ型、ET-A型)
9	3.9.30	60	6	0	鶏料理 (刺身、肝もつ、皮ゆびき等)	サルモネラ (S.Hadar)
10	3.10.7	84以上	23	0	昼食弁当	黄色ブドウ球菌 (コアⅡ型、ET-A型)
11	3.12.1	6	4	0	不明	サルモネラ (S.Bareilly)

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3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	ウエルシユ菌	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	4	13	4	4			3	2						
食肉製品	2	6	2	2			2							
刺身類	1	4	1	1			1	1						
弁当	1	3	1	1				1						