

保健環境研究所における調査研究一覧(H30年度現在)

No	所管課	タイトル	目的	概要	実施計画期間
1	環境科学課	PM2.5の汚染機構の解明	PM2.5環境基準未達成の機構解明を行うため、高濃度事例の解析を行う。(Ⅱ型共同研究)	PM2.5の高濃度事例が予測される日に、グループに属する研究所が1日の成分分析サンプリングを一斉に行い、事例毎の解析を行う。	H28～30
2		高リスクが懸念される微量化学物質の実態解明に関する研究	リン酸エステル系難燃剤やネオニコチノイド系農薬の環境実態や排出源の全国規模での解明、およびノンターゲット分析を通じたスクリーニングを行う。(Ⅱ型共同研究)	福岡市における微量化学物質の実態を明らかにするとともに全国のデータと比較し、福岡市の状況について確認を行う。	H28～30
3		干潟・藻場の環境保全に関する研究	博多湾の環境保全に資するため、水質浄化機能を有している干潟・藻場の再生等に関する調査研究を行う。(Ⅱ型共同研究)	干潟等における市民共働の生態系調査方法を確立する。干潟などで自発的に環境活動を行う市民・団体等の活動を支援して環境情報を充実し、環境保全につながる環境の実態を明らかにする。	H28～31
4		福岡市内における熱中症救急搬送と気象条件との関連に関する調査研究	本市における熱中症搬送者と気象条件等との関連性を解析し、熱中症予防情報の提供について適切なタイミングやターゲットを明らかにする。	消防局のデータを基に、熱中症搬送者数と気象条件や地域別の搬送者数の分布等について解析する。	H29～30
5		海域における水質管理にかかわる栄養塩・底層溶存酸素状況の把握に関する研究	博多湾の環境保全に資するため、課題となっている貧酸素水塊や赤潮などに関する調査研究を行う。(Ⅱ型共同研究)	博多湾の物質循環の指標(有機物分解等に伴う溶存酸素消費、栄養塩の量と質)の測定と既存の測定データを基にした評価・解析を行い、貧酸素水塊の実態を把握するとともに、降雨後の栄養塩等の動向について明らかにする。	H29～31
6		資源化センターの減容化・減量化調査	東・西資源化センターにおける処理によってどれだけ減容化・減量化が達成されているかの確認をするとともに、組成調査により基礎データを得る。	東・西資源化センターに搬入された不燃物の組成調査とともに、破碎処理生成物の破碎可燃物、破碎不燃物、鉄、アルミについてそれぞれ組成調査や純度測定を行う。	H16～30
7		家庭系不燃性廃棄物の組成調査	家庭から出る不燃物に含まれる再資源化可能物や処理困難物の状況を把握し、施策の基礎データとする。	家庭系不燃性廃棄物のごみ組成及び発生量等を経年的に把握し、ごみ減量や再資源化を推進するための基礎資料とするとともに、処理困難物や自然発火物等の混入状況などを総合的に調査する。	H16～
8		家庭系燃えるごみ用有料指定袋への手つかず食品等の排出実態調査	本調査は食品ロスの中でも、期限切れ等が理由で未開封や未使用で廃棄された「手つかず食品」について調査し、主に食品廃棄物抑制に向けた施策推進のための基礎資料とする。	手つかず食品を期限切れでない、消費・賞味期限切れ、野菜・果物類等に分類し、分類毎の重量・食品毎の個数を調査する。消費・賞味期限切れの食品について食品毎の期限超過日数の傾向について検討する。	H28～30
9		事業系食品廃棄物の排出状況調査	事業系ごみ中の約25%を占める食品廃棄物に着目し、事業種別の食品廃棄物の排出状況調査及び事業種毎の発生量推計により、今後の新たな発生抑制及び資源化の施策を検討するための基礎データとする。	事業種別に手つかず食品を期限切れでない、消費・賞味期限切れ、野菜・果物類等に分類し、分類毎の重量・食品毎の個数を調査する。消費・賞味期限切れの食品について食品毎の期限超過日数の傾向について検討する。	H29～31
10		清掃工場ボイラー水管の腐食に関する調査	清掃工場のボイラー水管の減肉が進行した理由として、中部汚泥再生処理センターの汚泥搬入の影響が懸念されていることから、その要因を調べるもの。	工場の定期修理時にボイラー水管付着物を採取し、工場ごとの付着物含有元素の違いを把握する。また、臨海工場に搬入される中部汚泥再生処理センターの脱水汚泥の硫黄分等の含有元素の量を把握し、減肉に影響があったか調査する。	H29～31
11	保健科学課	ヒトとウシから分離された腸管出血性大腸菌(EHEC)の薬剤耐性状況の推移	ヒトとウシから分離された腸管出血性大腸菌(EHEC)の薬剤耐性状況を継続調査し、市民の健康リスク管理ならびにヒト・動物間のワンヘルス動向調査の基礎資料とする。	H29年度～H30年度に福岡市内でヒトから検出されたEHECと福岡市食肉市場搬入牛から分離したEHECの薬剤耐性検査を実施し、耐性状況の比較を行う。	H29～30
12		食品中の有機ヒ素の試験法の開発	有機ヒ素は、食品を通じた摂取量等が不明であり、分析法の開発が必要であることから、国立医薬品衛生研究所と共同で開発を行うもの。	食品中の有機ヒ素を正確かつ低濃度まで測定できる分析法を開発した。その分析法を用いて福岡市内に流通する魚を対象とした実態調査を行った。	H28～30
13		食品及びヒトから分離した <i>Campylobacter jejuni/coli</i> の疫学的解析	<i>Campylobacter jejuni/coli</i> による食中毒の発生頻度は細菌性食中毒の中で最も高く、本菌の詳細な解析が必要とされていることから、当所で分離した本菌の解析方法の検討・確立をめざす。	当所で分離した菌株(約1000株)について食中毒事例や分離食品の情報解析を行い、さらに表現型疫学解析(薬剤感受性試験)や分子疫学的解析(MLST法)を組み合わせて、食中毒原因株の特徴やその由来、推移等を検討する。	H30～32
14		健康危機管理のためのLC-Q/TOFMSを用いた植物性自然毒一斉分析法の開発	健康危機管理事案発生時に迅速な原因究明を行うため、代表的な植物性自然毒に関する一斉分析法を開発する。	国内で発生する食中毒の中で比較的多くの事例が報告されている植物性自然毒を対象とし、試料の前処理方法やLC-Q/TOFMSを用いた一斉分析条件を検討する。	H30～32