

2. 保健科学課（微生物）

主な業務は、食品衛生法、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律および感染症発生動向調査事業に基づく細菌およびウイルス検査であり、3つの担当で実施している。

1) 細菌担当

平成20年度に実施した定期業務は、食品衛生法および環境衛生・環境保全関係法律に基づく行政収去による各種細菌検査であり、表1に検体数の総括を示した。

表1 検体数総括

区分	計	行政検査	
		保健所	その他
総計	1,916	1,881	35
食品収去検査	1,289	1,286	3
環境衛生関係検査	595	595	
環境保全関係検査	32		32

(1) 食品収去検査

食品収去検査は1,289件、3,663項目実施し、表2に食品分類別検体数および項目数を示した。

(2) 環境衛生関係検査

環境衛生関係検査は、専用水道原水、プール水、公衆浴場水、おしぼり（リネン関係）等の細菌検査を実施し、表3に検体数および項目数を示した。

(3) 環境保全関係検査

環境保全関係検査は、事業場排水の細菌検査を実施し、表4に検体数および項目数を示した。

表4 環境保全関係検体数および項目数

区分	検体数	計	大腸菌群
総計	32	32	32
事業場排水	32	32	32

表3 環境衛生関係検体数および項目数

区分	検体数	計	一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	大腸菌	レジオネラ属菌	官能検査	その他
総計	595	826	118	9	9	204	380	9	97
専用水道原水	97	194				97			97
プール水	107	214	107			107			
公衆浴場水	380	380					380		
リネンサプライ等	11	38	11	9	9			9	

表2 食品収去検査食品分類別検体数および項目数

食品分類	検体数	検査項目数計	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	E.coli	大腸菌	O157	O26	VTEC	カンピロバクター	乳酸菌	腸炎ヒブリオ	ブ菌エンテロトキシン	クロストリジウム属菌	リステリア	保存試験	抗生物質	恒温試験	細菌試験	総菌数	緑膿菌	腸球菌	ウェルシュ菌	赤痢	ノロウイルス
牛乳・加工乳	15	49	13	13	6	2						2			8			1	2			2					
乳製品	28	47	4	26									12				5										
アイスクリーム類	39	78	39	39																							
氷雪	4	8	4	4																							
清涼飲料水	45	92	43	45																			2	2			
魚介類	223	486	216	165			8		13		3			73												3	5
肉・卵類	171	616	19	8	7	168		98	101	100		82							33								
食肉製品	28	82	1	2	26	26	26									1											
冷凍食品	25	56	25	20		6	5																				
弁当・惣菜類	455	1375	455	455	452	12																				1	
菓子類	100	347	100	100	100	47																					
穀類・麺類	37	111	37	15	37		22																				
豆腐	39	78	39	39																							
漬物	30	120				30		30	30	30																	
瓶詰・缶詰・レトルト	22	44																		22	22						
野菜類	10	36				8		8	10	10																	
その他	18	38	2	18	18																						
計	1289	3663	997	949	646	299	61	136	154	140	3	84	12	73	8	1	5	1	35	22	22	2	2	2	1	3	5