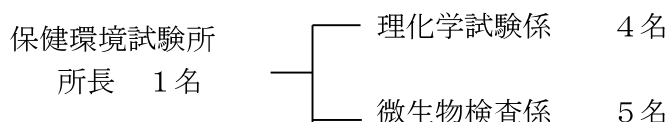


第 16 保健環境試験検査

1 保健環境試験所の概要

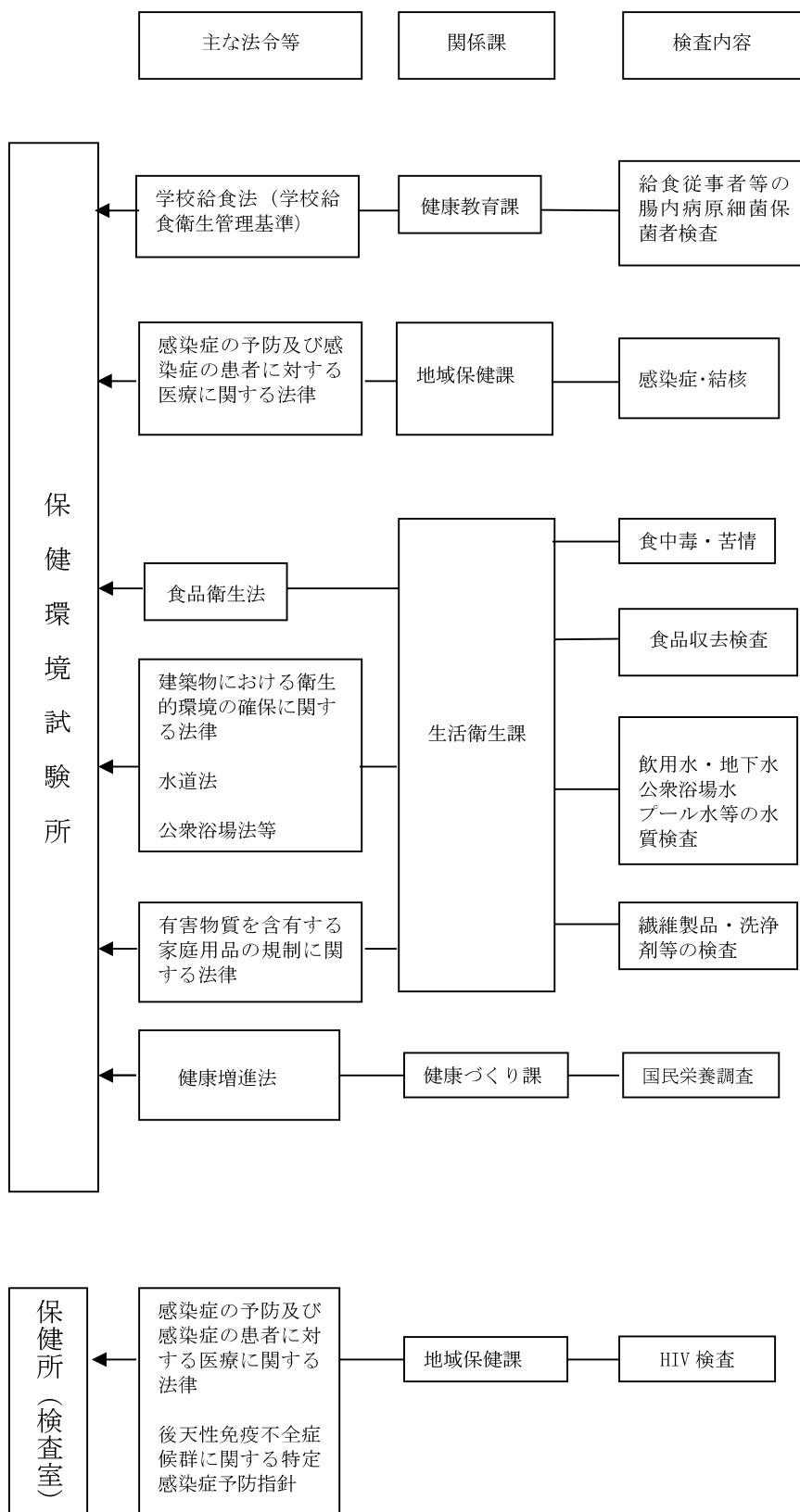
新型コロナウイルスによる感染症、ノロウイルスによる食中毒、農薬や異物が混入した食品による健康被害の発生など、私たちの健康を脅かす事例が毎年発生しています。

保健環境試験所は、市民の健康を守り安全で安心な生活を送れるよう、微生物・理化学の試験検査を実施し、正確で迅速な検査データの提供に努めています。



種別	年度	30		令和元		2		3		4	
	区分	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
微生物検査	総数	15,689	17,379	14,799	17,253	22,169	23,557	34,985	37,879	15,885	17,304
	感染症検査	14,245	14,348	13,387	13,468	21,445	21,644	34,082	35,970	15,080	15,377
	食中毒検査	246	811	332	1,676	90	622	201	441	106	340
	HIV 即日検査	333	333	294	294	70	70	9	9	47	47
	食品細菌検査	520	1,468	508	1,468	333	921	396	1,088	412	1,220
	水質細菌検査	345	419	278	347	231	300	297	371	240	320
理化学試験	総数	685	7,820	703	7,661	479	7,005	581	8,862	599	8,887
	食品試験	446	6,369	501	6,332	297	5,666	365	7,395	402	7,391
	家庭用品試験	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
	水質試験	199	1,411	162	1,289	142	1,299	176	1,427	157	1,456

保健環境試験所の業務



2 微生物検査

(1) 感染症検査

① 保菌者検索検便

長崎市教育委員会からの依頼で、学校給食調理従事者に対して腸管系病原細菌の培養検査を行った。

保菌者検索検便検査件数

区分 \ 年度	30	令和元	2	3	4
赤痢	4,676	4,241	3,994	4,092	3,010
サルモネラ属菌	4,676	4,241	3,994	4,092	3,010
○157	4,676	4,241	3,994	4,092	3,010
○26・○111	-	-	-	-	-
ノロウイルス	-	-	-	-	-

② 感染症発生動向調査事業等の検査

感染症発生時の原因微生物の同定検査、毒素検査及び新型コロナウイルスを含むウイルス検査を行った。リケッチアについては、つつが虫、日本紅斑熱検査を行った。蚊調査については、蚊媒介感染症に関する特定感染症予防指針に基づき、デング熱、チクングニア、ジカ熱検査を行った。

令和4年度感染症検査件数

病原体名	0157	他のEHEC	新型コロナ	SFTS	リケッチア	風疹	麻疹	CRE	蚊調査	ノロウイルス
検 体 名	便・吐物	34	8	-	-	-	-	-	-	14
	菌株	11	2	-	-	-	-	4	-	-
	血液	-	-	-	27	32	-	-	-	-
	尿	-	-	-	27	-	-	-	-	-
	痲疹	-	-	-	-	15	-	-	-	-
	蚊・ダニ	-	-	-	-	-	-	-	4	-
	咽頭・鼻腔ぬぐい液	-	-	3,603	-	-	-	-	-	-
	唾液・口腔内ぬぐい液	-	-	2,268	-	-	-	-	-	-
	喀痰	-	-	1	-	-	-	-	-	-

(2) 食中毒・苦情検査

食中毒等が発生した場合は、食品衛生法に基づき微生物検査を行った。

食中毒・苦情検査件数

年度 \ 区分	検体名						件数	項目数
	菌株	患者便	調理員便	食品	拭き取り	その他		
30	5	81	82	98	126	1	393	1,814
令和元	7	109	143	26	47	-	332	1,676
2	1	23	19	1	46	-	90	622
3	2	28	42	75	54	-	201	441
4	1	29	13	29	34	-	106	340

(3) HIV即日検査件数

年度	30	令和元	2	3	4
H I V 即日 検 査	333	294	70	9	47

(4) 食品細菌検査

食中毒の発生防止と食品衛生向上を図る目的から、市内で販売される食品について、一般細菌数・大腸菌群・サルモネラ属菌・腸炎ビブリオ・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌（O157・O26・O111・O103・O121・O145）などの細菌検査を行った。

食品細菌検査件数

検査項目	検 体 数	一 般 細 菌 数	大 腸 菌 群	大 腸 菌	サル モ ネ ラ 属 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	ク ロ ス ト リ ジ ウ ム 属 菌	乳 酸 菌 数 又 は 酵 母 数	腸 管 出 血 性 大 腸 菌	カン ピ ロ バ ク タ ー	リス テ リ ア
30	520	345	420	55	137	61	265	22	-	163	-	-
令和元	508	350	418	50	140	57	292	20	-	138	3	-
2	333	205	252	41	88	42	171	20	-	99	3	-
3	396	267	320	39	122	45	165	17	-	111	2	-
4	412	287	336	45	134	48	226	12	-	130	2	-

令和4年度食品細菌検査の食品別内訳

検査項目	検 体 数	一 般 細 菌 数	大 腸 菌 群	大 腸 菌	サル モ ネ ラ 属 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	ク ロ ス ト リ ジ ウ ム 属 菌	乳 酸 菌 数 又 は 酵 母 数	腸 管 出 血 性 大 腸 菌	カン ピ ロ バ ク タ ー	リス テ リ ア
牛乳・乳製品 発酵乳・乳酸菌飲料	30	30	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪・氷菓 アイスクリーム	16	16	16	-	3	-	12	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	17	17	5	12	-	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	28	-	4	8	8	-	8	12	-	-	-	-
清涼飲料水 ミネラルウォーター	7	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用カキ ゆでだこ	16	9	-	9	-	9	-	-	-	-	-	-
生食用食肉 生食用刺身	7	-	-	2	2	14	-	-	-	1	2	-
生 菓 子	68	68	68	-	48	-	68	-	-	-	-	-

検査項目 区分	検 体 数	一 般 細 菌 数	大 腸 菌 群	大 腸 菌	サル モ ネ ラ 属 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	ク ロ ス ト リ ジ ウ ム 属 菌	乳 酸 菌 数 又 は 酵 母 数	腸 管 出 血 性 大 腸 菌	カン ピ ロ バ ク タ ー	リ ス テ リ ア
豆腐・麺類	17	17	16	1	-	-	11	-	-	-	-	-
弁当・惣菜	130	130	127	-	73	12	127	-	-	129	-	-
魚肉練り製品 鯨肉製品	33	-	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カキ用海水	30	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	13	-	-	13	-	13	-	-	-	-	-	-
総数	412	287	336	45	134	48	226	12	-	130	2	-

(5) 水質細菌検査

飲用井戸水等の安全確保のため細菌検査を行った。また、遊泳用プールの衛生基準及び長崎市公衆浴場法施行条例に基づき、プール水、公衆浴場水などの細菌検査を行った。

水質細菌検査件数

年度 区分 種別	30		令和元		2		3		4	
	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
飲用水	44	83	37	74	41	80	36	72	42	84
利用水	301	336	241	273	190	220	261	299	198	236

令和4年度水質細菌検査の検査項目別の内訳

区分	検体名	飲用水			利用水			合計
		水道水	井戸水	その他の飲用水	プール水	公衆浴場水	その他の利用水	
件数		-	7	35	38	160	-	240
検査項目数		-	14	70	76	160	-	320
内訳	一般細菌数	-	7	35	38	-	-	80
	大腸菌	-	7	35	38	-	-	80
	大腸菌群	-	-	-	-	77	-	77
	レジオネラ属菌	-	-	-	-	83	-	83

3 理化学試験

(1) 水質化学試験

飲用井戸水等の安全確保のため理化学検査を行った。また、遊泳用プールの衛生基準及び長崎市公衆浴場法施行条例に基づき、プール水、公衆浴場水などの理化学検査を行った。

水質化学試験件数

年度	30		令和元		2		3		4	
	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
飲用水	42	901	37	846	38	870	36	868	43	956
利用水	157	510	125	443	104	429	140	559	114	500

令和4年度水質化学試験件数の内訳

種別	水の種類	件数	項目数
飲用水	水道水	3	14
	井戸水	19	408
	その他	21	534
利用水	プール水	38	342
	浴場水	76	158

(2) 食品化学試験

食品衛生法に基づき、市内で販売される食品について、食品添加物の使用基準、食品の規格基準及び成分規格、苦情に伴う食品化学試験を行った。試験件数について、年度別及び試験項目別にまとめた。

食品化学試験件数

30		令和元		2		3		4	
件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
446	6,369	501	6,332	297	5,666	365	7,395	402	7,391

令和4年度食品化学試験の試験項目別の内訳

食品添加物試験件数

保存料		着色料		発色剤		漂白剤		甘味料	
件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
167	668	30	51	13	13	14	14	-	-

食品規格基準試験件数

残留農薬		動物用医薬品		シアン		ミネラルウォーター類		清涼飲料水	
件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
41	6,388	2	38	4	4	2	86	-	-

乳及び乳製品の成分規格試験件数

乳脂肪		無脂乳固形分		酸度		比重		乳固形分	
件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
28	28	17	17	17	17	14	14	14	14

その他の試験件数

フグ毒		酸価		過酸化価		水銀		PCB		ヒスタミン類	
件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数	件数	項目数
-	-	10	10	10	10	16	16	3	3	-	-

(3) 家庭用品試験

有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律に基づき、繊維製品中のホルムアルデヒドの試験を行った。

家庭用品試験件数

試験項目 \ 年度	30	令和元	2	3	4
ホルムアルデヒド	40	40	40	40	40

4 その他の事業

(1) 外部精度管理への参加

微生物検査係（サルモネラ属菌検査、一般細菌数検査、レジオネラ属菌検査、結核菌遺伝子型別検査、腸管出血性大腸菌 MLVA、新型コロナウイルスの核酸検出検査、新型コロナウイルスの次世代シーケンシングによる遺伝子の解読・解析）

理化学試験係（食品添加物検査Ⅱ、残留動物用医薬品検査、残留農薬検査Ⅰ、厚生労働省水道水質検査精度管理）

(2) 研修会及び協議会への参加

微生物検査係

- ① 第48回九州衛生環境技術協議会（Web開催）
- ② 令和4年度地域レファレンスセンター連絡会議（福岡県）
- ③ 令和4年度アニサキスを中心とした寄生虫性食中毒に関する技術講習会（Web開催）
- ④ 第42回衛生微生物技術協議会（Web開催）
- ⑤ 令和4年度検査機関に対する検査能力・精度管理等の向上を目的とした講習会（Web開催）
- ⑥ 令和4年度短期研修「細菌研修」国立保健医療科学院（東京都）
- ⑦ 令和4年度希少感染症診断技術研修会（Web開催）
- ⑧ 令和4年度「地域保健総合推進事業」全国疫学情報ネットワーク構築会議（Web開催）
- ⑨ 第1回地方衛生研究所全国協議会 Webセミナー

理化学

- ① 令和4年度食品添加物一日摂取量調査等班会議（Web開催）
- ② 令和4年度九州ブロック模擬訓練結果検討会
- ③ 第48回九州衛生環境技術協議会（Web開催）
- ④ 第59回全国衛生化学技術協議会年会
- ⑤ 日本食品衛生学会第118回学術講演会
- ⑥ 令和4年度地方衛生研究所全国協議会衛生理化学分野研修会（Web開催）
- ⑦ 令和4年度地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会研究発表会（Web開催）

(3) 研究事業

微生物検査係

- ・食品由来感染症の病原体の解析手法及び共有化システムの構築のための研究（新興・再興感染症及び予防接種政策推進研究事業）に研究協力者として参画

理化学試験係

- ・厚生労働省委託調査（食品添加物一日摂取量調査）