

## VI 試験検査

### 1. 臨床検査

赤痢・O157等腸管出血性大腸菌防疫特別対策事業により食品調理従事者等の腸内細菌検査を実施し、感染症や食中毒の発生防止に努めている。また、結核患者の接触者健診として結核菌感染の有無を調べるQFT検査、エイズ予防対策としてHIV感染のスクリーニング検査(HIV抗原・抗体迅速検査)を実施している。なお、令和6年度より、QFT検査は外部委託となったため、令和5年度をもって当センターでの検査は終了となった。

#### 臨床検査実施状況

検査項目		令和5年度	令和6年度
腸内細菌	赤痢菌・サルモネラ	697	745
	腸管出血性大腸菌O157等	681	735
血清検査	Q F T 検査	136	
	HIV抗原・抗体迅速検査	59	70

## 2. 食品衛生・感染症検査

### (1) 食品衛生検査

食品の安全性を確保するため、富山県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査(細菌検査、理化学検査)及び営業者からの依頼検査を実施している。令和6年度は、2件の依頼検査があった。食品検査の管理基準(GLP)に基づき、検査精度の向上及び信頼性の確保に努めている。

食品の収去・依頼検査状況(細菌検査)

(令和6年度)

区分	検体数	細菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	カンピロバクター	クロストリジウム属菌	不適検体数	不適項目	
総数	135	118	26	106	108	2	1	0	1	5		
成分規格	生食用かき	1	1	—	1	—	—	1	—	—	0	
	冷凍食品	5	5	1	4	—	—	—	—	—	0	
	魚肉ねり製品	9	—	9	—	—	—	—	—	—	0	
	未殺菌液卵	1	1	—	—	—	—	—	—	—	0	
	食肉製品	2	—	—	2	2	2	—	—	1	0	
	清涼飲料水	6	—	6	—	—	—	—	—	—	0	
	氷雪	2	2	2	—	—	—	—	—	—	0	
指導基準	学校給食調理済食品	10	10	—	10	10	—	—	—	—	0	
	弁当・そうざい	89	89	—	88	88	—	—	—	—	3	細菌数
	洋生菓子	7	7	7	—	7	—	—	—	—	2	大腸菌群 黄色ブドウ球菌
依頼検査	3	3	1	1	1	0	0	0	0	—		

(注) E.coliは食品衛生法に基づく「食品、添加物規格基準」に規定する菌で「EC培地において44.5℃で増殖し、乳糖を分解してガスを産生するグラム染色陰性、無芽胞の桿菌」を示す。

食品の収去検査状況(理化学検査)

(令和6年度)

区分	検 体 数	食 品 添 加 物							残 留 農 薬	不 適 検 体 数	不 適 項 目
		保 存 料	甘 味 料	酸 化 防 止 剤	漂 白 剤	着 色 料	防 か び 剤	発 色 剤			
総 数	96	54	52	7	10	12	4	2	9	0	
魚介類 加工品	10	3	3	7	-	-	-	-	-	0	
魚肉ねり 製品	9	9	9	-	-	-	-	-	-	0	
食肉製品	2	2	-	-	-	-	-	2	-	0	
野菜・果物	19	-	-	-	6	-	4	-	9	0	
菓子類	10	-	-	-	4	6	-	-	-	0	
清涼飲料水	6	6	6	-	-	-	-	-	-	0	
漬物・ 佃煮類	33	27	27	-	-	6	-	-	-	0	
醤油・みそ	7	7	7	-	-	-	-	-	-	0	

<食品添加物の検査項目>

保存料:ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸

甘味料:サッカリンナトリウム

酸化防止剤:ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)

漂白剤:亜硫酸塩等

着色料:食用赤色2号等(食用タール色素12項目)

防かび剤:オルトフェニルフェノール、チアベンダゾール、ジフェニル、イマザリル

発色剤:亜硝酸根

乳等の収去検査状況

(令和6年度)

区 分	検 体 数	成分規格検査項目							不 適 検 体 数	不 適 項 目
		細 菌 数	大 腸 菌 群	乳 固 形 分	無 脂 乳 固 形 分	乳 脂 肪 分	比 重	酸 度		
総 数	38	38	38	10	10	20	10	10	1	
牛 乳	10	10	10	-	10	10	10	10	0	
乳 飲 料	5	5	5	-	-	-	-	-	0	
アイスクリーム類	23	23	23	10	-	10	-	-	1	大腸菌群 細菌数

(2)食中毒・感染症(疑いを含む)関連検査

食中毒・感染症(疑いを含む)の発生及び有症苦情に伴う原因究明や調査依頼のため、食品(食材)、営業施設等の拭き取り、患者便等の検査を実施している。令和6年度の発生事例は7件、検査検体数は78検体であった。

検査(調査)状況 (令和6年度)

区分	調査件数	検体数	主な施設等	主な病因物質
食中毒 (有症苦情等含む)	7	78	催事場 飲食店	ノロウイルス クドア・セブテンクンプタータ
感染症	0	-	-	

食中毒・感染症関連検査件数 (令和6年度)

区分	検体数	検査延数	検査項目											
			病原大腸菌	ビブリオ属菌	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター属菌	ウエルシユ菌	セレウス菌	赤痢菌	エルシニア属菌	遺伝子検査(PCR法) *1	化学物質	その他 *2
総数	78	629	68	68	68	78	53	53	78	53	44	60	0	6
食品・食材	6	60	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	6
拭き取り	15	75	15	15	15	15	-	-	15	-	-	-	-	-
便・吐物	57	494	47	47	47	57	47	47	57	47	38	60	-	0
その他	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0

(注) \*1 ノロウイルス、ペロ毒素

\*2 一般細菌

### 3. 環境衛生検査

#### (1) 飲料水検査

飲料水(水道水、井戸水等)の行政検査を実施している。なお、令和5年度をもって、当センターでの飲用井戸水の検査は廃止された。令和6年度は飲用されている「とやまの名水」を対象とした細菌検査を実施した。

富山県水質検査業務管理要綱に基づき必要な事項を定め、検査精度の向上及び信頼性の確保に努めている。

#### 飲料水検査実施状況

区 分		令和5年度			令和6年度		
		検体数	不適数	不適項目	検体数	不適数	不適項目
井戸水等	細菌	24	0		15	0	
	理化学	5	0		0	-	

#### (2) 水質検査

レジオネラ感染症対策として、公衆浴場及び旅館等の浴槽水等のレジオネラ属菌検査を実施している。

#### 水質検査実施状況

種別	検査項目	区分	令和5年度		令和6年度	
			検体数	検出件数	検体数	検出件数
公衆浴場 及び 旅館等	レジオネラ 属菌	浴槽水	17	4	14	5
		シャワー水	5	1	4	1
		その他	1	0	1	1

(注)検出件数:レジオネラ属菌を検出すれば計上。

### 4. 家庭用品検査

#### 家庭用品検査実施状況

(令和6年度)

区 分		検体数	不適数	検査項目(ホルムアルデヒド)	
				生後24月 以内のもの	生後24月以内 を除くもの
総 数		16	0	8	8
織 維 製 品	下着(肌着、パンツ等)	12	0	5	7
	くつ下及びたび	2	0	1	1
	よだれかけ(スタイ)	2	0	2	0