

## 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る腸内細菌検査を実施している。また、結核対策の接触者健診として結核菌感染の有無を調べるQFT検査を、エイズ予防対策としてエイズ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。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に基づき、新型コロナウイルス感染症に係る行政検査として、令和4年8月までPCR検査を実施した。

#### 臨床検査実施状況

検 査 項 目		令和3年度	令和4年度
腸内細菌	赤痢菌・サルモネラ	739	737
	腸管出血性大腸菌O157等	721	721
血清検査	Q F T 検 査	56	6
	H I V抗原・抗体迅速検査	32	21
ウイルス	新型コロナウイルスPCR検査	3,405	2,778

(注) 新型コロナウイルスPCR検査・・・令和2年5月から令和4年8月まで実施

## 2. 食品衛生・感染症検査

### (1) 食品衛生検査

食品の安全確保のため、富山県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査及び業者からの依頼検査を実施している。なお、令和4年度、依頼検査はなかった。

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。

食品の収去検査状況(細菌検査)

(令和4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	130	113	37	93	99	2	1	0	1	7	
生食用かき	1	1	—	1	—	—	1	—	—	0	
冷凍食品	7	7	4	3	—	—	—	—	—	0	
魚肉ねり製品	9	—	9	—	—	—	—	—	—	0	
液 卵	1	1	—	—	—	—	—	—	—	0	
食肉製品	3	1	1	3	2	2	—	—	1	0	
氷 菓	3	3	3	—	—	—	—	—	—	0	
菓子類	11	11	11	—	11	—	—	—	—	3	大腸菌群
清涼飲料水	6	—	6	—	—	—	—	—	—	0	
氷 雪	3	3	3	—	—	—	—	—	—	0	
弁当・ そうざい	86	86	—	86	86	—	—	—	—	4	E.coli 細菌数

(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4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	品 質 保 持 剤	漂 白 剤	着 色 料	防 か び 剤	発 色 剤			
総 数	93	49	46	9	4	10	10	4	3	9	0	
魚介類 加工品	12	3	3	9	—	—	—	—	—	—	0	
魚肉ねり 製品	10	10	10	—	—	—	2	—	—	—	0	
食肉製品	3	3	—	—	—	—	—	—	3	—	0	
氷 菓	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	0	
めん類	4	—	—	—	4	—	—	—	—	—	0	
野菜・果物	23	—	—	—	—	10	—	4	—	9	0	
菓子類	7	—	—	—	—	—	7	—	—	—	0	
清涼飲料水	6	6	6	—	—	—	—	—	—	—	0	
漬物・ 佃煮類	20	20	20	—	—	—	—	—	—	—	0	
醤油・みそ	6	6	6	—	—	—	—	—	—	—	0	
弁当・ そうざい	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	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トルエン(BHT)

品質保持剤：プロピレングリコール

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4年度)

区 分	検 体 数	成 分 規 格 検 査 項 目							その他	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	着 色 料		
総 数	24	24	24	2	8	10	8	8	2	0	
牛 乳	8	8	8	—	8	8	8	8	—	0	
乳 飲 料	4	4	4	—	—	—	—	—	—	0	
アイスクリーム類	12	12	12	2	—	2	—	—	2	0	

(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4年度の発生事例は5件、検査検体数は32検体であった。

検査（調査）状況 (令和4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)	4	23	高齢者施設	クドア・セブテンpunkタータ
感染症	1	9	-	腸管出血性大腸菌O146

食中毒・感染症関連検査件数 (令和4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	サルモネラ属	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター属	ウエルシユ菌	セレウス菌	赤痢菌	エルシニア属	毒素遺伝子（PCR法） *1	化学物質	その他 *2
総数	32	202	32	23	23	23	18	18	23	18	18	6	0	0
食品・食材	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ふきとり	5	25	5	5	5	5	-	-	5	-	-	-	-	-
便・吐物	27	177	27	18	18	18	18	18	18	18	18	6	-	0
水	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0

(注) \*1 PCR法: Polymerase Chain Reaction法

\*2 一般細菌、大腸菌

### 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。  
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3年度			令和4年度		
		検体数	不適数	不適項目	検体数	不適数	不適項目
水道水	細菌	0	0		0	0	
	理化学	0	0		0	0	
井戸水等	細菌	24	0		24	0	
	理化学	5	0		5	0	

#### (2) 水質検査

公衆浴場、旅館等の施設を対象に検査を実施している。  
浴槽水等のレジオネラ属菌汚染による感染症発生防止指導を重点的に行っている。

水質検査実施状況

区 分		令和3年度			令和4年度		
		検体数	不適数	不適項目	検体数	不適数	不適項目
公衆浴場、旅館 及び 社会福祉施設等	細菌	—	—		—	—	
	理化学	—	—		—	—	
公衆浴場、旅館 及び 社会福祉施設等	レジオネラ 属菌	2	1	ニューモフィラ 5群	22	12	ニューモフィラ 1, 2, 3, 5群
冷却塔冷却水		—	—		—	—	
プール	細菌	—	—		—	—	
	理化学	—	—		—	—	

### 4. 家庭用品検査

家庭用品検査実施状況

(令和4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		26	0	13	13
繊維 製品	下着（肌着、パンツ等）	19	0	8	11
	くつ下及びたび	4	0	2	2
	よだれかけ（スタイ）	1	0	1	0
	寝衣	1	0	1	0
	手袋	1	0	1	0