

IV 研修・業績発表

1 学会・研究会及び研修会への出席 (H30.4~R2.3)

年 月 日	学会・研究会・研修会の名称	開催地	出席者数
H30.4. 20	食品検査機関連絡会議	前橋市	13
5. 15	薬事衛生管理研修	和光市	1
5. 24	大麻・けし実地研修	つくば市	1
5. 25	薬事衛生管理研修	和光市	1
6. 11	GLP 研修会(採取部門)	当所	8
6. 28	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	1
7. 10	横浜検疫所検査センター見学	横浜市	2
8. 24	GLP 研修会(検査部門)	当所	12
8. 26	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	静岡市	1
9. 6~7	食品微生物検査実習(黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌)	東京都	1
9. 18	地域保健総合推進事業に係る関東甲信静ブロック会議	長野県	1
10. 5	教育講演会	当所	14
10. 24	全国食品衛生監視員協議会研修会	東京都	1
11. 13~15	GC/MS オペレーション基礎研修	横浜市	1
11. 16	GC/MS メンテナンス基礎研修	横浜市	1
11. 20	微生物研修会	東京都	1
11. 29~30	全国衛生化学技術協議会年会	神奈川県	2
11. 30	腸管出血性大腸菌研修	東京都	1
12. 1	FDSC 食品衛生精度管理セミナー	東京都	1
1. 11	指定薬物分析研修会議	川崎市	1
1. 17	精度管理研究会	当所	15
2. 14~15	地衛研全国協議会関東甲信静支部細菌研究部会研究会	千葉市	1
2. 18	地衛研全国協議会衛生理化学分野研修会	川崎市	1
2. 22	地衛研全国協議会関東甲信静支部理化学研究部会研究会	静岡市	2
3. 11	食品衛生監視員等研修会	県庁	2
3. 14	群馬県衛生環境研究所・食品安全検査センター業績発表会	当所	15
H31.4. 12	有毒植物勉強会	東京都	1
4. 19	食品検査機関連絡会議	高崎市	14
4. 24	GMP 調査員新任・復帰研修	東京都	1
R1.5. 8	GMO セミナー	東京都	1
5. 14	薬事衛生管理研修	和光市	1
5. 17	GLP 研修会(採取部門)	当所	12
5. 24	薬事衛生管理研修	和光市	1
6. 18	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	1
7. 9~11	GC/MS オペレーション基礎研修	横浜市	1

7. 12	GC/MS メンテナンス基礎研修	横浜市	1
8. 22	GLP 研修会(検査部門)	当所	15
8. 23	リアルタイム PCR 操作研修	当所	7
8. 24~25	検体採取等に関する厚生労働省指定講習会	東京都	1
8. 27	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	栃木県	1
9. 4	最先端科学・分析システム&ソリューション展	千葉県	1
9. 18	地域保健総合推進事業に係る関東甲信静ブロック会議	長野県	1
9. 26~27	食品微生物検査実習(黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌)	東京都	1
10. 24	全国食品衛生監視員協議会研修会	東京都	1
11. 28~29	日本食品微生物学会学術総会	東京都	1
12. 3	HPLC システムメンテナンス基礎研修	横浜市	1
12. 5~6	全国衛生化学技術協議会年会	広島県	2
12. 13	FDSC 食品衛生精度管理セミナー	東京都	1
1. 17	精度管理研究会	当所	15
1. 24	指定薬物分析研修会議	川崎市	1
2. 6	内部監査研修	東京都	2
2. 10	地衛研全国協議会衛生化学分野研修会	東京都	1
2. 13~14	地衛研全国協議会関東甲信静支部細菌研究部会研究会	さいたま市	1
2. 13	衛生環境研究所 70 周年記念講演会・シンポジウム	前橋市	13
2. 21	地衛研全国協議会関東甲信静支部理化学研究部会研究会	相模原市	2

2 当所で受け入れた視察、研修

年 月 日	団体名	人数	目的
H30.5. 11	GLP 研修会(採取部門)	41	GLP 研修、検査施設の見学
6. 12	群馬大学医学部医学科	9	見学・研修
7. 25	食品科学教室	28	小学生高学年対象の体験型研修
8. 2	健康フェスタ	150	出張体験実験
8. 28	インターンシップ研修	3	見学・体験研修
9. 6	野木町社会福祉協議会	12	見学・体験研修
9. 6	産学官連携による食の安全理解促進事業 (明和学園短期大学)	18	見学・研修・グループワーク
9. 14	産学官連携による食の安全理解促進事業 (東洋大学)	16	見学・研修・グループワーク
10. 23	産学官連携による食の安全理解促進事業 (高崎健康福祉大学)	41	見学・研修・グループワーク
10. 30	産学官連携による食の安全理解促進事業 (高崎健康福祉大学)	49	見学・研修・グループワーク
11. 12	群馬大学医学部医学科	2	見学・研修
11. 14~15	群馬大学研修医研修	1	見学・研修

11.	19	群馬大学医学部保健学科	38	見学・研修
11.	7	前橋市芳賀地区食生活改善推進委員会	12	見学・体験研修
12.	14	毛里田女性学級	44	出張講座
1.	17	精度管理研究会（見学）	8	見学
2.	19	食肉衛生管理者登録講習受講者(全国食肉学校)	35	見学・体験研修
R1.5.	14	薬剤師会環境衛生試験センター	3	見学・研修
5.	17	GLP 研修会(採取部門)	45	GLP 研修、検査施設の見学
6.	3	群馬大学医学部医学科	7	見学・研修
7.	24	食品科学教室	31	小学生高学年対象の体験型研修
8.	1	健康フェスタ	120	出張体験実験
8.	21	インターンシップ研修	2	見学・研修
8.	27	インターンシップ研修	2	見学・研修
9.	2	産学官連携による食の安全理解促進事業(東洋大学)	9	見学・研修・グループワーク
10.	23	嵐山町赤十字奉仕団	21	見学・研修
10.	23	群馬大学医学部保健学科	43	見学・研修
10.	29	産学官連携による食の安全理解促進事業(高崎健康福祉大学)	48	見学・研修・グループワーク
11.	5	産学官連携による食の安全理解促進事業(高崎健康福祉大学)	49	見学・研修・グループワーク
11.	7	コープデリ連合会	32	見学・研修
1.	17	精度管理研究会（見学）	4	見学
2.	5	前橋市消費者団体連絡会	7	見学・研修
2.	17	群馬大学理工学部	3	見学・研修
2.	18	食肉衛生管理者登録講習受講者(全国食肉学校)	63	見学・研修
3.	9~10	高崎市保健所生活衛生課	3	アレルギー検査研修

3 紙上・学会等での発表

学会・研修会等

りんごの検体部位変更に伴う QuEChERS 法を基にした残留農薬一斉分析法の妥当性の再確認：岡田智行、小池有理子、小笠原まり、庄司正、須藤和久、第 55 回全国衛生化学技術協議会年会、2018 (11 月)

平成 30 年 2 月 28 日付け厚生労働省告示第 38 号により、平成 30 年 8 月 29 日から、残留農薬の規格基準におけるりんごを含む仁果類（じんかる

い）の検体部位が「花おち」、「しん」、「果梗基部」を除去するという「可食部試料」から、「果梗のみを除去する」という全量試料へと変更された。当センターでは、QuEChERS 法を基にした残留農薬一斉分析法を検討、昨年度から検査に採用しており、りんごについても可食部試料での妥当性評価試験をすでに実施していた。検体部位変更をうけて、分析法の妥当性を再確認したので、そ

の概要について報告した。

生薬成分含有健康食品による有症苦情事案対応のための取り組みの一例：関慎太郎、柴田雪乃、河田康克、見城信子、群馬県衛生環境研究所・食品安全検査センター業績発表会、2019（3月）

当センターでは、一般的な食品以外にも、医薬品や化粧品、いわゆる健康食品(痩身、強壮系)についても検査を実施しており、発生事案にも対応している。

地方衛生研究所全国協議会 平成30年度地域保健総合推進事業 関東甲信静ブロック精度管理事業である「いわゆる健康食品等に係る有症苦情を想定した模擬訓練（理化学検査）」に参加し、臨床症状、官能試験、定性試験、定量試験から総合的に判断した結果が適正であったことを報告した。

乾物のウェルシュ菌汚染実態調査：齋藤美香、大場浩美、坪井公志、森尾和美、砂長千晶、木暮政恵、群馬県衛生環境研究所・食品安全検査センター業績発表会、2019（3月）

ウェルシュ菌による食中毒の原因食品として、ウェルシュ菌エンテロトキシン（CPE）産生菌で汚染された食肉、魚介類等を食材とした煮物や大量調理食品が多くを占める。そのような中で、食材に使用された乾物から CPE 産生菌が検出された事例が報告され、2000年頃からは新型毒素産生菌による食中毒事例が報告されている。当センターでは、県内に流通する乾物のウェルシュ菌及び本菌の CPE 産生遺伝子並びに新型毒素産生遺伝子の保有状況について調査した。その結果、全体の20.4%でウェルシュ菌が分離され、3.7%でCPE産生遺伝子が検出された。

イヌサフランによる食中毒事例について：茂木修一、河田康克、関慎太郎、坪井公志、見城信子、砂長千晶、山口貴史、令和元年度地方衛生研究所全国協議会関東甲信静支部第32回理化学研究部会研究会、2020（2月）

平成31年度、県内で初めてイヌサフランの誤食による食中毒が発生し、喫食者2名中2名が嘔吐・下痢等を発症、うち1名が死亡した。調査の中で、当センターではイヌサフラン中のコルヒチ

ン及びデメコルシンを分析した。本発表ではその概要について報告した。

QuEChERS 法を基にした食品中の残留農薬一斉分析法におけるいちごを用いた抽出・精製法の比較：悴田祥太、小笠原まり、小池有理子、須藤和久、庄司正、岡田智行、群馬県衛生環境研究所設立70周年記念講演会・シンポジウムポスター発表、2020（2月）

当センターでは、食品中の残留農薬検査を厚生労働省通知（食安第0124001号）に準拠した一斉分析法で行ってきた。しかし、当該分析法は検体前処理に多くの時間を要する。そこで、より簡便で迅速に前処理できる「QuEChERS法」を改良した分析法（3法）への移行を図っている。

今般、検査未対象品目であるいちごを用いて前処理を行い、夾雑物の有無、GC-MS/MSにおけるマトリックス効果及び添加回収試験結果のそれぞれの観点から分析法（3法）の比較を行った。

食品から分離された菌株の簡易同定用キットによる検査結果について：大澤剛、河合優子、齋藤美香、坪井公志、群馬県衛生環境研究所設立70周年記念講演会・シンポジウムポスター発表、2020（2月）

食品衛生法等による試験法をもとに実施した微生物検査で、分離されたコロニーについて、簡易同定用キットを用いて同定した。また、試験法をもとに実施した微生物検査と簡易同定キットによる検査結果の比較を行った。

特定原材料検査のPCR法におけるアガロースゲル電気泳動とマイクロチップ電気泳動の比較：河田康克、群馬県衛生環境研究所設立70周年記念講演会・シンポジウムポスター発表、2020（2月）

当センターでは、食品中の特定原材料検査を消費者庁次長通知（消食表第139号、平成27年3月30日）に準じて行っている。しかし、確認検査で用いられる「PCR法」では、抽出DNA量が少ない、PCR阻害物質の残存及びDNAの断片化の理由によりDNAを検出できずに検査結果が「偽陰性」「検知不能」となる場合がある。これらを改善するために、DNAを高感度に検出できるマイク

ロチップ電気泳動装置を導入した。通知の方法であるアガロース電気泳動と導入機器を用いたマイクロチップ電気泳動の比較を行い、その結果について報告した。

乾燥食品のウェルシュ菌汚染実態調査：齋藤美香、河合優子、大場浩美、坪井公志、大澤剛、森尾和美、砂長千晶、山口貴史、令和元年度(第7回)群馬県地域保健研究発表会、2020(3月)

ウェルシュ菌による食中毒の原因食品として、ウェルシュ菌エンテロトキシン(CPE)産生菌で汚染された食肉、魚介類等を食材とした煮物や大量調理食品が多くを占める。そのような中で、食材に使用された乾燥食品からCPE産生菌が検出された事例が報告され、2000年頃からは新型毒素産生菌による食中毒事例が報告されている。当センターでは、県内に流通する乾燥食品のウェルシュ菌及び本菌のCPE産生遺伝子並びに新型毒素産生遺伝子の保有状況について調査した。その結果、全体の14.0%でウェルシュ菌が分離され、1.9%でCPE産生遺伝子が検出された。