

## IV 研修・業績発表

## 1 学会・研究会及び会議への出席 (H18. 4~H20. 3)

年月日	学会等の名称	開催地	出席者数
H18. 4. 20	ポジティブリスト制度セミナー	東京	2
5. 12	GLP 研修会	所内	17
5. 26	食品行政講習会	東京	1
5. 30	GCMS 研修	横浜市	1
6. 7	食品衛生検査所業績発表会	玉村町	4
8. 3	信頼性確保部門等責任者講習会	東京	1
8. 29	大麻実地研修会	中之条町	2
8. 30	分析機器展	千葉市	2
9. 10	関東獣医師公衆衛生学会	川崎市	2
9. 21	日本食品微生物学会学術講演会	大阪市	1
10. 17	FT-IR.Raman セミナー	東京	1
10. 26	日本食品衛生学会学術講演会	春日井市	1
10. 31	全国衛生化学技術協議会	米子市	1
10. 31	地域保健全国大会	宜野湾市	1
11. 27	GMO 研修	つくば市	1
12. 1	日本食品照射協議会	東京	1
12. 7	液体クロマトセミナー	東京	1
12. 8	微生物検査協議会	東京	1
12. 15	食品検査技術研修会	当所	17
12. 18	リスクコミュニケーションセミナー	前橋市	1
H19. 1. 17	LC オペレーション・メンテナンス研修	横浜市	1
1. 20	ポジティブリスト制度試験法説明会	東京	1
2. 9	LCMS メンテナンス基礎研修	横浜市	1
2. 21	医薬品の安全性に関する講演会	東京	1
2. 22	地研全国協議会関東甲信静支部細菌研究部会	さいたま市	2
2. 23	日本食品衛生学会特別シンポジウム	東京	1
2. 23	地研全国協議会関東甲信静部理化学部会	千葉市	2
2. 27	LCMS オペレーション基礎研修	八王子市	2
3. 9	衛生環境研究所業績発表会	当所	17
3. 14	LCMSMS オペレーション基礎研修	東京	2
3. 15	PCR 機器研修	東京	1
3. 16	微生物検出セミナー	東京	1
3. 22	地域保健総合推進事業	東京	1
4. 20	GLP 研修会	所内	17
4. 24	食品セミナー	東京	2
4. 25	食品安全行政講習会	和光市	1
5. 11	食の安心科学フォーラム	東京	2
5. 11	日本食品衛生学会学術講演会	東京	1
5. 25	ポジティブリスト制度対応セミナー	東京	1
6. 1	食の安心科学フォーラム	東京	1
6. 11	食品衛生検査所業績発表会	玉村町	1
6. 27	リアルタイム PCR 体感セミナー	東京	1
7. 19	SHIMADZU フォーラム 2007	前橋市	2
7. 26	分析技術研修会	前橋市	2
8. 2	信頼性確保部門責任者等研修会	東京	1
8. 29	2007 分析展	千葉市	2
9. 2	日本獣医公衆衛生学会	東京	3
9. 5	LC オペレーション・メンテナンス研修	横浜市	1
9. 26	日本食品微生物学会学術講演会	東京	1

10.	5	GC/MSD セミナー	大宮市	1
10.	26	日本食品衛生学会学術講演会	静岡市	2
11.	6	放射線照射食品検知法研修会	高崎市	1
11.	7	食品微生物検査・洗浄セミナー	高崎市	1
11.	8	地域語る部の会	太田市	1
11.	15	全国衛生化学技術協議会	津市	2
11.	22	食品検査技術研修会	当所	17
11.	28	LCMSMS アドバンスコース研修	東京	1
12.	5	分析バリデーションと実験操作の基礎研修会	東京	1
12.	6	遺伝子組み換え体の検知技術研修	つくば市	1
H20.	1.	28 シンポジウム「化学物質と健康」	東京	1
	2.	7 地域保健総合推進事業地域ブロック研修会	静岡市	1
	2.	8 日本食品衛生学会特別シンポジウム	東京	2
	2.	9 日本獣医公衆衛生学会	高松市	1
	2.	14 地研全国協議会関東甲信静支部細菌研究部会	千葉市	1
	2.	14 微生物精度管理セミナー	東京	1
	2.	15 地研全国協議会関東甲信静支部理化学部会	長野市	1
	2.	19 シンポジウム「食の安全」	横浜市	1
	3.	5 残留農薬・動物用医薬品研修会	東京	2
	3.	14 技術情報交換会	当所	17
	3.	17 食品衛生検査セミナー	東京	1
	3.	18 バリアン FOOD SAFTY セミナー	東京	1
	3.	19 衛生環境研究所業績発表会	前橋市	4

## 2 紙上・学会等での発表

### 1) 紙上等

**液体クロマトグラフィー／質量分析法による牛の筋肉および腎臓中ペニシリン系抗生物質6剤同時分析法の開発：浅見成志、伊藤良子、小山 孝、武井文子、糸井泰博、信沢敏夫、船田一夫、日本獣医師会雑誌 (No59)、2006**

牛の筋肉および腎臓中ペニシリン系抗生物質6剤をLC/MSで同時分析する方法を開発した。残留薬剤は、マキルベン緩衝液で抽出し、メガボンドエリートC18カラムにより精製後、2mmol/L酢酸アンモニウムで溶解して試験溶液を調製した。これをLC/MSに注入し、アセトニトリルと2mmol/L酢酸アンモニウムを移動相とするグラジエント溶出により測定した。添加回収率は、牛筋肉で66.7～89.3%、牛腎臓で67.5～77.9%であり、検出限界は、0.02～0.01ug/gであった。さらに微生物学的方法でアンピシリンを検出した牛腎臓を分析しモニターイオンによりその残留を確認した。

**群馬県の食肉処理場搬入牛における腸管出血性大腸菌保菌状況と分離株の性状：井上伸子、福田二三男、長井 章、井上ますお、信沢敏夫、獣医畜産新報(60)、2007**

群馬県内G食肉処理場に搬入された牛263頭の第一胃内容物および盲腸便から腸管出血性大腸菌EHECの分離を試みた。O157は黒毛和種から6.5%、交雑種から2.8%、O26は交雑種から2.3%、O111は黒毛和種から2.2%、交雑種から0.5%分離された。それぞれの検出率に有意差は認められなかった。なお、第一胃内容からO157が2頭、O26が1頭、盲腸内容からO157が7頭、O26が4頭、O111が2頭検出された。分離されたO157は9株中すべてがSTX2を、O26は5株中4株がSTX1を、O111は2株中1株がSTX1を産生し、O26およびO111の1株はSTX非産生株であった。以上、EHECは搬入牛の5.3%が保有していた。O157のPFGE解析では同一農家から同一日に搬入された牛から分離された2株は、同一の泳動像を示したが、他の7株は異なる泳動像を示した。

## 2) 学会・研修会等

**畜水産食品中フロルフェニコールおよびチアンフェニコールの分析：堀口浩司、浅見成志、山崎昭子、松田錦弥、大沢一之、福田二三男、小山 孝、信沢敏夫、獣医公衆衛生学会（関東）、2006**

フロルフェニコールおよびチアンフェニコールは、クロラムフェニコールの誘導体であり、家畜や養殖魚に対して使用され、その分析には、紫外吸収検出器およびLC/MSによる方法が報告されている。一方、ポジティブリスト制導入に伴って畜水産食品中動物用医薬品の検査には、国から一斉分析法が示されており、これによると両薬剤は、LC/MSにより残留の確認を行うこととされている。しかしながら、LC/MSは高価な機器であり、配備されている食肉検査所は限られていることから他の確認手段が必要となることが考えられる。そこで、本研究ではFFおよびTPCが発する発光を利用した分析方法について検討を行った。

**ポジティブリスト制度に対応した微生物学的試験による食肉中残留抗菌性物質の検出法：浅見成志、群馬県衛生環境研究所業績発表会、2006**

微生物学的試験による食肉中残留抗菌性物質の検出は、高価な分析機器を使用せずにその残留をスクリーニングできることから、厚生労働省通知による簡易検査法と分別推定法が汎用されてきた。一方、食肉中抗菌性物質の残留規制は、無残留規制から平成7年度に残留基準値の設定が始まり、平成18年5月にはポジティブリスト制度が施行され、現在ほとんどの食肉中抗菌性物質について暫定基準を含む基準値が設定されている。しかしながら、微生物学的試験による公定法は、資料を濃縮する分別推定法でも多くの抗菌性物質を基準値まで検出できず、検出感度の点で問題がある。そこで、現在の残留規制に対応するため食肉中残留抗菌性物質の微生物学的試験法について検討を行った。

**農産物中の残留農薬検査結果（平成15～17年度）：木暮昭二、加藤哲史、小澤 茂、武井文子、柚木秀雄、群馬県衛生環境研究所業績発表会、2006**

当センターでは、①群馬県農薬適正使用条例に基づく農産物等条例検査（以下、条例検査）、②食品衛生法に基づく収去検査（以下、収去検査）、③食品表示ウォッチャーが参加しての試買検査（以下、試買検査）の三つの方法により集められた検体について残留農薬検査を実施している。平成15、16、17年度の三年間の検査結果について報告する。

**鶏肉のアレルギー起因物質（卵成分）の検出状況及びモニタリング方法の検討：塩野雅孝、久保田英治、松田錦弥、星野富男、信沢敏夫、森田幸雄、小山 孝、獣医公衆衛生学会（関東）、2007**

近年、乳幼児から成人に至るまで、食物を原因としたアレルギー患者の報告が増加している。その対策として、食品衛生法により特定原材料5品目を原材料とする食品は、これらを使用した旨を表示することが義務付けられた。しかし、卵成分に汚染された鶏肉を加工した場合は、卵自体を原材料としていないため、卵の表示がないまま、アレルギー起因物質である卵成分を含む可能性がある。そこで、鶏肉を使用した食品への卵成分の混入を把握する目的で、食鳥処理場におけるモニタリング及び検査方法を検討し、鶏肉の卵成分の汚染状況を調査した。