

## IV 研修・業績発表

# 1 学会・研究会及び会議への出席 (H24.4~H26.3)

年月日	学会等の名称	開催地	出席者数
H24.4.13	平成24年度食品安全行政講習会	東京	1
4.17	アジレントエグゼクティブセミナー	東京	1
5.9	アジレントセミナー	東京	2
5.10	GLP所内研修	当所	15
5.12	第103回日本食品衛生学会学術講演会	東京	2
6.22	FTIR 研修	横浜	1
7.19	技術情報交換会(食品前処理分析セミナー)	当所	10
7.20	食総研・産総研ジョイントシンポジウム	東京	1
9.5	分析展2012	千葉市	1
9.20	日本食品衛生学会	岡山市	1
9.20	東京大学食の安全研究センター/神戸大学食の安全/安心科学センター共同開催フォーラム	東京	1
9.21	島津プロミネンスメンテナンス講習会	さいたま市	1
10.5	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	東京	1
10.25	第33回日本食品微生物学会各術総会	福岡市	1
10.26	全国食品衛生監視員協議会研修会	東京	1
11.8	農薬残留分析研究会	橿原市	1
11.9	島津セイフティフォーラム 2012in さいたま	さいたま市	1
11.21	全国衛生化学技術協議会年会	高松市	2
11.27	平成24年度厚生労働化学研究シンポジウム及び日本食品衛生学会公開講演会	東京	1
11.29	ウォーターズ LCMSMS 基本操作オンサイトセミナー	当所	7
12.3	地研協「地域保健総合推進事業」関東甲信静ブロック専門家会議(理化学部門)	東京	1
12.4	アジレントカスタマトレーニングコース	横浜市	1
12.13	島津 HPLC 入門講習会	東京	1
12.20	島津 PIC/S セミナー	東京	1
H25.1.17	微生物検査精度管理研修	東京	1
2.1	地衛研全国協議会衛生化学分野研修会	東京	1
2.7	地研協議会関東甲信静支部細菌研究部会	川崎市	1
2.13	ウォーターズトレーニングコース(LCMSMS)	東京	1
2.14	アジレント群馬地域分析セミナー	前橋市	1
2.15	地研協議会関東甲信静支部理化学研究部会	宇都宮市	2
2.22	厚労省指定薬物分析研修会	東京	1
3.8	ウォーターズ LCMSMS 基本操作オンサイトセミナー	当所	6
3.13	技術情報交換会・食品検査技術研修会	当所	38
H25.4.7	GLP所内研修	当所	15
4.16	第105回日本食品衛生学会学術講演会	東京	2
5.20	関東甲信越ブロック GMP・QMS 会議に係る教育訓練	東京	1
5.28	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	東京	1

6.22	第40回日本食品微生物学会セミナー	長野市	1
6.28	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	東京	1
6.30	全国食品衛生監視員協議会第53回関東ブロック研修大会	藤沢市	1
7. 6	分析展2013	千葉市	1
8. 7	質量・計量マネジメントセミナー2013	高崎市	1
9.3	第34回日本食品微生物学会学術総会	東京	
9.18	食物アレルギー検査実技実習	東京	1
9.18	島津 Prominence メンテナンス講習会	さいたま市	1
9.24	農薬残留分析研究会	秋田市	1
10.25	全国食品衛生監視員協議会研修会	東京	1
10.31	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	津市	1
11. 7	全国衛生化学技術協議会年会	富山市	2
11.21	日本食品衛生学会	宜野湾市	1
11.27	公的認定試験検査機関 (OMCL)業務研修会	東京	1
11.29	厚労省指定薬物分析研修会	東京	1
12. 4	アジレント HPLC カストマトレーニングコース	東京	1
H26.1.14	地研協議会関東甲信静ブロック専門家会議 (理化学部門)	東京	1
1.16	微生物検査精度管理研修	東京	1
1.24	三菱化学 KF 法水分測定技術セミナー	東京	1
1.31	地衛研全国協議会衛生化学分野研修会	東京	1
2. 6	地研協議会関東甲信静支部細菌研究部会	東京	1
2. 7	(社)日本食品衛生学会公開講演会	東京	2
2.14	地研協議会関東甲信静支部理化学研究部会	土浦市	1
3. 4	アジレントユーザーミーティング	東京	1
3.18	技術情報交換会・食品検査技術研修会	当所	36
3.24	異臭分析講習会	東京	1

## 2 紙上・学会等での発表

### 学会・研修会等

#### 農産物中の残留農薬検査結果について：吉澤仁志、茂木修一、木暮昭二、関慎太郎、中曽根由かり、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、2012

農薬は、野菜や果物等を病害虫の被害から守り、安定した生産を行うために必要不可欠なものとなっている。そのため、県民へ安全・安心な農産物を供給するには、農産物の残留農薬検査を実施し、安全性を確認しなければならない。こうした状況の下、食品安全検査センターでは農薬検査項目を拡充し、農産物の安全性確認の

向上に努めている。

当センターにおいて農産物は、群馬県農薬適正使用条例に基づき行う生産段階の検査（条例検査）、食品衛生法に基づく流通、小売段階の検査（収去検査、委託検査）、県独自に行う小売段階の検査（試買検査）の三段階の検査を通して生産から小売に至るまで幅広く安全性の確認を行っている。今回は、平成22、23年度の2年間に実施した県内産や県内に流通する国産農産物について残留農薬検査の結果を報告した。

**食用食肉の新しい検査法について：池田美由紀、川島遥、小池裕子、武井文子、阿久沢孝文、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、2012**

成23年4月から5月にかけて富山県などの焼肉チェーン店で腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生した。この事件は牛肉の生食が原因と考えられ、多数の重症者だけでなく最終的に5名が死亡するなど深刻な事態に至った。

これを契機として、厚生労働省から、平成23年9月12日付け食安発0912第7号「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」において生食用食肉（牛肉）の規格基準が、平成23年9月26日付け食安発第0926第1号「生食用食肉の腸内科細菌科菌群の試験法について」（以下「通知法」という。）が通知された。

当センターで実施している行政検査は、食品衛生法及び厚生労働省からの通知等の試験検査法に基づき精度・手順を確認した上で試験検査実施標準作業書（以下「SOP」という。）を作成し実施している。

今回、通知法に基づいたSOPを作成するにあたり、実験検討した結果を報告した。

**低温細菌を検出した生洋菓子について：川島遥、群馬県食品衛生監視員研修会、2012**

衛生規範適合であった生洋菓子から低温細菌を検出された。通常の細菌数の検査では検出されないものの、低温細菌は自然界に広く分布しており、生産や加工の各段階で食品に付着し変質の原因となる。乳製品で臭いや苦みなどの苦情の原因となることも多い。今回の洋生菓子の消費期限は製造日当日であり冷蔵で長期間保存するものではないが、製造者に対しては原材料の管理、消費者に対しては早期の消費等の啓発が必要であると思われるため、当該事例を報告した。

**流通食品中の放射性物質検査について：大槻剛史、永井佳恵子、登坂紀子、板野美和子、河田康克、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、2013**

平成23年3月に起きた東京電力株式会社福島

第一原子力発電所事故の後、食品について<sup>131</sup>I及び放射性セシウム等の暫定規制値が設定され、本県においても食品中の放射性物質検査が行われてきた。当センターでは、平成23年12月から、ゲルマニウム半導体検出器による流通食品の検査を開始した。

平成24年4月1日、食品中の放射性物質の新たな規格基準が施行された。新たな基準は、福島第一原子力発電所から放出された核種のうち、半減期が1年以上のもの（<sup>90</sup>Sr、<sup>106</sup>Ru等）の影響を考慮して放射性セシウム（<sup>134</sup>Cs及び<sup>137</sup>Cs）について設定されたものである。

新たな基準の施行に併せて、基準への適合性を判定するための試験法として、「食品中の放射性セシウム検査法」（以下「通知試験法」という。）が厚生労働省から示された。

今回、通知試験法に基づき、平成24年4月から26年2月まで、当センターが実施した流通食品中の放射性セシウム検査結果を報告した。