

ほかんけんだより

Vol.1 2012年2月

INDEX

○ 創刊に寄せて：1P ○ 調査研究紹介：2P ○ トピックス：4P ○ 市民交流コーナー：4P

創刊によせて

市民の皆様の健康と快適な環境のために

福岡市保健環境研究所長 由 衛 純 一



福岡市保健環境研究所は昭和45年に保健所の検査室を統合して衛生試験所として発足して以来、はや40年を経過しました。最近では、新型インフルエンザの世界規模での発生、遺伝子組換え食品への対応や、有害化学物質の環境汚染問題、黄砂など地球規模の環境問題の解析など当研究所をとりまく環境は大きく変化しております。

このような中で、平素から市民の皆様の健康と快適な生活環境の実現に向けて、試験検査技術の研鑽に努めております。今後は、従来の試験検査、調査研究に加え、健康危機に備えた迅速かつ適正な検査手法の開発など保健環境分野での本市の科学的、技術的中核機関として役割を果たしてまいります。

また、市民の皆様に開かれた研究施設として、情報提供や保健・環境学習の充実を図り、安心して暮らせる地域づくりに寄与するために職員一同取り組んでまいりたいと考えております。

「ほかんけんだより」では、安心・安全に関するお知らせや当研究所の活動、有用な専門情報などを紹介してまいります。市民の皆様に当研究所の役割をより深くご理解していただく一助となりますよう、ご愛読いただければ幸いです。

組織図と業務内容

平成24年1月現在



調査研究紹介



環境



流出油の識別が迅速に行えるようになりました！

福岡市内の水質に関する苦情相談のうち、河川などへの油の流出に関するものが約4分の1を占めています。そこで、油の種類の識別方法について研究を行いました。

特に事故が多いガソリンなどの鉱物油について、実際に福岡市内で流通しているものを入手しガスクロマトグラフ - 質量分析装置（写真）を用いて、詳しい検討を行いました。

その結果、区別が難しい灯油と重油などの鉱物油も、いくつかの特定の化合物を指標として用いることにより、短時間で識別することが可能となりました。

この研究成果は、流出事故の際にすばやく原因施設を特定し、更なる流出を防止するために大きく役立っています。



ガスクロマトグラフ質量分析装置での検査



保健



ヒラメ、馬刺しによる食中毒の原因が解明されました！

近年、ヒラメや馬刺しを食べて、数時間後に嘔吐や下痢が起こる軽症の食中毒が多く発生しています。このような食中毒は福岡市においても、平成23年だけで11月までに3件起こっています。この食中毒については、平成21年に国が調査を始め、平成23年6月に寄生虫が原因であることを発表しました。

ヒラメの寄生虫による食中毒は、主に8～10月に多く、馬刺しの寄生虫による食中毒は季節性はありません。どちらの寄生虫も一定の条件で凍結することにより病原性を失うことが確認されており、一度凍結して食べることで食中毒は防止できると考えられています。福岡市でもこれらの寄生虫について検査体制をとるとのえ、食中毒の拡大防止に努めています。



ヒラメの寄生虫：
クドア・セブテンブクタータ



馬刺しの寄生虫：
ザルコシスティス・フェアリー



食品



辛子めんたいこの DNA鑑定法を開発しました！

福岡の特産品である辛子めんたいこは「スケトウダラの卵巣に唐辛子を主原料とする調味液等で味付けしたもの」と定められており（※）、マダラやシシャモの卵巣を混ぜたものを『辛子めんたいこ』と表示することはできません。

平成19年に相次いで発生した食品偽装事件をきっかけに、辛子めんたいこにマダラやシシャモの卵が混入していないかを調べるためのDNA鑑定法を開発しました。

スケトウダラとマダラの卵は見た目での区別が難しいのですが、DNAを鑑定する検査法により、1%程度の混入でも確認できるようになりました。

現在でも市内で製造された辛子めんたいこの抜き打ち検査を定期的に行っています。

※辛子めんたいこの食品の表示に関する公正競争規約



DNA検査の様子

廃棄物



家庭から出される ごみを調べています！

福岡市では、環境にやさしい循環型社会をつくるため、計画を策定し、3R推進などのさまざまな事業に取り組んでいます。

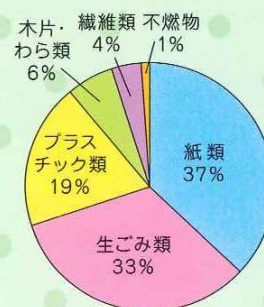
廃棄物試験研究センターでは、その基礎となるデータを得るために、家庭から出されるごみの調査をしています。

調査の結果、右のグラフのように、福岡市の家庭から出される「燃えるごみ」袋の中は、紙類が一番多く、次に生ごみ類が多いことが分かりました。

この結果をもとに、「古紙は、資源物の回収拠点や集団回収へ」や、「台所ごみは十分に水切りを」という注意書きを、市内全戸に配布している「家庭ごみルールブック」に掲載し、市民の皆様へ啓発を図っています。このような調査から、今後ごみを減らすための取り組むべき課題を知ることができます。



家庭ごみ調査の様子



「燃えるごみ」袋中の組成
(重さ割合)
平成22年度調査結果

TOPICS

トピックス

食肉の生食にはご用心！

平成23年4月下旬に富山県を中心に、焼肉チェーン店が提供した牛ユッケを原因とする広域食中毒が起こり、提供された牛肉に付着していた腸管出血性大腸菌O111が原因菌と特定されました。腸管出血性大腸菌といえばO157が有名ですが、これらの菌に感染すると、3～5日後に下痢、腹痛、血便などが起こり、重症化すると死亡することもあります。腸管出血性大腸菌による食中毒は、年間10～30件、患者数は100～300人で推移しており、その主な原因食品として、生で食べる牛ユッケ、牛刺し、牛レバー刺しなどがあげられます。

生食用食肉については、すでにトリミング（肉の表面を削る）などの加工に関する衛生基準がありましたが、強制力がなかったため、平成23年10月に見直され、罰則を伴う強制力のある規格基準（加工、調理、成分規格）が定められました。

福岡市では、販売、提供される生食用食肉を食品衛生監視の重点対象として監視を強化しています。これに伴い、当研究所では、生食用食肉の検査体制を整備しました。食肉には、カンピロバクターやサルモネラなど、食中毒を引き起こす菌が付着していることがあり、新鮮だから安全というのは間違いです。規制が厳しくなったからといって食肉を生で食べても大丈夫ということではありません。特に子どもや、高齢の方は食中毒になりやすく、重症化することもあるので、注意が必要です。



市民交流コーナー

①夏休み子ども体験学習会

小学生を対象とした夏休みのイベントを開催しました。

- ・日時 平成23年7月22日（金）14:00～15:30
- ・場所 福岡市保健環境研究所



夏休み子ども体験学習会
～レモン電池実験中～

②「唐人町フリマ」への参加

研究所近くの商店街で行われたフリーマーケットに「スライムをつくろう」や「マジックビーズのプレスレットを作ろう」の体験ブースを設け、地域との交流を図りました。

- ・日時 平成23年7月31日（日）11:00～18:00
- ・場所 福岡市中央区唐人町商店街

③エコ発電体験教室

太陽光発電国際会議に伴うイベントを開催しました。

- ・日時 平成23年11月27日（日）10:00～12:00
- ・場所 まもる一む福岡

※「まもる一む福岡」は福岡市保健環境研究所1階に位置する体験型学習施設です。子どもから大人まであらゆる世代が環境や保健について無料で学べます。



エコ発電体験教室
～ペットボトル風車製作中～

編集後記

手探りで作成した初刊ではありますが、継続して皆様にご愛読いただける「ほかんけんだより」を提供できるよう、職員が一丸となって頑張っておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

編集・発行

福岡市保健環境研究所

〒810-0065 福岡県福岡市中央区地行浜2-1-34

Tel 092-831-0660 Fax 092-831-0726

E-mail hokanken.EB@city.fukuoka.lg.jp

ホームページ <http://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/hokanken/>

