



だるま見学会

川崎市健康安全研究所

2019年10月11日

参加会員(18名)

池田邦昭(002)、植山利昭(007)、高松清美(030)、中島光明(036)、山口 章(044)、
山本俊雄(044)、山田美智子(055)、片山 晋(058)、田中 晃(063)、玉井裕利(089)、
樋口 誠(091)、佐々木義雄(096)、稲垣博正(132)、早川雅子(138)、三浦孝悦(145)、
田中栄治(150)、浜野 厚(154)、鷺山龍太郎(203)、

*** 岡部所長以下20名の研究所諸氏に
研究所内をご案内いただきました。**





所長の説明 (岡部信彦氏)

- **平成25年3月(2003年)**
現在の川崎市殿町に移転し、新たなスタート
- **衛生研究所:**
「市民の健康を守る」ため公衆衛生にかかわる幅広い試験研究調査を実施
 - ◆ **理化学部門 = 食品や水、医薬品や家庭用品の安全性のチェック**
 - ◆ **微生物部門 = 食中毒などの病原診断**
 - ◆ **感染症情報センター部門 = 感染症情報の解析**

**市民の健康で
安心なくらしを
支えます**



試験検査

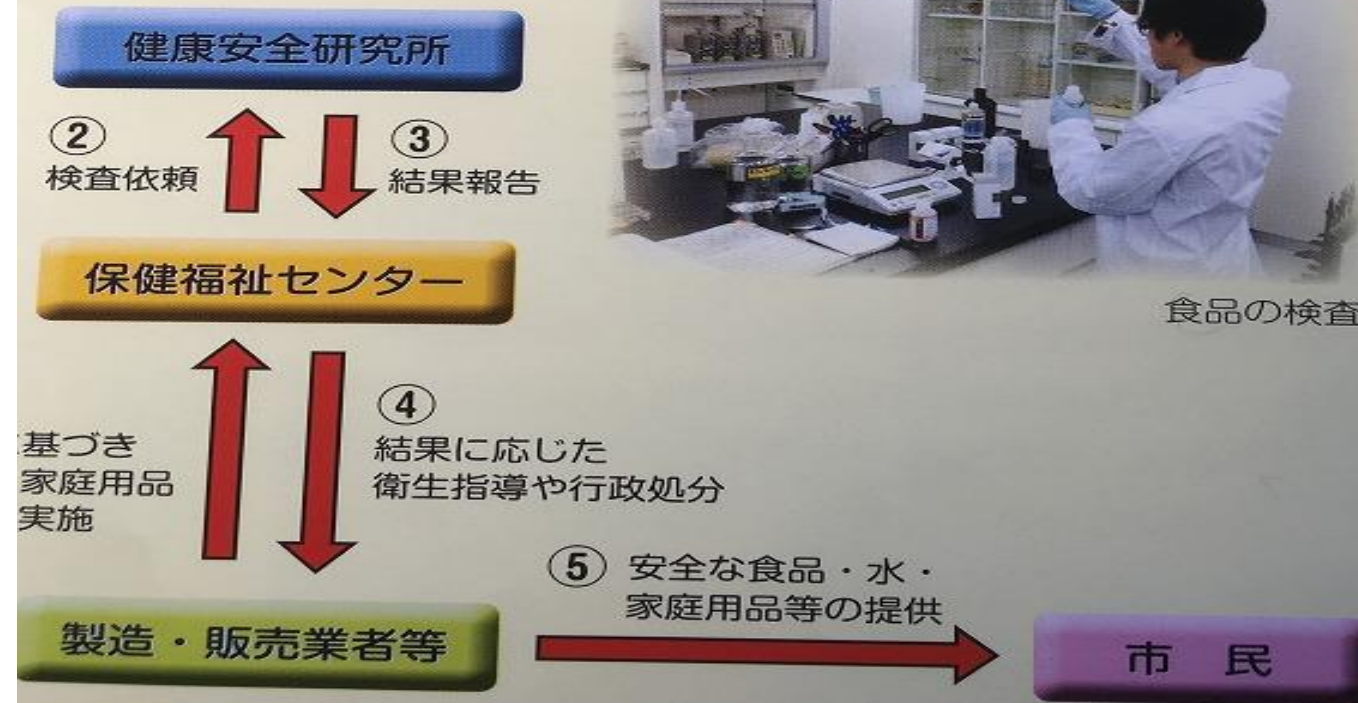
～衛生行政を科学的に支えます～

水、家庭用品の安全性を確保するため、各区役所保健福祉センター等に依頼を受けた検体が、法令等で定められた基準に適合しているか検査を行います。

食中毒や感染症の流行等の健康被害が発生した時には、迅速に検査を行って原因を明らかにし、被害の拡大の防止や対応策の決定に貢献します。

検査結果は行政処分等の科学的な根拠となり、川崎市の衛生行政を支えます。

検査の流れ(例)



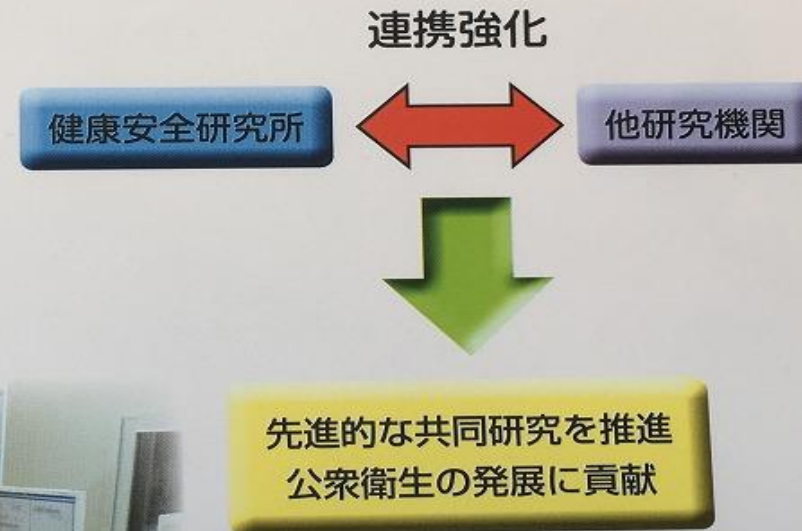
調査研究

～新たな課題に挑戦します～

公衆衛生上の問題を解決し、その発展に寄与するため、検査法の新規開発や改良をはじめとする様々な調査研究を行っています。

今後は、他研究機関等とのさらなる連携強化とともに、キングスカイフロントという立地と健康安全研究所の高度な機能を生かし、先進的な共同研究にも力を入れていきます。

研究成果は各種学会、論文雑誌、研究発表会等で随時発信していきます。



情報発信

～医療関係者・市民の方に有益な情報を届けます～

感染症の流行状況等、公衆衛生に関する情報を国レベル・世界レベルで積極的に収集し、有益な情報の抽出や多角的な視点に立った解析を行い、迅速かつ的確に医療関係者や市民の方に発信しています。

発信する情報は、感染症のまん延防止や健康被害の拡大防止等に役立てられます。



発信する情報の検討

理化学検査

市内に流通する食品・水・家庭用品等の安全性を確保するため、食品衛生法や水質基準に関する省令等に基づく様々な検査のほか、関連する調査研究も行っています。



食品の安全を守る

特定原材料 検査

乳、卵、小麦等は、ごく微量に摂取するだけでもアレルギー症状を引き起こす可能性があります。これらの食品が、原材料表示に記載のない食品に混入していないか検査を行っています。

食品添加物 検査

保存料や甘味料等の食品添加物が、使用基準に従い適切に使用・表示されているか、また輸入食品において国内での使用が認められていない添加物が使用されていないか検査を行っています。

放射能 検査

チェルノブイリ原発事故後より輸入食品等の放射性セシウムの検査を開始し、東日本大震災後の福島第1原発事故後にも迅速に検査対応しました。食品をはじめ、飲料水、環境試料について検査を行っています。

残留農薬等 検査

食品中に残留する農薬や動物用医薬品による健康被害を防ぐため、農作物をはじめ畜産物、魚介類等に残留する化学物質の検査を行っています。

環境汚染 物質検査

多摩川に生息する鮎について、人体に有害な水銀やPCBをはじめとする環境汚染物質を継続的に調査しています。

理化学検査

家庭用品の安全を守る

家庭用品 検査

家庭用の接着剤、塗料、洗浄剤、繊維製品等に含有される有害物質の検査を行っています。

湿疹や皮膚アレルギーの原因のひとつと考えられる乳幼児用衣類のホルムアルデヒド検査等があります。

水の安全を守る

飲料水 検査

受水槽水や災害用井戸水について、味や臭いといった官能検査のほか、カビ臭や地下水汚染の原因物質等の検査を行っています。

プール水・ 浴槽水検査

スポーツクラブのプール水や高齢者福祉施設、公衆浴場の浴槽水等について水の衛生状態を把握するため、濁りや汚れの指標となる有機物等の検査を行っています。

微生物検査

感染症法に基づいて実施される病原体の検査や、食品衛生法に基づく市内流通食品の検査のほか、公衆浴場・プールなど市民が利用する施設についての検査や調査研究を行っています。



食品の安全を守る

食品細菌 検査

食中毒予防のため、市内で流通する食品について細菌検査、食品衛生法に基づいた規格基準適合検査、食中毒菌汚染実態調査などを年間 2000 件程度行っています。

食中毒 検査

食中毒発生時には、食品や患者検体等の食中毒菌（黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ属菌等）やノロウイルス等の検査を行い、迅速な原因究明を行っています。

感染症を予防する

感染症発生 動向調査

感染症のまん延を防止するため、市内の定点医療機関で採取されたインフルエンザ、感染性胃腸炎、A 群溶血性レンサ球菌咽頭炎等の検体を用いて、病原体の特徴や発生状況に関する検査を行っています。

結核検査

結核患者管理検診・接触者検診において、結核菌に感染しているか判断するため、喀痰からの培養検査や補助的診断としての血液を用いた検査を行っています。

媒介動物 検査

デング熱やウエストナイル熱等のウイルス感染症を媒介する蚊がこれらのウイルスを保有しているかどうかを調べるため、市内で蚊を定期的に捕集し、検査を行っています。

微生物検査

生活環境を守る

水の検査

市内の公衆浴場の浴槽水、冷却塔水、プール水等の水検体について、レジオネラ属菌等の細菌検査のほか、下痢症状の原因となる病原性原虫クリプトスポリジウムの検査を行っています。

有害害虫 検査

家庭内で発生したクモやハエなどの衛生害虫の種類を判別するため、顕微鏡を用いた同定検査を行っています。

感染源を調べる

分子疫学 解析

食中毒や感染症の検査で病原体が分離・同定された場合、病原体の遺伝子構造を比較することによって、感染源と患者検体から検出された病原体が同一であるか調べています。

感染症情報センター

伝えてこそ、高度な研究・検査。この「伝える」がわたしたちの使命です。

「感染症情報センター」は、感染症の発生情報の正確な把握と分析、その結果の的確な提供・公開を目的として、全国の各都道府県・政令指定都市などに設置されています。

川崎市感染症情報センターでは、これらの業務に加え、病原体情報を加えた高度な解析や疫学研究などを実施することで、関係機関及び市民の方に効果的な情報を発信します。

1 情報の収集

市内外から、感染症等に関する疫学情報、病原体情報、調査研究等に関する情報を収集し、感染症等に関する「シンクタンク機能」を担います。

2 情報の解析

収集した情報については、感染症情報センターと検査部門が持つそれぞれの専門知識や技術を共有することで、より高度な情報解析を実施します。

3 情報の発信

収集・解析した感染症情報、専門的知見、技術等は様々な媒体（論文やホームページ等）を利用し、関係機関や市民の方に情報発信を行い、疾病のまん延を防止するなど市民の健康の保持に努めます。





見学会 お礼の挨拶

だるま副塾長 池田邦昭

日常生活において殆ど意識していませんが、「衛生研究所」の地道な活動によって、市民の「健康で安全な暮らし」が支えられていることを痛感しました。