

平成28年度尼崎市食品衛生監視指導計画  
実施報告書

尼 崎 市

## 〔目次〕

1	はじめに	1
2	重点施策に対する実施結果	1
3	関係機関との連携確保	2
4	監視指導及び試験検査の実施結果	3
5	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	9
6	リスクコミュニケーションの推進	1 1
7	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	1 3

## 1 はじめに

尼崎市では、食の安全を確保し、食品に起因する危害を防止することにより、市民の健康の保護に寄与することを目的に、食品衛生法第24条の規定に基づき、重点的に監視指導を実施すべき事項などについて定める「尼崎市食品衛生監視指導計画」を毎年度策定しています。

当計画は市民の皆様からのご意見等を参考にして策定され、保健所等の実施機関では当計画に基づく施設への立入検査及び監視指導並びに食品の収去検査を実施するとともに意見交換（リスクコミュニケーション）の推進に取り組んでいます。

この度、平成28年度尼崎市食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので公表します。

## 2 重点施策に対する実施結果

近年、食中毒事件の原因物質として上位を占めているノロウイルスやカンピロバクターに対し、食中毒防止対策を行うとともに、食品等事業者に対してHACCP（ハサップ）による衛生管理の導入を推進しました。

### （1）ノロウイルスによる食中毒の予防

感染力の強い新たなノロウイルスによる食中毒事件が全国的に多発したことを受け、高齢者及び抵抗力の弱い者に食事を提供している福祉施設38施設及び病院25施設を対象に、従業者からの二次汚染防止及び非加熱調理食品の取扱いについて重点的に監視指導を実施しました。

また、大規模ホテルや大量調理施設（仕出し、弁当及び総菜調製施設）等の食品等事業者に対し、食品の適切な取扱いとともに、調理従事者の健康管理、不顕性感染を意識した手洗いの励行、施設設備等の消毒などノロウイルスの汚染拡大防止に重点をおいて指導しました。

### （2）カンピロバクターによる食中毒の予防

鶏肉はカンピロバクターに高確率で汚染されており、生食又は加熱不十分な鶏肉料理はリスクが高い食品であることから、日常監視に加え、夏期には鶏肉を含んだ生食用食肉等取扱施設に対して一斉監視を実施しました。

しかしながら、近年の生食肉に対する消費者の嗜好感の高まりもあり、生食又は加熱不十分な鶏肉を飲食店等の施設で喫食したことにより体調を崩したとの通報も多く、平成28年度は6件のカンピロバクターを原因物質とする食中毒が発生しました。なお、これらの施設については、提供自粛や交差汚染の防止について改善指導を行いました。

さらに、消費者を対象とする講習会等において、生食又は加熱不十分な鶏肉を喫食することのリスクについて啓発を行いました。

### （3）HACCPシステムの導入支援

本市では、一般的な衛生管理の基準に加えて国際標準として広く普及が進んでいるHACCPによる衛生管理の基準を条例に定め、平成28年1月1日から施行しています。そこで、食品製造業及び給食施設等を対象に立入調査を行い、76施設が適切にHACCPによる衛生管理を導入していることを確認しましたが、一部の施設では不十分な点があったため、運用方法などについて指導したほか、市立小学校が厚生労働省の実施する事業に参加するための技術支援を行いました。また、食品関係施設でのHACCP導入を

より一層促すために、概論や技術面における事業者のレベルに応じた講習会を行いました。

一方、消費者のHACCPへの理解を深めることが、安全・安心な商品選択の判断材料となり、事業者のHACCP導入の意識促進につながることから、消費者も対象とした講演会を開催したほか、市内イベントにおいて牛乳製造業での取組み等のパネルを掲示するなど消費者に対する知識の向上を図りました。

### **3 関係機関との連携確保**

食品流通技術の進歩は目覚ましく、消費者の多様な食品に対する需要の高まりにより広域的に流通する食品が増加傾向にあることから、緊急時における迅速な対処等を目的として、関係機関との緊密な連携の確保を図りました。

#### **(1) 庁内関係部局との連携**

収去食品、違反食品及び食中毒にかかる試験検査において衛生研究所と連携を図り、迅速な調査及び改善指導に努めました。

また、地域子どもたちが安心して過ごすことのできる居場所を定期的開設する事業であるこども食堂については、施設内での調理及び食事の提供行為が事業に含まれるため、こども政策部局と連携を図り、施設を把握するとともに、食品の取扱いについて指導しました。

#### **(2) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県市との連携**

複数の都道府県に関係する食中毒被害の発生時や広域流通食品による違反発見時には、厚生労働省、消費者庁及び都道府県市と緊密な連携のもと、健康被害等の拡大防止に努めました。

また、近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議、近畿中核・政令市食品衛生業務連絡会議、阪神ブロック食品衛生監視員会議及び近畿地区市場食品衛生検査所協議会等で、最近起きた食品関係事例や法律等に基づく運用方法及び解釈の疑義について近隣自治体と協議し意見交換することで、平常時から連携体制の確保を図りました。

#### 4 監視指導及び試験検査の実施結果

市内で製造、加工、調理、流通及び販売される食品の安全性を確保するために、食品関係施設に対する立入検査及び監視指導並びに食品の収去検査を次のとおり実施しました。

##### (1) 食品関係施設への立入検査の実施結果

食品に起因する衛生上の危害が発生した場合の社会的影響や被害の大きさ、過去の食中毒発生状況、流通の広域性及び営業の特殊性などを踏まえ、食品関係施設をAランクからEランクに分類し、それぞれのランクごとに年間監視指導予定回数を設定して、立入検査を実施しました。

平成28年度は、食中毒事件及び有症苦情が市内で多発したこと等の理由により、Bランク及びCランクの達成率が例年に比べて低い結果となりましたが、平成29年度以降はより効率的かつ効果的な監視指導をしていきます。

ランク	年間監視指導予定回数 [a]	対象施設	施設数 (年度末現在) [b]	監視目標数 (延べ施設数) [c] = [a] × [b]	監視実績数 (延べ施設数) [d]	達成率 [d]/[c] × 100 (%)
A	3	・食中毒原因施設	7	21	24	114.3
B	2	・大量調理施設(概ね同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供している仕出し、弁当調製施設) ・大規模ホテル	14	28	21	75.0
C	1	・大量調理施設を除く仕出し形態の施設 ・学校、病院の給食施設 ・HACCP承認等施設 ・広域流通食品の製造施設 ・生食用食肉取扱施設 ・フグ取扱施設 ・量販店(スーパーなど)	1,191	1,191	752	63.1
D	0.5	・A, B, C及びEランク以外の施設 ・集団給食施設(老人福祉施設、幼稚園及び保育所) ・食品製造施設	5,670		1,472	
E	1 / 複数年	・スナック ・露店、自動車営業 ・自動販売機 ・事業所、社員寮の給食施設 ・食品販売施設	2,256		251	
随時		・地方卸売市場内の施設	38		1,401	
合 計			9,176		3,921	

監視実績数には一斉取締りで行った立入検査施設数を含みます。

ア 一斉取締りで実施した立入検査及び食品の試験検査

食中毒が発生しやすい時期や食品等の流通量が増加する時期において、施設の立入検査及び監視指導並びに食品の収去検査を実施しました。217施設に対する立入検査の結果、1施設において、食品の衛生的な取扱いに不備があったことから文書による改善を指導しました。なお、収去検査については、違反があった項目はありませんでしたが、食品より食中毒菌等が検出されたものや表示に記載のない添加物が検出されたものが合計27検体あり、対象施設に対しては原因追求のための調査を行い、その結果を踏まえて現場指導しました。

(一斉取締りにおける監視結果)

	立入検査		文書指導施設数
	許可施設数	不要許可施設数	
行楽食品の一斉取締り (5月)	32 (3)	0	0
夏期食品の一斉取締り (7月から8月まで)	127 (10)	56 (2)	1
年末食品一斉取締り (12月)	58 (5)	5 (1)	0
合計	217 (18)	61 (3)	1

( )は地方卸売市場での立入検査施設数を再掲しています。

(食品の収去結果)

	食品の収去検査		要指導検体数
	細菌検体数	理化学検体数	
行楽食品の一斉取締り (5月)	30 (5)	6	4 (2)
夏期食品の一斉取締り (7月から8月まで)	68 (11)	31 (2)	19 (1)
年末食品一斉取締り (12月)	69 (10)	14	4 (1)
年間収去計画	3	51 (32)	0
合計	170 (26)	102 (34)	27 (4)

うち40検体については、夏期食品の一斉取締りでの収去検査を予定していましたが、衛生研究所において、感染症にかかる緊急の微生物検査を実施する必要があったため、年末食品一斉取締りで実施しました。

( )は地方卸売市場での収去検査検体数を再掲しています。

#### イ 広域流通食品一斉監視

広域流通食品の製造施設 32 施設に対し、大規模な食品事故を防止するため、製造工程各段階における適切な衛生管理や製造販売等に係る記録の作成・保存について、監視指導しました。

また、健康危害や衛生事故等が発生した場合に被害が拡大する恐れがあることから、最終消費段階まで追跡可能とするトレーサビリティの確保の重要性についても指導しました。

#### ウ 生食用食肉等取扱施設一斉監視

生食用食肉等による食中毒を防止するため、規格基準等の遵守、中心部までの十分な加熱と交差汚染の防止について、飲食店、食肉販売施設及び食肉処理施設の合計 336 施設に対して監視指導しました。このうち、「牛の生レバー」と消費者に誤認を与える提供方法やメニュー表記を行っていた 5 施設については、文書指導しました。また、生食用食肉取扱届を提出せずに牛肉の生食用食肉を提供・販売している 8 施設についても、文書指導しました。

#### エ フグ取扱施設一斉監視

フグ毒による食中毒を防止するため、フグの適正な取扱いについて飲食店及び魚介類販売施設等 299 施設に対し、監視指導しました。届出済証等の掲示をしていない 21 施設に対しては、施設内に掲示するように指導するとともに、有毒部位の適切な処分について、4 施設が専用の廃棄物容器や専用の器具の設置を怠っていたため、口頭指導しました。

#### オ 小学校給食施設一斉監視

公立小学校給食施設 41 施設に対し、腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒を防止するため、採点監視票に基づく監視指導をしました。なお、老朽化等により施設の構造や調理器具に修繕等が必要な 7 施設については、文書指導しました。

#### カ 老人福祉給食施設一斉監視

老人福祉給食施設 38 施設に対し、ノロウイルスによる食中毒を防止するため、調理従事者からの二次汚染防止などについて重点的に監視指導しました。ほとんどの施設では調理場内の二次汚染防止対策をとっており、衛生状態の一定の確保がなされていましたが、加熱せずに供する野菜や果物による食中毒への対策及び調理従事者間の感染拡大防止対策が不十分である施設も存在したため、口頭指導しました。

### (2) 適正な食品表示の推進

平成 28 年度に市内事業者から寄せられた表示に関する相談等は 23 件あり、適正な食品表示について助言するとともに、必要に応じて指導しました。

また、収去検査において、食品表示に記載のない漂白剤が検出されたものが 1 検体ありました。漂白剤の使用量は規格基準内であり、人体への影響は無いことから、販売施設に対しては、購入者に向けて表示漏れについての掲示を指示するとともに、再発防止について指導しました。

### ( 3 ) 地方卸売市場における監視指導

毎月2回及び年末でのせり場等における早朝監視では、有毒・有害魚介類及び有毒植物は発見されませんでした。また、仲卸店舗や市場内の関連施設に対して食品の取扱いや保管状況を確認し、保存温度の遵守及び食品販売等の記録の作成などについて指導しました。

### ( 4 ) 食品中の放射性物質検査結果

本市では、福島第一原子力発電所事故に伴う食品の放射性物質汚染の問題に関して、食の安全・安心の確保を図るために、市内を流通する食品を対象に、放射性物質の検査として、「精密検査」と「簡易検査」の2種類の検査を実施しており、両検査ともに基準値を超えたものはありませんでした。

#### ア 精密検査

精密測定装置（ゲルマニウム半導体検出器）を使用し、厚生労働省の登録検査機関に委託して検査を実施しました。

（検体の内訳）

食品カテゴリー	採取場所	検体数
乳児用食品	量販店	4
飲料水	量販店	1
牛乳	量販店	1
合 計		6



## イ 簡易検査

簡易測定装置（ヨウ化ナトリウムシンチレーション検出器によるガンマ線スペクトロメータ）を使用し、食品中の放射性物質が基準値よりも確実に低いかどうかを判断するために簡易検査を実施しました。

（検体の内訳）

依頼者	食品カテゴリー	検体数	
学校保健課	農産物	3	2
	畜産物	2	7
	加工食品	3	8
保育指導担当課	農産物	4	5
	畜産物	1	3
	加工食品	3	0
市民（民間保育園）	農産物	6	3
	水産物	2	
	畜産物	7	
	加工食品	2	
市民（上記以外）	加工食品	1	1
試買検査（保健所実施分）	農産物	2	
	水産物	1	1
	加工食品	7	0
試買検査（食品検査所実施分）	農産物	6	6
	水産物	2	1
	加工食品	3	3
合 計			3
			6
			5

## （５）違反発見時の対応

施設への立入検査により不適切な事案を発見した場合は、直ちに改善を指導し、改善状況の確認を行いました。また、試験検査の結果、規格基準や表示基準等の違反はありませんでした。なお、平成28年度は食品等事業者より、自主回収にかかる報告が1件ありました。

## (6) 食中毒事件等の発生に伴う調査及び行政処分

平成28年度における食中毒事件の各事例に対し、原因を究明するとともに、施設の消毒指導や調理従事者に対する衛生教育を行うことで、被害の拡大及び再発の防止に努めました。また、原因施設が営業施設の場合には、当該営業施設に対して営業停止の行政処分（食品衛生法第6条第3号違反）を行い、報道機関へ情報を提供しました。

当該年度は特にカンピロバクターによる食中毒が多く発生したことから、食中毒予防に関する講習会の際には、市民や食品等事業者に対して生食用食肉の危険性の周知を図りました。

### ア 食中毒発生状況

- (ア) 発生件数 8件
- (イ) 患者数 69人
- (ウ) 死者 0人

### (食中毒事件の内訳)

発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所
3月28日	12人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
4月15日	7人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
6月18日	9人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店	飲食店
8月22日	11人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
8月26日	8人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店	飲食店
10月10日	3人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
10月12日	1人	メンチカツ	腸管出血性大腸菌 O157	-	家庭
1月31日	18人	不明	ノロウイルス(G)	飲食店	飲食店

### イ 食中毒調査における検査検体数（食中毒疑い事件、有症苦情調査を含む）

分類名/検査項目	細菌検査	理化学検査	合計
ふきとり	53	0	53
食品残品、保存食	23	0	23
有症者便、従業員便等	96	0	96
合計	172	0	172

## (7) 大規模イベント対策

平成28年度は、市制100周年に伴うイベントが多数開催されることが予測されたため、ポートレース尼崎、駅前広場及び総合公園等でのイベントの開催状況の把握について努めるとともに、計画段階から主催者に対して食品の適正な取扱いについて事前指導の徹底を図り、141件のバザー・模擬店等実施届を受理しました。

## 5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者による自主的な衛生管理を推進するために、適宜必要な指導及び表彰等を行うことで意識の向上を図るとともに、HACCP導入の支援等に努めました。

### (1) 自主衛生管理の推進

食品衛生管理者等の設置の徹底やトレーサビリティーの確保等について指導するとともに、衛生管理の状態が他の模範となる施設等を表彰することで、食品等事業者の意識の向上を図りました。

#### ア 食品衛生管理者等の設置の徹底

営業許可申請時に食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置について指導するとともに、更新申請時には設置状況に変更が無いことを確認することで、自主的な衛生管理を推進しました。

#### イ 食品等事業者による自主衛生管理の推進

広域的に流通している食品は、健康危害や衛生事故等が発生した場合に被害が拡大する恐れがあることから、これらを製造する食品等事業者に対し、食品の流通経路を生産段階から最終消費段階まで追跡可能とするトレーサビリティーの確保を含む自主的な衛生管理が促進できるよう指導しました。なお、異物混入や誤表示が発生した場合には、原因究明をして対応策を講じることにより、健康危害の未然防止を図るよう指導しました。

また、食中毒調査結果によると、食中毒の発生原因の多くは、一般衛生管理の実施の不備によるものとされていることから、月に1度開催している食品衛生責任者養成講習会において、その重要性について指導しました。

#### ウ 優良施設等の表彰

食品衛生行政に協力し、関係業界の指導育成及び発展向上に顕著な功績のあった者1人に対し、市長表彰を行いました。また、施設における衛生管理及び食品の取扱い方法等が特に優秀であると認められる1施設に対して、全市的な食品等事業者の模範として保健所長表彰を行いました。

市長表彰	食品衛生功労者	1人
保健所長表彰	優良施設	1施設

## (2) HACCPシステムの導入支援

HACCPを導入している食品製造業や給食施設等を対象に立入調査を実施した結果、76施設においては適切な運用がなされていましたが、一部の施設では不十分な点があったため、書類作成や危害分析方法等を指導するとともに、導入を検討していた市立小学校関係者に対しても技術支援を行った結果、厚生労働省の「HACCPチャレンジ事業」に40校が参加することとなりました。また、食品関係施設でのHACCP導入をより一層促すために、概論や自社製品の危害分析の実践など食品等事業者のレベルに応じた講習会を開催しました。

一方、消費者のHACCPへの理解を深めることが、安全・安心な商品選択の判断材料となり、事業者のHACCP導入の意識促進につながることから、消費者も対象としたHACCP導入事業者による講演会を開催したほか、親子での参加が多い「すこやかまつりin尼が咲き」において、HACCPによる衛生管理が行われている牛乳製造業での取組みや導入にかかる手順についてのパネルを掲示するなど消費者に対する知識の向上を図りました。

また、適切な指導及び啓発を実施するために食品衛生監視員の技術向上を図る必要があることから、国立保健医療科学院での食品衛生監視指導研修、国が実施するHACCP指導者養成研修会への参加及び他自治体等が行う事業者向け講習会の視察を行いました。併せてHACCP普及推進地方連絡協議会に参加し、意見交換を行うことで最新の情報収集に努めました。

## 6 リスクコミュニケーションの推進

消費者及び食品等事業者に対し、食の安全・安心の確保を図ることを目的とした情報の提供や講習会を開催することで、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図りました。

### (1) 消費者及び食品等事業者への情報提供

広報媒体等による食品衛生関係の情報を提供するとともに、尼崎市食品衛生協会と協働で食品関係施設の巡回指導等を行いました。

#### ア ホームページ、市報及びFM放送による情報提供

ホームページに近隣の海域における貝毒の発生状況や誤食による食中毒の発生予防についての記事を掲載するとともに、市報に生食用食肉、ノロウイルス及びフグ毒による食中毒予防や各種講習会の案内を掲載しました。また、FM放送では冬期における食中毒予防についての情報を発信しました。

平成28年度は、「そうざい半製品」による腸管出血性大腸菌O157を原因物質とする家庭での食中毒事件が全国的に発生したことにより当該食品が自主回収されている状況のなか、本市においても同様の事件が発生したことから、ホームページにおいて注意喚起をするとともに、報道機関へ情報提供しました。

#### イ 地方卸売市場回覧板による情報提供

毎月発行される市場回覧板にて、フグの取扱い、ノロウイルスによる食中毒予防及び一斉取締りの実施結果の報告等を掲載しました。

#### ウ 尼崎市食品衛生協会との協働取組み

一般社団法人兵庫県食品衛生協会が委嘱している食品衛生指導員と協働で、ブラックライトやATP検査機を用いて手洗いの大切さを知る「手洗いキャンペーン」の実施や食中毒の注意喚起として食品関係施設に対する巡回指導を行い、食品衛生パンフレット及びポスターを配布しました。

内容	開催場所	回数	対象者
サマーセミナー	百合学園中学高等学校	2	消費者
手洗いキャンペーン	幼稚園	2	園児及び保護者
巡回指導・手洗いキャンペーン	食品関係施設	4	消費者及び食品等事業者

## エ 「食」の安全・安心情報メール便の配信

平成18年6月から希望者に対して、「食」の安全・安心に関する情報を電子メールで配信しており、平成28年度は定期号を12回、号外を1回配信しました。

### 平成28年度の配信結果

4月号	尼崎市内で食中毒が2件発生しました 誤食による食中毒の発生予防について ほか
5月号	野外での調理や飲食による食中毒にご注意ください リステリアについて ほか
6月号	尼崎市内で食中毒が発生しました 平成28年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について ほか
7月号	食品衛生月間の実施について 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について ほか
8月号	クドア食中毒及びヒスタミン食中毒について HACCP方式による食品衛生管理のためのリーダー養成セミナーの開催について ほか
9月号	尼崎市内でカンピロバクターによる食中毒が発生しました(2件) 千葉県及び東京都の老人ホームにおける腸管出血性大腸菌O157食中毒事案について ほか
10月号	尼崎市内でカンピロバクターによる食中毒が発生しました ノロウイルスによる食中毒にご注意ください ほか
号外号	腸管出血性大腸菌O157を検出したそうざい半製品の自主回収について そうざい半製品の調理について ほか
11月号	フグは安全に食べましょう 平成28年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について ほか
12月号	引き続きノロウイルスにご注意ください 高病原性鳥インフルエンザについて ほか
1月号	食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて 平成29年度輸入食品監視指導計画(案)に関する意見募集について ほか
2月号	尼崎市内で食中毒が発生しました HACCPに関する講習会等の開催について ほか
3月号	ノロウイルスにご注意ください ブラジル産鶏肉等の取扱いについて ほか

## (2) 講習会の開催

### ア 消費者

消費者、模擬店実施者及びボランティア団体等を対象に、最近の食中毒事件の傾向、生食用食肉の危険性及び嘔吐物の処理方法等についての講習会を6回、延べ130人に対して行いました。

### イ 食品等事業者

食中毒事件の傾向及び過去に保健所に相談のあった事例等についての講習会を7回、延べ156人に対して行いました。また、HACCPについての講習会を6回、延べ133人に対して行いました。

さらに、菓子製造業や食肉関連事業者等業種ごとに特化した業種別講習会を尼崎市食品衛生協会主催のもと、5業種508人に対して行うとともに、フグの安全な取扱いに係る知識及び技術を習得させ、フグによる食中毒の発生を未然に防止することを目的とした、ふぐ調理衛生講習会を同協会との共催で103人に対して行いました。

### ウ 「食」の安全・安心講演会

消費者及び食品等事業者を対象に講演会を開催し、HACCP導入の促進を図りました。

#### 「食」の安全・安心講演会

日時： 平成29年3月10日 午後2時から3時30分

場所： 尼崎市立すこやかプラザ 多目的ホール

講師： 株式会社あみだ池大黒 代表取締役 小林 昌平

テーマ： 「食品の衛生管理である HACCP について学んでみよう」

参加者： 45人

## 7 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生監視員には一層の高度かつ専門的な知識が求められており、資質の向上を目的として研修会等へ積極的に参加しました。また、試験精度の信頼性の確保及び検査技術の向上に努めました。

### (1) 食品衛生監視員の研修及び調査研究

食品等の製造又は加工における高度化が進展するなか、食品衛生監視員等の資質の向上を図るため、国や県が開催する研修会へ積極的に参加するとともに、食品衛生に関する調査研究について発表しました。なお、講義された内容については保健所内で周知するとともに、消費者や食品等事業者に対する講習会で活用しました。

### (2) 試験検査の信頼性確保

衛生研究所における試験精度の信頼性の確保及び検査技術の向上を図るため、GLP（試験業務の適正管理運用基準）に基づき、内部点検の実施及び外部精度管理調査の受検を行いました。

**【お問い合わせ】**

尼崎市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

〒661 - 0052 尼崎市七松町 1 - 3 - 1 - 5 0 2

T E L : 0 6 - 4 8 6 9 - 3 0 1 8

F A X : 0 6 - 4 8 6 9 - 3 0 4 9

E-Mail : [ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp](mailto:ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp)