

平成29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	監視指導計画の実施体制及び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 4

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29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支援しました。

（1）ノロウイルスによる食中毒の予防

平成29年1月に和歌山県、2月に東京都において、同一製造者が加工したきざみのりを原因食品とする大規模なノロウイルス食中毒事件が発生したことを背景に、乾物や摂取量が少ない食品も含め、加熱せずに喫食する食品の製造加工業者における衛生管理体制の確認や調理従事者等の健康状態の確認と記録の実施についての記載を追加するため、同年6月に大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されました。これを受け、集団給食施設関係者を対象に講習会を実施し、改正内容の周知徹底を図るとともに、抵抗力の弱い者等に食事を提供している施設として児童福祉施設47施設及び病院25施設に対して、取組み実態を把握し、マニュアルに基づき適切な衛生管理を実施するよう指導しました。

また、大規模ホテルや仕出し、弁当及び総菜を調製する施設などの大量調理施設に対しては、食品の収去検査を実施するとともに、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の汚染拡大防止について指導しました。

（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、生食及び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、食肉関係事業者を対象とする講習会において、カンピロバクターについての正しい知識の普及を図るとともに、鶏肉を含む生食用食肉等取扱施設に対しては夏期に一斉監視を実施し、刺身やタタキ等の提供自粛を、飲食店等へ鶏肉を販売する事業者には、加熱が必要な鶏肉の表示について確認を行い、未対応の事業者には資料等を用いて指導しました。

しかしながら、近年の生食に対する消費者の嗜好性の高まりもあり、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29年度は3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うとともに、来年度は再発防止を図る観点から定期的に監視指導を行います。

さらに、消費者を対象とする出前講座においては、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

HACCPによる衛生管理の義務化を見据え、食品関係施設におけるHACCPシステムの導入促進の一助として、HACCPに取り組んでいることを消費者に発信できる届出制度を創設し、導入を検討していた中小規模の飲食店等に対して調理、製造の規模や品目に応じた助言を行うことで届出につなげました。

また、すでに導入している144施設については、運用状況を確認したところ、一部の施設において記録や危害分析について不備がみられたことから改善指導するとともに、概論説明や自社製品の危害分析を行う講習会及び導入事業者による講演会を実施することで事業者の意識改革を図りました。

3 監視指導計画の実施体制及び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する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) 監視指導及び試験検査の実施機関

市内の食品関係施設には保健所生活衛生課が、地方卸売市場内の施設には場内にある検査所が、それぞれの役割を担った上で、監視指導や食中毒等に係る原因調査及び再発防止を指導するとともに、収去食品及び食中毒に係る試験検査においては衛生研究所と連携し、迅速な調査及び被害拡大防止に努めました。

(2) 庁内関係部局との連携

生活衛生課、健康増進課及び法人指導課において立入調査を検討する同一施設については、事業者の負担軽減を目的に対象施設の選定や調査日程を調整し、腸管出血性大腸菌等の感染症法に基づく医師からの届出の際には、感染症疾病対策課と連携して、感染症及び食中毒の両面から患者及び施設に対して迅速に調査することで被害拡大防止に努めました。

(3) 厚生労働省、消費者庁及び都道府縣市との連携

複数の都道府県に關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縣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、近畿府縣市食品・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29年度は、日常及び一斉監視の中で施設ランクが適切ではない施設についてはランクの変更を行い、より効率的かつ効果的な監視指導を行いました。

(ランク別監視実績)

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	・昨年度の食中毒原因施設	6	18	18	100.0
B	2	・大量調理施設(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、弁当及び惣菜調製施設) ・大規模ホテル	12	24	37	154.2
C	1	・大量調理施設を除く仕出し、弁当及び惣菜調製施設 ・集団給食施設(小学校、病院) ・HACCP導入施設 ・広域流通食品製造施設 ・生食用等食肉取扱施設 ・フグ取扱施設 ・大規模小売施設	999	999	1,309	131.0
D	1 / 複数年	・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	5,660		1,345	
E		・スナック等酒類の提供を主とする施設 ・露店、自動車による営業施設 ・自動販売機 ・集団給食施設(事業所、寮及びその他) ・食品販売施設	2,266		297	
随時		・地方卸売市場内の施設	60		1,200	
合計			9,003		4,206	

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 春期・夏期食品一斉取締り

気温が上昇する春期及び夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、155施設の立入検査を実施しましたが、施設基準違反及び管理運営基準違反は確認されませんでした。また、食品の収去検査や拭き取り検査を合計144検体について実施したところ、食中毒菌等が検出されたものが17検体あったことから、対象施設に対しては原因追究調査を行い、その結果を踏まえて現場指導しました。

イ 年末食品一斉取締り

食品等の流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るため、189施設の立入検査を実施したところ、施設基準違反及び管理運営基準違反はありませんでしたが、食品の収去検査の結果、9施設において製造された食品10検体の食品表示が不適切であり、また添加物の使用基準違反が1検体あったことから、対象施設に対しては原因追究調査を行い、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	
春期食品の一斉取締り (5月)	31	2	0
夏期食品の一斉取締り (7月から8月まで)	73 (6)	49 (3)	0
年末食品一斉取締り (12月)	177 (3)	12	0
合計	281 (9)	63 (3)	0

()は地方卸売市場での立入検査施設数を再掲しています。

(食品の収去検査等結果)

	食品の収去検査		要指導検体数
	細菌検体数	理化学検体数	
春期食品の一斉取締り (5月)	25	6	1
夏期食品の一斉取締り (7月から8月まで)	105 (8)	17 (1)	16
年末食品一斉取締り (12月)	27 (3)	14	11
年間収去	5	53 (29)	0
合計	162 (11)	90 (30)	28

()は地方卸売市場での収去検査検体数を再掲しています。

ウ 広域流通食品一斉監視

広域流通食品の製造施設 106 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、製造販売等に係る記録の作成・保存及び表示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。

エ 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、焼肉屋や焼鳥屋などの飲食店、食肉販売施設及び食肉処理施設の合計 404 施設に対して監視指導しました。なお、生食用食肉取扱施設届を提出せずに牛肉の生食用食肉を提供・販売していた 7 施設やメニューに「新鮮炙りレバー」やレバーの表面のみを焼いて喫食するよう記載している等、消費者に誤認を与えるメニュー表記をしていた 2 施設に加え、生食用として豚肉の子宮を提供していた 1 施設については文書による指導をしました。

オ 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 306 施設に対して監視指導しました。有毒部位を廃棄する専用の容器の設置を怠っていた 1 施設に対しては速やかな設置を、届出済証又はフグ処理者の受講済証の掲示をしていない合計 36 施設に対しては施設内に掲示するよう指導するとともに、届出済証を紛失した施設には再交付しました。また、飲食店でフグを販売していた 1 施設に対しては魚介類販売業の取得を、届出内容の実態に即していなかった合計 6 施設に対しては、適切な内容での届出を新たに提出するよう指導しました。

カ 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するとともに、HACCP による衛生管理の実施状況を確認しました。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 26 施設については文書により指導しました。

キ 幼稚園・保育所集団給食施設一斉監視

幼稚園・保育所集団給食施設 47 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講じており、衛生状態の一定の確保がなされていましたが、器具等の殺菌方法や取扱方法等の一般衛生管理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29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7件あり、適切な食品表示について助言するとともに、年末食品一斉取締りで収去検査した食品のうち10検体においては、名称、原材料、アレルギー、添加物及び保存方法の不適切な表示や加工者、製造者及び冷凍食品の旨の記載漏れがあったことから、適切な表示に改めるよう指導しました。

(3) 地方卸売市場における監視指導

毎月1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

ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメータを使用する検査を、厚生労働省の登録検査機関に委託して実施しました。

(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	2
飲料水	量販店	1
合計		3

イ 簡易検査

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	4
	畜産物	4	8
	加工食品	4	2
保育指導担当課	農産物	5	1
	水産物	1	9
	畜産物	1	2
	加工食品	2	6
市民（民間保育園）	農産物	6	6
	水産物	2	7
	畜産物	4	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	1	5
	水産物	3	
	加工食品	1	
試買検査（食品検査所実施分）	農産物	3	4
	水産物	1	2
	加工食品	1	4
合 計		3 0 8	

(5) 違反発見時の対応

平成29年度は、表示不備の食品を販売していた事業者から自主回収に係る報告が1件あり、それを受けて関係自治体に情報提供するとともに、再発防止について指導しました。

また、年末食品一斉取締りの食品の収去検査において、添加物の使用基準を超過した検体が1検体ありましたが、健康への影響が少ないと推測される量であり、販売数が少なく、流通範囲が近隣に限られていたことから、事業者に対しては速やかな自主回収を指示し、再発防止について指導しました。

(6) 食中毒事件等の発生に伴う調査及び行政処分

平成29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 4件
- (イ) 患者数 52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
5月16日	12人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
6月26日	9人	不明	カンピロバクター・コリ	飲食店	飲食店
2月16日	3人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
2月18日	28人	不明	ノロウイルス(G .17)	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）

(検体の内訳)

分類名 / 検査項目	細菌検査	理化学検査	合計
ふきとり	54	0	54
食品残品、保存食	1	0	1
有症者便、従業員便等	96	0	96
合計	151	0	151

(7) 大規模イベント対策

近年、尼崎市において大規模なイベントが多数開催されるなか、社会通念上「業」とみなされるものや1年に複数回にわたって実施される事例が相次いだことから、「バザー・模擬店等における臨時的食品取扱い要領」の内容を見直し、「尼崎市模擬店等における臨時的食品の取扱要綱」として改正し、それに伴い届出様式を改め、前年度及び新たな届出者に文書や本市ホームページ等で周知を図りました。また、イベント等の計画段階から主催者に対して食品の適正な取扱いにおける事前指導の徹底を図るとともに、開催状況の把握に努め、平成29年度は136件の模擬店等における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 製造販売記録の作成及び保存の徹底

近年の輸入食品の増加、食品流通の広域化等を踏まえ、違反食品等の発見時や食中毒の発生時における原因食品の早期特定と流通及び食中毒の拡大防止を迅速に行うため、食品等事業者に対して原材料や製造販売等に関する記録を作成し、流通実態に応じて合理的な期間中は保管するように指導しました。

ウ 「公衆衛生上講ずべき措置の基準」遵守の徹底

日常監視において施設及び従事者等に係る衛生管理、食品等の取扱い及び記録の作成・保管等について、「公衆衛生上講ずべき措置の基準」に基づき運用状況を確認することで遵守の徹底を図りました。

エ 食品衛生指導員への支援

食品衛生指導員が主体となって市内の食品関係施設を巡回指導できるように、食品の取扱い及び施設の衛生状態に応じた指導内容の要点について教授するとともに、巡回指導時に配布する食中毒予防の啓発資料の作成について助言しました。

オ 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。

(表彰の内訳)

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による衛生管理の義務化を見据え、食品関係施設におけるHACCPシステムの導入促進の一助として、HACCPに取り組んでいることを消費者に発信できる届出制度を11月に創設しました。

この制度は、届出施設にHACCP推進事業所ステッカーを交付するとともに希望する施設について本市ホームページに公表するものであり、導入を検討していた中小規模の飲食店等に対して調理、製造の規模や品目に応じた助言を行うことで5件の届出につながりました。

また、すでに導入している144施設に対して運用状況を確認したところ、一部の施設について重要管理点や管理基準の設定等について助言を行い、記録や危害分析に不備がみられた施設には改善指導するとともに、概論説明や自社製品の危害分析を行う講習会及び導入事業者による講演会を実施することで事業者の意識改革を図りました。



【HACCP推進事業所ステッカー】

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、食品等事業者への情報提供

消費者及び食品等事業者へ食品衛生に関する正しい知識や食の安全・安心に関する最新情報等を本市ホームページや電子メール等を通じて発信しました。

ア ホームページ、市報等による情報提供

平成29年度は、関東地方を中心とした惣菜店における腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件及びA型肝炎ウイルスに汚染された中国産殻付きアサリによる食中毒事件、プエラリア・ミリフィカを含む健康食品を摂取したことによる健康被害等が相次いで発生したことを受け、本市ホームページで情報を発信するとともに、近隣の海域における貝毒の発生状況について随時更新し、注意喚起をしました。また市報においては、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するとともに、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。

イ 食品衛生パンフレット等の配布

生食用食肉の取扱い実態と整合性を図るため、「尼崎市生食用食肉の取扱施設届出要綱」を改正したことから、届出に係る手続きや各種基準等に関する内容を記載した資料を作成して、生食用食肉等取扱施設の一斉監視時において配布しました。また、平成29年6月に大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されたことから、改正内容に特化した資料を作成し、抵抗力の弱い者等に食事を提供する施設への立入時に配布しました。

なお、申請や相談等で来所された食品等事業者及び消費者に、窓口に設置している食品衛生に関する資料等を適宜配布することで「食」の安全に関する情報の提供に努めました。

ウ 「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29年度は定期号を12回配信しました。

(平成29年度の配信結果)

4月号	ハチミツを乳児に与えないでください 誤食による食中毒の発生予防について ほか
5月号	尼崎市内で食中毒が発生しました アニサキスによる食中毒(アニサキス症)について ほか
6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 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について ほか
7月号	尼崎市内で食中毒が発生しました 食品衛生月間の実施について ほか
8月号	腸管出血性大腸菌による食中毒について 毒キノコによる食中毒にご注意ください ほか
9月号	引き続き腸管出血性大腸菌による食中毒にご注意ください 加工食品における原材料の産地表示について ほか
10月号	ノロウイルスによる食中毒にご注意ください HACCPに基づく衛生管理推進講習会(概論編)の開催について ほか
11月号	HACCPの届出制度が始まりました フグは安全に食べましょう ほか
12月号	引き続きノロウイルスにご注意ください 食品安全モニターの募集について ほか
1月号	フグの肝臓は絶対に食べないでください 「食」の安全・安心講演会の開催について ほか
2月号	尼崎市内で食中毒が発生しました 食肉を介するE型肝炎ウイルス感染予防について ほか
3月号	尼崎市内で食中毒が発生しました 食品衛生法等の一部を改正する法律案について ほか

(2) 講習会の開催

食品衛生に関する最新の知識や取扱い食品の特性を踏まえた注意事項等について講習を行いました。

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9回、延べ229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4回、延べ146人に対して行いました。また、HACCPについての講習会を10回、延べ243人に対して行いました。

さらに、弁当惣菜等を調製する飲食店営業及び菓子製造業並びに食肉、魚介及び給食関連事業者等の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451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73人に対して行いました。

(3) 消費者、事業者及び行政による情報の共有と相互理解の推進

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。

(講演会の内容)

「食」の安全・安心講演会
日時：平成30年2月2日 午後2時から4時00分
場所：尼崎市立すこやかプラザ 多目的ホール
講師：ヤマサ蒲鉾株式会社 取締役 黒田 信行
テーマ：「食の安全安心への取り組みについて」
参加者：44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) 職員の研修への参加及び調査研究

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、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会へ積極的に参加し、最新の科学知見の修得に努めました。なお、講義された内容については保健所内で周知し、関係職員の食品衛生に関する専門知識や技術の向上を図り、効果的な監視指導に役立てるとともに、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) GLPの推進

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