

平成31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と関係機関との連携	2
4	監視指導の実施結果	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	10
7	食品衛生に係る人材の育成と資質の向上	13

## 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。

市民の皆様からのご意見を参考にして策定した当計画に基づき、保健所などの実施機関では施設への立入検査や食品の収去検査などによる監視指導を実施するとともに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31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、食中毒予防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28年度に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が学校給食で発生したことを背景に、平成29年度に大量調理施設衛生管理マニュアルが改正され、乾物や摂食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管理体制の確認や調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施など、ノロウイルス対策強化に関する事項が追加されました。これを受け、抵抗力の弱い者などに食事を提供している施設として児童福祉施設63施設と病院24施設に対して、取り組み実態を把握し、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、弁当、惣菜や仕出しを調製する施設及び大規模宿泊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や施設設備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いることから、未加熱又は加熱不十分な鶏肉はリスクが高いため、夏期に一齐監視を実施し、鶏肉を含む生食用食肉等取扱施設には刺身・タタキなどの提供自粛を要請し、飲食店など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啓発チラシなどを用いて指導しました。さらに、認定小規模食鳥処理施設には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及促進を図るとともに、処理工程における一般衛生管理についても指導を行いました。

また、消費者を対象とする出前講座においては、未加熱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。

しかしながら、近年の生食に対する消費者の嗜好感の高まりもあり、未加熱又は加熱不十分な鶏肉を飲食店など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、通報のあった施設については、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、次年度には食中毒防止を図る観点から定期的に監視指導を行います。

### **(3) HACCPに沿った衛生管理の導入促進**

食品衛生法の一部改正に伴い、令和3年6月1日より食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が求められることから、市内で食品の製造、加工、調理や販売などを行う事業者に対して制度について周知するとともに、施行までに円滑な移行ができるよう、HACCPに沿った衛生管理の概論講習会を6回、また同衛生管理で求められる衛生管理計画を作成する講習会を市内において施設数の多い小規模飲食店事業者を中心に10回実施しました。なお、講習会に参加できなかった事業者には食品等事業者団体が作成したHACCP導入に係る手引書を用いて衛生管理計画の作成について立入指導しました。

## **3 監視指導計画の実施体制と関係機関との連携**

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などを目的として、関係機関との緊密な連携の確保を図りました。

### **(1) 監視指導と試験検査の実施機関**

食品関係施設に対して監視指導や食中毒などに係る原因調査や再発防止を指導するとともに、収去食品や食中毒に係る試験検査においては衛生研究所と連携し、迅速な調査や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が立入検査対象として検討する業態の施設については、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ました。また、腸管出血性大腸菌などの感染症法に基づく医師からの届出の際には、感染症対策担当と連携して、感染症と食中毒の両面から患者や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、関係自治体との連携**

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、消費者庁や都道府県市と緊密な連携のもと、健康被害など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や近畿地区市場食品衛生検査所協議会などで、最近起きた食品関係事例及び法律などに基づく運用方法や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 監視指導の実施結果

市内で製造、加工、調理、運搬や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や食品の収去検査などによる監視指導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と食品の収去検査などの実施結果

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や流通の広域性及び営業の特殊性などを踏まえて策定した「立入検査計画」や「収去検査計画」に基づき、効率的かつ効果的な監視指導を実施しました。

なお、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を変更しました。

(ランク別立入検査実績)

ランク	年間立入検査予定回数 [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	・前年度の食中毒原因施設	3	9	13	144.4
B	2	・大量調理施設(1回300食又は1日750食以上を提供する調理施設) ・大規模宿泊施設 ・前年度に規格基準違反等が確認された施設 ・前年度に食中毒等の疑いがあった施設	24	48	63	131.3
C	1	・大量調理施設を除く仕出し、弁当、惣菜調製施設 ・集団給食施設(小学校、病院) ・HACCP認証又は届出施設 ・広域流通食品製造施設 ・大規模小売施設 ・生食用等食肉取扱施設 ・フグ取扱施設	921	921	1,345	146.0
D	2年に1回	・集団給食施設(老人福祉施設、幼稚園・保育所) ・みがきフグ取扱施設	95	—	95	—
		・食品製造施設 ・A、B、C、Eランク以外の施設	5,112	—	1,971	—
E	実状に応じて	・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、その他) ・食品販売施設	2,222	—	512	—
合計			8,377	—	3,999	—

※ 監視実績数には一斉取締りでの立入検査施設数を含みます。

(食品の収去検査結果)

	検体数			要指導検体数
	微生物	理化学	合計	
夏期食品一斉取締り	95 (8)	17 (1)	112 (9)	34 (4)
年末食品一斉取締り	27 (3)	14	41 (3)	16
生食用等食肉取扱施設一斉監視	10	0	10	10
年間を通して実施する収去検査	30	49 (23)	79 (23)	8
合計	162 (11)	80 (24)	242 (35)	68 (4)

※ 1検体で微生物と理化学の両検査を実施したものについては、検査項目ごとに集計しています。

※ ( ) は地方卸売市場での収去検査検体数を再掲しています。

#### ア 夏期食品一斉取締り

気温が上昇する夏期における食中毒の発生防止や食品衛生の向上を図るため、79施設の立入検査を実施しましたが、施設基準違反や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延べ112検体について実施したところ、衛生規範に適合しなかったものが4検体、一般衛生管理などに指導を要するものが22検体あり、食品表示が不適切であったものが8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にて口頭指導しました。

#### イ 年末食品一斉取締り

食品の流通量が増加する年末や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、36施設の立入検査を実施したところ、施設基準違反や管理運営基準違反はありませんでした。また、食品の収去検査を41検体について実施したところ、一般衛生管理などに指導を要するものが3検体、食品表示が不適切であったものが13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にて口頭指導しました。

#### ウ 生食用食肉等取扱施設一斉監視

生食用食肉などによる食中毒を防止するため、規格基準の遵守、中心部までの十分な加熱と交差汚染の防止などについて、焼肉屋・焼鳥屋などの飲食店や食肉販売施設の合計251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4施設については文書による指導をし、表示基準において定められている食中毒に対する抵抗力の弱い者は喫食を控えるべきである旨の表示をしていない6施設と飲食店のうち加熱不十分な牛レバーを喫食してもよいと消費者に誤認を与えるメニュー表記をしている3施設に対して、適切な表示をするよう指導しました。

また、認定小規模食鳥処理施設5施設に対して、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理や処理工程における一般衛生管理について指導するとともに、施設で処理をした鶏肉を生食用として販売している2施設については販売を自粛するよう指導しました。

さらに、食鳥肉の収去検査を10検体について実施し、食中毒菌が検出された結果などを踏まえて生食用としての提供を自粛するよう指導しました。

#### エ 年間を通して実施する収去検査

継続的な監視により違反食品の流通防止を目的とした食品の収去検査を延べ79検体について実施したところ、衛生規範に適合しなかったものが1検体、一般衛生管理などに指導を要するものが1検体あり、食品表示が不適切であったものが6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にて口頭指導しました。

#### オ 広域流通食品一斉監視

広域流通食品の製造施設73施設に対して大規模な食品事故を防止するために製造工程各段階における適切な衛生管理、製造販売などに係る記録の作成・保存や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など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。

#### カ 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、魚介類販売施設や魚介類せり売施設の合計260施設に対して監視指導しました。有毒部位を処理する際に使用する専用の調理器具や廃棄容器の設置を怠っていた37施設に対しては速やかな設置を、届出済証やフグ処理者の受講済証の掲示をしていない122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、届出を提出せずにフグの取扱いをしていた4施設に対しては提供を自粛して速やかに届出を提出すること、届出内容の実態に即していなかった4施設に対しては適切な内容での届出を新たに提出すること、食品表示に不備のあった魚介類販売施設5施設に対しては適切な表示に改めることを指導しました。

#### キ 小学校給食施設一斉監視

公立小学校給食施設42施設に対し、ノロウイルス・腸管出血性大腸菌O157などによる食中毒を防止するため、大量調理施設衛生管理マニュアルや監視採点監視票に基づく監視指導をするとともに、尼崎市HACCPを用いた衛生管理に関する届出に基づく衛生管理の運用状況を確認しました。施設設備の修繕が必要で異物混入対策が十分に講じられていない、適切な清掃ができていない、帳票類の記録方法が適切でないなどの改善が必要な32施設については文書により指導しました。

#### ク 児童福祉給食施設一斉監視

児童福祉給食施設63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や非加熱調理食品の取扱い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、加熱せずに喫食する野菜・果物の殺菌や調理従事者間の感染防止対策が不十分である施設や大量調理施設衛生管理マニュアルの改正内容に対応できていない施設も存在したため、口頭指導しました。



## (2) 地方卸売市場における監視指導の実施

卸売業者、仲卸業者や市場の関連施設において、食品の取扱いや施設設備の衛生管理について確認を行ったところ、食品の保管が不適切な施設や清掃が不十分であった施設に対して口頭指導しました。

## (3) 適正な食品表示の推進

令和元年度に市内事業者から寄せられた表示に関する相談などは20件あり、適切な食品表示について助言するとともに、夏期・年末食品一斉取締りや年間を通して実施する収去検査で収去した食品のうち27検体においては、食品表示基準で定められている添加物、消費期限やアレルギーなどの事項について不適切な記載や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。

## (4) 食品中の放射性物質検査結果

東日本大震災による福島第一原子力発電所事故に関する「食」の安全・安心を確保するため食品の放射性物質検査を38検体実施しましたが、基準値を超えたものはありませんでした。なお、消費者などからの依頼食品として当初36検体を予定していた検査について、民間保育園から24検体の依頼がありました。

(検体の内訳)

依頼者等	食品カテゴリ	検体数	
市内流通食品	農産物	1 (0)	14 (10)
	水産物	6 (6)	
	加工食品	7 (4)	
消費者などからの依頼食品 (民間保育園を含む)	農産物	24	24
合計		38	

※ ( ) は地方卸売市場での試買検体数を再掲しています。

## (5) 違反発見時の対応

他自治体からの情報提供により表示違反が判明した食品について、速やかに販売者に対して自主回収を指示するとともに、再発防止について指導し、関係自治体に情報提供しました。

## (6) 食中毒事件などの発生に伴う調査と行政処分

令和元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、被害の拡大や再発の防止に努めました。なお、原因施設が営業施設の場合には、その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。また、食中毒疑い事件の発生や有症苦情の申出などが84件あったことから、施設や患者などに対して速やかに調査を行うとともに、衛生上の不備があった施設に対しては口頭指導を行いました。

### ア 食中毒発生状況

- (ア) 発生件数 3件
- (イ) 患者数 40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
4月8日	24人	不明	ノロウイルスGⅡ	飲食店	飲食店
6月8日	15人	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
12月9日	1人	シロサバフグの肝臓（推定）	テトロドトキシン（フグ毒）	家庭	家庭

### 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	微生物検査	理化学検査	合計
ふきとり	23	0	23
食品残品、保存食	9	0	9
有症者便、従業員便	56	0	56
合計	88	0	88

## (7) 大規模イベント対策

近年、尼崎市において飲食物が提供される模擬店を出店する大規模なイベントが多数開催されることから、これらを原因とする食中毒を防止するために、イベントなどの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るとともに、開催状況の把握に努め、令和元年度は156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、必要な指導や表彰などを行うことで意識の向上を図るとともに、HACCP導入の支援などに努めました。

### (1) 自主衛生管理の推進

食品衛生管理者などの設置の徹底やトレーサビリティの確保など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などを表彰することで、食品等事業者の意識の向上を図りました。

#### ア 食品衛生管理者などの設置の徹底

営業許可申請時に食品衛生管理者や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と保存の徹底

近年の輸入食品の増加、食品流通の広域化などを踏まえ、違反食品などの発見時における流通拡大の防止及び食中毒の発生時における原因食品の早期特定や被害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など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や従事者などに係る衛生管理、食品の取扱いや記録の作成・保管などについて、「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、食品の取扱いや施設の衛生状態に応じた指導内容の要点及び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 優良施設などの表彰

食品衛生行政に協力し、関係業界の指導育成や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や食品の取扱い方法など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に沿った衛生管理の導入促進

法改正により、令和3年6月から食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることから、HACCPの円滑な導入に向け、周知啓発、講習会や立入指導を行いました。

市内で食品を取扱う5,015の事業者に対してリーフレットを送付することによりHACCPに沿った衛生管理についての周知を図るとともに、同衛生管理で求められる衛生管理計画や記録表の様式をホームページに掲載することで、事業者がHACCPに取り組めるよう環境を整えました。

また、施設数の多い小規模飲食店事業者やパン・菓子製造事業者及び取り扱う食品が多岐にわたるスーパーマーケットなど383施設に対してHACCPに沿った衛生管理の概論講習会を行い、さらに円滑な導入に向けて衛生管理計画などを作成する講習会を実施することで小規模飲食店など142施設のHACCP導入準備を整えました。

なお、講習会に参加できなかった事業者など634施設に対して、食品等事業者団体が作成したHACCP導入に係る手引書を用いて衛生管理計画の作成について立入指導しました。

## 6 リスクコミュニケーションの推進

消費者や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に努めました。

### (1) 消費者や食品等事業者への情報提供

消費者や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などを本市ホームページや電子メールなどを通じて発信しました。

#### ア ホームページや市報などによる情報提供

令和元年度は、ホームページにおいて、食品衛生法改正により食品等事業者に求められるHACCPに沿った衛生管理に関する内容や、近隣の海域における貝毒の注意喚起についての情報を発信しました。また、市報においては、カンピロバクター、アニサキス、ノロウイルスや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などの配布

近年全国的にアニサキスによる食中毒の発生件数が増加していることから、アニサキスによる食中毒予防に関するチラシを作成し、監視時に活用することで効果的な指導をしました。また、餅つきによるノロウイルス食中毒に関するチラシについても作成し、模擬店等における実施届の受理時に配布することで注意喚起に努めました。

その他、申請や相談などで来所された食品等事業者や消費者に、食品衛生に関するチラシなどを配布することで「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、令和元年度は定期号を12回配信しました。

(令和元年度の配信結果)

4月号	尼崎市内で食中毒が発生しました 誤食による食中毒にご注意ください ほか
5月号	引き続き貝毒にご注意ください 食品等事業者団体が作成した業種別手引書の公表について ほか
6月号	尼崎市市内で食中毒が発生しました 令和元年度夏期食品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 平成30年度尼崎市食品衛生監視指導計画実施報告書について ほか
8月号	HACCP（ハサップ）演習セミナーの開催について 食品製造業者向け人材育成「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」の開催について ほか
9月号	HACCP（ハサップ）演習セミナーの開催について 毒キノコによる食中毒にご注意ください ほか
10月号	HACCP（ハサップ）演習セミナーの開催について ノロウイルスによる食中毒にご注意ください ほか
11月号	「食」の安全・安心講演会の開催について フグは安全に食べましょう ほか
12月号	尼崎市内で食中毒が発生しました 「食」の安全・安心講演会の開催について ほか
1月号	引き続きノロウイルスにご注意ください 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について ほか
2月号	有毒植物の誤食による食中毒にご注意ください 令和2年度尼崎市食品衛生監視指導計画（素案）に関する意見募集について ほか
3月号	新型コロナウイルス感染症関連情報について 貝毒にご注意ください 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う食品の特性を踏まえた注意事項などについて講習を行いました。

### ア 消費者

消費者、模擬店実施者やボランティア団体などを対象に、最近の食中毒事件の傾向、生食用食肉の危険性や嘔吐物の処理方法などについての講習会を9回、延べ189人に対して行いました。

### イ 食品等事業者

食中毒事件の傾向や過去に保健所に相談のあった事例などについての講習会を1回、20人に対して行いました。また、HACCPについての講習会を17回、延べ555人に対して行いました。小規模な飲食店営業者や菓子製造業者などには業種ごとの特性に応じたHACCPに沿った衛生管理の概論講習会を尼崎市食品衛生協会主催のもと5回、延べ352人に対して行ったほか、同衛生管理で求められる衛生管理計画などを作成するセミナーを10回、延べ146人に対して行いました。さらに、フグの安全な取扱いに係る知識や技術を習得させ、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89人に対して行いました。

## (3) 消費者、事業者や行政による情報の共有と相互理解の推進

令和2年4月1日から新しい食品表示制度に完全移行されることから、消費者や食品等事業者を対象に、食品表示について理解を深める講演会を開催しました。

### (講演会の内容)

#### 「食」の安全・安心講演会

日時： 令和2年1月29日 午後2時から午後4時まで

場所： 尼崎市女性センタートレピエ 視聴覚室

講師： 消費者庁 食品表示企画課 係長 村松 裕文

テーマ： 「食品表示について」

参加者： 33人

## 7 食品衛生に係る人材の育成と資質の向上

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などへ積極的に参加しました。また、試験精度の信頼性の確保や検査技術の向上に努めました。

### (1) 職員の研修への参加と調査研究

食品などの製造や加工における高度化が進展するなか、食品衛生監視員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) 検査技術の向上

衛生研究所における試験精度の信頼性の確保や検査技術の向上を図るため、G L P（試験業務の適正管理運用基準）に基づき、内部点検の実施や外部精度管理調査を受検しました。

**【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1-3-1-502

TEL: 06-4869-3018

FAX: 06-4869-3049

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