

(4) 食品衛生業務について

- ・現在の業務における課題及び課題解決策をグループワーク等で検討・発表

※上記の項目の他、係長・主任クラスの指導的立場も考慮して、以下の項目を特化させて実施してもよい。

(5) 食品衛生監視員の業務について

- ・組織等の将来像、人材育成等

(4) その他

その他、食品衛生監視員の教育・訓練を目的とするものとしては、厚生労働省が検討を進めている食中毒調査支援システム（仮称）における行政機関向け情報として、食品衛生監視員を対象とした e-ラーニングによる食中毒調査や食品衛生に関する教育・訓練プログラムの構想がある。現時点では、今後4年間かけて検討するとのことであり、各自治体が活用し易いような電子研修教材等の提供を考えているとのことである。科学的監視指導を行っていくためにも、根拠となる科学的データや、これらデータに基づく効率的な監視指導等の研修教材についても期待したい。

本プログラムについては、中核市、特別区などを始めとする食品衛生監視員の人員が少ない組織で、かつ、業務多忙のために研修等へ参加等させることが難しい場合には、非常に有効であると考えられる。

D. 結果

本年度は、自治体アンケートの結果や、東京都及び埼玉県の研修カリキュラムや、

国（検疫所）の研修カリキュラム等も参考に、初級及び中級研修のカリキュラム要件等について検討し、原案を提示した（別添4）。

このカリキュラム要件については、今後さらに詳細に検討する必要がある、モデルとなる教育・訓練プログラムの策定のため、次年度以降、次のような作業を予定している。

次年度以降については、初級及び中級研修のカリキュラム要件の項目毎に、基本的な事項について洗い出すとともに、これらを組み立て、科学的データ等を踏まえた監視指導の実施等に向けたカリキュラム・シラバスについて提示するほか、食品衛生監視員が実際の事案について網羅的に調べられるよう、参考資料やHPなどの基礎資料を選定（調査）することも検討する予定としている。

さらに、これら研修カリキュラム（案）を踏まえて、可能であれば組織体制の異なる複数の自治体を対象として、当該カリキュラムによる教育・訓練の試行を行いたい。さらに、この試行の結果、当該カリキュラムに係る問題点や課題等のコメントを集約・整理するとともに、これらを踏まえた修正等を行い、最終的には、全国の自治体で活用可能な食品衛生監視員の初級・中級等の研修についてのモデル案等を提示する予定としている。

E. 健康危険情報

該当なし

F. 研究発表

1. 論文発表

該当なし

2. 学会発表
該当なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得
該当なし
2. 実用新案登録
該当なし
3. その他

参考資料等

- 埼玉県の初任者研修資料（参考資料）

東京都食品衛生監視研修【初級】カリキュラム

講義名	時間の 目安	ねらい	講義の内容
研修ガイダンス	15分	① 研修生相互のプロフィールを把握する。 ② 研修生が研修の目的やねらいを理解する。	・研修の目的、内容、ねらいを全体的に把握する。 ・自己紹介
食品衛生監視員の業務とは	45分	① 食品衛生監視員が行っている様々な仕事について理解し、食品衛生監視員の仕事の重要性、必要性について考えることができるようにする。	・食品の安全確保を担当する組織、監視体制 ・食品衛生監視員の業務 ・保健所の業務 ・市場衛生検査所及び食肉衛生検査所の業務 ・広域監視業務 ・本庁業務 ・食の安全で今何が問題になっているのか
法令の見方、使い方（食品関係法令）	6時間	① 食品衛生行政に必要な法令の目的や概要を理解する。 ② 法令上の疑義が生じたとき、どのように解決するかを学ぶ。	・食品の安全確保に関する法令について ・法律用語の豆知識 ・食品衛生法の概要 ・法令検索の方法について ・事例検討（グループワーク）、発表
食中毒調査について（事件発生の一報からの一連の調査の流れ等）	6時間	① 食中毒調査の法規定を理解する。 ② 食中毒調査に必要な基礎的な知識を得る。 ③ 届出から行政処分、最終報告までの流れを理解する。 ④ グループに分かれた事例対応訓練を通して、食中毒処理の実際を疑似体験する。	・食中毒調査の根拠 ・調査計画 ・初動調査体制の確立 ・施設の調査 ・調査結果の検討 ・被害拡大防止策 ・総合判断 ・行政処分等 ・食中毒事件対応演習
違反処理の基礎知識	2時間	① 違反処理に関する関連法令を理解する。 ② 違反処理の流れを学ぶ ③ 必要な書類の意義と必要な内容について理解する。 ④ 過去の違反事例を通して違反処理の実務を学ぶ。	・違反処理とは ・違反処理の目的 ・不利益処分と行政指導違反処理の実務 ・違反処理の流れ ・自主検査により発見された違反等の指導 ・違反事例

監視と検査について（業務の基本事項と根拠法令、考え方）	3時間	① 根拠となる法令を理解する。 ② 様々な施設の監視を行う時のノウハウを学ぶ。 ③ 収去、検査項目の設定、検査結果の見方を学ぶ。	<ul style="list-style-type: none"> ・監視指導の根拠 ・監視指導計画とは ・監視に「必要な機材 ・立入のポイント ・収去検査について ・GLPについて ・サンプリングと検査項目の設定 ・検査結果の判定 ・検査ミスと行政判断ミス
苦情処理の基礎知識	3時間	① 苦情処理の基本的な業務を理解する。 ② 過去の様々な事例を通して苦情処理の流れ、留意事項を学ぶ。	<ul style="list-style-type: none"> ・苦情処理とは ・苦情処理の流れと留意事項 ・苦情の要因 ・内部告発への対応
行政法（政策法務及び行政手続法の基礎）	3時間	① 行政法への関心と知識を深め、公権力の行使にあたって適正な法解釈等ができる能力を身に着ける。	<ul style="list-style-type: none"> ・行政法とは何か ・なぜ、行政法を学ぶ必要があるのか ・食品衛生監視員として、公務員として、どのような法律知識が必要なのか ・法令解釈で困った時、どうすればよいのか ・不利益処分について
食品衛生監視員のあり方～過去の重大事件を振り返る～	2時間	① 食品衛生監視員の仕事の面白さ、価値、意義などを先輩の体験を通して理解する。 ② 過去の大きな事件の時、食品衛生行政は何をしたのか、食品衛生監視員は何をしたのか、どのような難しさがあったのかなどを学んで、食品衛生監視員の仕事をさらに理解する。	<ul style="list-style-type: none"> ・過去に発生した食品衛生上の重大事件 ・そのときの具体的な対応について

【参考資料】

- 参考図書を紹介
- 情報収集のためのホームページを紹介

埼玉県新任食品衛生監視員研修カリキュラム

1日目

講義名	時間の目安	ねらい
オリエンテーション	1時間	研修生が研修の目的やねらいを理解する。また、研修生相互の理解を図る。
業務説明	30分	本庁各担当の業務内容について理解を図る。
リスクコミュニケーション	30分	食品行政に必要なリスクコミュニケーションを理解する。
食品衛生法規	3時間	食品衛生法及び関係省令等及び県条例について目的や概要を理解する。また、法令上の疑義が生じたときの法令の見方、使い方について理解する。 食品衛生法等に係る資格要件について理解する。
食品の営業許可等	1時間	食品の営業許可等に係わる許可業種、管理運営基準・施設基準及び食品衛生自主管理優良施設確認制度等についての知識を身につける。
行政処分等	30分	不利益処分等、公権力の行使にあたっての必要な法律知識を身につける。
関係団体等に係る事項	20分	食品衛生行政に関係する団体等について、設立の趣旨や組織、主な事業について理解する。

2日目

接遇	30分	公務において重要な接遇について理解を深める。
違反・苦情食品調査	50分	苦情の受理から施設の調査及び調査の依頼までの苦情処理の流れについて理解する。
食中毒調査	50分	事件の探知から経過の報告及び関連調査に依頼等に至る調査の流れについて理解する。
監視指導と立入調査	20分	監視指導計画、立入検査、取去検査及び精度管理について理解する。
グループワーク	4時間	講義の内容を踏まえ、グループ毎に違反・苦情食品調査及び食中毒調査についてグループワークを行い調査の疑似体験をするとともに、講義内容について理解を深める。

3日目

食品衛生監視について	45分	経験豊富な食品衛生監視員から、食品衛生監視員としての自覚を促すとともに、食品衛生監視員の心構えを身につける。
GLPについて	1時間	食品等検査結果の正当性を証明するために欠かせない業務管理について知識を深める。
市場監視について	30分	市場について紹介し、業務の参考とする。
食品衛生自主管理の推進について	30分	彩の国ハサップ導入の経緯や利点等を紹介し、食品衛生自主管理の推進に役立てる。
パブリシティについて	30分	パブリシティについて必要性を学び、食中毒調査等に役立てる。
グループワーク	3時間45分	食中毒調査について実践的な方法を身につける。

4日目

対応に苦慮した事例等の共有・検討	2時間	受講生がこれまでの業務において対応に苦慮した事例について検討し、相互理解を図る。
小規模施設に対する監視指導のポイント	1時間	経験豊富な食品衛生監視員から、小規模食品製造施設や、重点的な監視指導が必要である施設等に対する監視指導のテクニックを身につける。
グループワーク	4時間15分	違反又は苦情食品調査について実践的な方法を身につける。

検疫所・中堅食品衛生監視員研修カリキュラム（平成20年度）

1日目

講義名	時間の目安	講義等の内容 [ねらい]
開講式		
講義①公務員倫理	30分	国家公務員倫理法など公務員倫理について [管理能力を養う。]
講義②食品衛生監視員としての心得	30分	食品衛生監視員としての業務に対する心構え
講義③事故米穀にかかる有識者会議報告、輸入穀類の取り扱いについて	50分	輸入食品監視に係るトピックスとその対応等について [最新の知識を学ぶ]
講義④生かき等の告発に係る対応事例	1時間	輸入食品の告発事例について事案発見から対応、告発までの流れ。[危機管理対応のノウハウの習得]
講義⑤立件のための留意点について	30分	告発を行うための留意点（県警担当官からの講義） [厳正な法執行のための知識の習得]
グループワーク①（危機管理演習）	4時間	講義④⑤を踏まえ、時間毎に配布される危機管理事例のシナリオに沿って、食品衛生法違反事例に対する対応（初動、調査、措置、告発等）をグループで検討・取りまとめる。[コミュニケーション能力、危機管理能力を養う]

2日目

説明		ケーススタディについての説明。
グループワーク②（疑義照会事例等のケーススタディ）	2時間半	幾つか準備されたこれまでの具体的な疑義照会事例について、グループ毎に2～3の検討テーマを選び、検討・取りまとめる。[課題解決能力、コミュニケーション能力を養う]
講義⑥食品衛生監視員の教育等	30分	食品衛生監視員の人材育成方法、モチベーション向上等 [人材育成方法を学ぶ]
グループワーク③（新規採用職員の教育、食品衛生監視員の将来像について）	2時間半	講義⑥を踏まえ、グループ毎に、今後の食品衛生監視員の業務等のあり方・将来像等について検討・意見交換し、取りまとめる。* [食品衛生監視員としての将来像・組織像を描く]
総合講評	30分	

※ グループワークは各班5名程度。各グループでディスカッション、まとめ、発表、全体での意見交換という流れ。グループ内で進行役、書記、発表者を決める。

* 研修参加者には、「自己が描く食品衛生監視員としての将来像」というテーマ課題を与えていたため、当日は、この各自の回答等も踏まえディスカッションが行われた。

○食品衛生監視員(初級研修)に必要な要件等(案)

1. 目的

食品衛生監視員となった職員に対して、職務上必要な基礎知識・技術等を習得させることを目的とする。

2. 研修対象

食品衛生監視員として初年に当たる者。

3. 研修に要する期間

概ね4日間

4. カリキュラムの要件等

(1)食品衛生法及び関係法規の概要

- ・食品衛生法、食品安全基本法、食品衛生関係条例等
(関係法令として、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、健康増進法、消費者安全法、JAS 法等があることを学ぶ。)

(2)食品衛生監視員の心得

- ・組織、食品衛生監視員の業務、保健所・本庁業務の概要
(必要に応じて、窓口等における接遇、クレーム対応など)

(3)施設監視について

- ・監視指導と検査の仕組み(食品衛生監視指導計画、監視体制等)、施設監視の仕方(監視のポイント)、GLP、過去の違反事例等
※実地の施設監視も有効。

(4)食中毒調査について

- ・食中毒探知から調査、行政処分等の流れ、調査に必要な基礎知識、過去の食中毒事件における対応例、事例検討(グループワーク)等

※上記の項目の他、以下の項目を特化させて実施してもよい。

(5)苦情処理について

- ・苦情の受付から処理の流れ、原因調査等

(6)食品関係法令

- ・法令上の疑義解決の方法(法令検索等)、事例検討(グループワーク)等

○食品衛生監視員(中級研修)に必要な要件等(案)

1. 目的

食品衛生監視員として5～10年程度業務に従事した中堅クラス(係長・主任クラス)の職員に対して、中堅職員として、職務上必要な課題解決のための専門的知識、コミュニケーション能力、問題発生時の危機管理対応能力等を高めることを目的とする。

2. 研修対象

食品衛生監視員として5～10年程度業務に従事した中堅クラス(係長・主任クラス)の職員

3. 研修に要する期間

概ね2日間

4. カリキュラムの要件等

- ・4～5名のグループワークを中心とした内容の研修とする。
- ・研修受講者には事前に事例検討の課題を与えレポートを提出させても良い。

(1) 食品事故等の危機管理について

- ・危機事例紹介、事例検討(グループワーク)等

(2) 施設監視について

- ・監視指導等の難事例紹介、事例検討(グループワーク)等

(3) 食中毒調査について

- ・食中毒事例紹介、事例検討(グループワーク)等

(4) 食品衛生業務について

- ・現在の業務における課題及び課題解決策をグループワーク等で検討・発表

※上記の項目の他、係長・主任クラスの指導的立場も考慮して、以下の項目を特化させて実施してもよい。

(5) 食品衛生監視員の業務について

- ・組織等の将来像、人材育成等

(参考資料)

- 平成21年度埼玉県新任食品衛生監視員研修会資料
 - 前期(平成 21 年 5 月 21、22 日)資料
 - 後期(平成 22 年 1 月 21、22 日)資料
 - グループワーク資料(研修生配布用、講師手持ち用)

平成21年度
新任食品衛生監視員研修会

平成21年5月21日（木）・22日（金）

食環センタービル 3階会議室

埼玉県保健医療部食品安全課

目 次

	ページ
出席者名簿	2
研修日程	3
 <資料>	
1 食品安全課担当業務	5
2 リスクコミュニケーション	15
3 食品衛生法等の法令	19
4 営業許可等	23
5 ふぐの取扱い等に関する条例	33
6 行政処分等	35
7 関係団体等に係る事項	37
8 食品衛生法等に係る資格要件	38
9 接遇	39
10 違反・苦情食品調査	54
11 食中毒調査	59
12 監視指導と立入調査	62

平成21年度新任食品衛生監視員研修日

1日目(5月21日)

	講習内容
9:00～ 10分	オリエンテーション
9:10～ 30分	あいさつ及び講話
9:40～ 20分	自己紹介 1分間スピーチ
10:00～ 30分	食品安全課各担当業務紹介 (1) 企画・総務担当 (2) 安全推進担当 (3) 食品保健担当 (4) 監視・食中毒担当 (5) 特別監視担当
10:30～ 30分	リスクコミュニケーション
11:00～ 10分	休憩
11:10～ 50分	食品衛生法等の法令 (1) 食品衛生法及び関係省令等 (2) 県条例(施行条例、関する条例)
12:00～ 60分	昼食
13:00～ 60分	営業許可等 (1) 許可業種 (2) 管理運営基準・施設基準 (3) 食品衛生自主管理優良施設確認制度
14:00～ 50分	ふぐの取扱い等に関する条例
14:50～ 10分	休憩
15:00～ 30分	行政処分等 (1) 行政処分とは (2) 食品衛生法等違反の公表
15:30～ 20分	関係団体等に係る事項 (1) 食品衛生協会・検査センター (2) 食品衛生監視員協議会
15:50～ 60分	食品衛生法等に係る資格要件 (1) 食品衛生監視員 (2) 食品衛生管理者 (3) 食品衛生責任者 (4) 食品衛生推進員 (5) 食品衛生指導員
16:50～ 20分	質疑・応答

2日目(5月22日)

	講習内容
9:00～ 30分	接遇
9:30～ 50分	違反・苦情食品調査 (1) 苦情処理の流れ (2) 苦情受理 (3) 販売店等の調査 (4) 調査依頼 (5) 製造施設等の調査
10:20～ 10分	休憩
10:30～ 50分	食中毒調査 (1) 調査の流れ (2) 事件の探知(電話・窓口等の対応) (3) 調査の組み立て等 (4) 経過(状況)の報告 (5) 関連調査
11:20～ 20分	監視指導と立入検査 (1) 監視指導と立入検査の違い (2) 監視指導計画 (3) 収去検査と規格基準 (4) 精度管理
11:40～ 20分	質疑・応答
12:00～ 60分	昼食
13:00～ 220分	グループワーク (1) 苦情又は違反食品調査 (2) 食中毒(疑)調査 前日の講義及び午前中の講義内容を踏まえ、グループ毎に、右記職員を調査対象と仮定し、シミュレーションを行う。 結果はグループ毎にまとめ、発表する。
16:40～ 20分	講評等
17:00～ 10分	閉会

第1 食品安全課各担当業務

1 企画総務担当

- (1) 食の安全・安心確保に係る企画、調整、運営等の総合調整に関する事。
- (2) 食の安全・安心確保の推進体制に関する事。
- (3) 食に係る危機管理に関する事。
- (4) 食品安全基本法に関する事。
- (5) 埼玉県食の安全・安心条例の施行に関する事。
- (6) 関係部局・関係団体との連絡調整に関する事。
- (7) 予算、決算及び経理に関する事。
- (8) 人事及び服務に関する事。
- (9) 県有財産及び物品の管理に関する事。
- (10) 文書事務に関する事。
- (11) 監査等に関する事。
- (12) 県議会に関する事。
- (13) 食肉衛生検査センターとの連絡調整に関する事。
- (14) 他の担当に属さない事務に関する事。

2 安全推進担当

- (1) 食の安全県民会議の運営に関する事。
- (2) 食の安全地域推進会議の活動推進に関する事。
- (3) 食の安全・安心研修会等に関する事。
- (4) 食の安全・安心に係るホームページの管理運営に関する事。
- (5) 食の安全・安心に関する情報提供及び広報に関する事。
- (6) 食品相談の総合窓口に関する事。

3 食品保健担当

- (1) 食品衛生法、食品衛生に関する条例の施行に関する事。
- (2) 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例の施行に関する事。
- (3) 食品衛生オンラインシステムに関する事。
- (4) 食品衛生推進員業務に関する事。
- (5) 埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度に関する事。
- (6) 食品衛生関係の育成指導に関する事。
- (7) 食品衛生監視員協議会の事務に関する事。
- (8) 食品衛生の製品検査事務に関する事。
- (9) 政令市及び中核市との連絡調整に関する事。

4 監視・食中毒担当

- (1) 食中毒に関する事。
- (2) 違反食品・不良食品に関する事。
- (3) 食品監視に関する事。
- (4) 食品検査に関する事。
- (5) と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に関する事。
- (6) 食肉衛生検査センターとの連絡調整に関する事。
- (7) 生乳品質共励会に関する事。

5 特別監視担当

- (1) 食品衛生検査施設における検査又は試験の業務の管理に関する事。
- (2) 食品検査の信頼性確保体制の整備に関する事。
- (3) 食品衛生検査施設における検査等の業務の総合的管理運営に関する事。
- (4) 総合衛生管理製造過程承認施設等の監視・指導等に関する事。
- (5) 卸売市場の監視・指導等に関する事。

特別監視担当

1 食品衛生検査施設等における検査等の業務管理（GLP）

(1) 業務管理について

国際的にも国内的にも検査結果の信頼性を確保するシステムの導入と透明性の確保が必要とされたことを背景にして、安全に関する規制は、その測定結果が信頼されることにより成立することから平成9年、行政が実施する試験検査に業務管理が導入された。

業務管理とは、「導き出された測定結果は、技術的に適格であり、かつ、技術的に妥当な結果を出す能力がある試験検査によるものであることの客観的証明」であり、これにより国際的に通用する測定結果とするためのものである。

(2) 法的根拠

ア 食品衛生法第29条第3項

都道府県等の食品衛生検査施設に関し必要な事項は政令（令第8条）で定める。

イ 食品衛生法施行令第8条第1項

法第29条第1項又は第2項の規定に基づき都道府県等が設置する食品衛生検査施設には、検査又は試験のために必要な職員を置き、理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務所等を設け、並びに検査又は試験のために必要な機械及び器具であって厚生労働省令（規則第36条）で定めるものを備えなければならない。

ウ 食品衛生法施行令第8条第2項

前項の食品衛生施設においては、厚生労働省令（規則第37条）の定めるところにより、検査又は試験に関する事務を管理しなければならない。

エ 食品衛生法施行規則第37条

令第8条第2項の規定による検査又は試験（検査等という）に関する事務の管理は、次に掲げるところにより行うものとする。

(3) 業務内容等

ア 組織

検査部門に検査部門責任者及び検査区分責任者を選任し、外部に信頼性確保部門責任者を選任する。

イ 作成すべき標準作業書等

検査実施に際しては、試験品取扱い標準作業書、検査実施標準作業書、機械器具類保守管理標準作業書、試薬等管理標準作業書、動物飼育管理標準作業書を施設ごとに作成し、検査業務等に当たっては記録を取り、保存する。

ウ 業務内容

内部点検、精度管理、外部精度管理調査を行うことにより信頼性と透明性を確保する。具体的には、標準作業書の遵守、標準作業書に基づく記録の作成と保存の点検、検査を行う職員の技能評価、外部精度管理調査への定期的な参加計画等である。

なお、収去部門における注意事項として、食中毒事故や苦情に伴う検体採取の場合であるが、未開封品の収去業務についてはGLPの対象となる

こと。よって、試験品採取記録票の記入、試験品搬送温度の遵守、搬送時の温度記録など試験品取扱標準作業書に則った採材及び検体搬入等を実施すること。併せて、温度記録計の校正、保守点検を定期的を実施すること。

(4) 対象施設

ア 収去部門 (23施設)

- (7) 食品安全課特別監視担当
- (イ) 保健所食品監視担当 (4施設)
- (ウ) 保健所生活衛生・薬事担当 (13施設)
- (エ) 食肉衛生検査センター (支所及び分室を含め5施設)

イ 検査部門 (4施設)

- (7) 衛生研究所
- (イ) 衛生研究所深谷支所
- (ウ) 食肉衛生検査センター
- (エ) 食肉衛生検査センター北部支所

2 監視指導等

(1) 総合衛生管理製造過程承認施設 (HACCP承認施設: 13施設)

ア HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: 危害分析重要管理点) とは

- ① 危害を分析してその危害を制御することのできる場所 (工程) や処置方法を決め
- ② それぞれに対応した基準を作り
- ③ いつ、どこで、誰が、何の目的で、どの基準にしたがって、どのような作業を行ったのかを記録し
- ④ 証拠書類として残しておくシステムを確立しなさい、という衛生管理手法で
- ⑤ 製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証するもの

イ 日本では平成7年5月に食品衛生法が改正され、HACCPシステムの考え方を導入した「総合衛生管理製造過程に係わる承認方式」を選択できる制度がスタートした。

ウ 営業者の申請に基づき厚生労働大臣が承認基準に適合することを個別に確認し承認するものであるが、都道府県、保健所設置市及び特別区が行う事務等である承認事前指導やHACCP承認後の監視指導等についても「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領」に規定されている。主な業務としては①～③のとおり。

① 新規承認申請、更新承認申請、変更承認申請の相談・助言

本年度中に新規承認申請を予定するHACCP承認検討施設が1施設あり、また、更新施設は2施設である。

② 承認施設の監視・指導

総合衛生管理製造過程承認制度実施要領には、地方厚生局が承認を受けた施設について年1回以上立入検査を行うように規定されていることからその立入検査に県が同行し、実施している。HACCP承認施設への年間監視件数は、前述の同行以外に県独自で3回以上実施しており、合計で4回以上という状況である。

③承認施設の同一敷地内同一営業者が製造加工する対象食品以外の苦情、違反処理

(2) 対米輸出水産食品加工施設（1施設）

水産食品を米国に輸出するに当たり、日本国内の水産食品加工施設が米国連邦規則で定める要件を満たしていることを保証する施設認定書発行の手続き等が必要である。この対米輸出水産食品加工施設に関する認定等については、厚生労働省が行っているところであるが、その実務については、「対米輸出水産食品の取扱い要領」により、都道府県等衛生主管部（局）長に委ねられていることから、同要領に基づき監視等を行うものである。主な業務はア～エのとおり。

ア 新規申請、変更承認申請の相談・助言

イ 施設の認定

ウ 証明書の発行

エ 施設の監視・指導

対米輸出水産食品の取扱い要領では都道府県等が施設に対し年間1～6回監視等を行うこととしており、加えて6ヶ月に1回、チェックリストによる監視結果を地方厚生局当て報告するよう規定されている。

(3) 総合卸売市場

県内6カ所（上尾、春日部、熊谷、越谷、秩父、所沢）の地方卸売市場の仲卸店舗及び関連店舗等を対象に通常監視・指導を実施する。

監視時には、有毒魚介類、魚種不明魚、流通禁止ふぐ、採捕禁止区域の貝類等の入荷がないかについて確認する。

また、温度管理や食品表示についても適正に行われているかを確認するとともに、マグロ等の加工・陳列方法等の衛生的取扱いについて指導を行う。

なお、食中毒事件の発生や違反食品の流通が認められた場合には、調査等のため緊急監視を実施する。

3 講習会等の実施

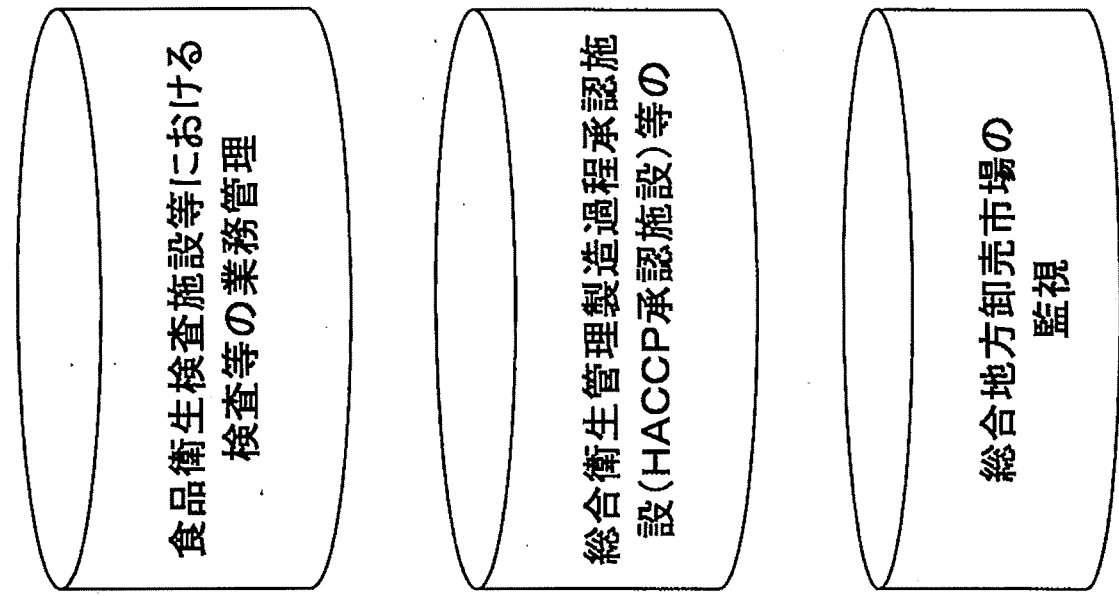
(1) 平成20年度HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成講習会

毎年、第1四半期に開催していたが、平成21年2月17日付厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知により、講習会カリキュラムが変更になったため、開催時期及び方法について検討中である。

(2) HACCPシステムに係るステップアップ研修

昨年度は、県内の食品衛生監視員を対象とした、乳充填工程・ISO22000・AIBに関する研修を各1回実施した。本年度も多角的な視点からの研修開催を予定している。

食 品 安 全 課 特 別 監 視 担 当



収去部門

- 23 食品安全課特別監視担当 1
- 保健所食品監視担当 4
- 保健所生活衛生・薬事担当 13
- 食肉衛生検査センター 5
- (本所、川口分室、白子分室、越谷分室、北部支所)
- 食品衛生検査部門 4
- 衛生研究所
- 衛生研究所深谷支所
- 食肉衛生検査センター
- 食肉衛生検査センター北部支所

総合衛生管理製造過程承認施設 (主な承認品目)

- 13 牛乳 5
- アイスクリーム 2
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 1
- 食肉製品 3
- 清涼飲料水 2
- 1 対米輸出水産食品加工施設
- 魚介類加工品製造

総合地方卸売市場

- 6 市場上尾市場
- 地方卸売市場熊谷市場
- 地方卸売市場春日市場
- 地方卸売市場越谷市場
- 地方卸売市場所沢市場
- 地方卸売市場秩父市場

食品衛生検査施設等における検査等の業務管理

収去部門の業務管理 (GLP) に関する内部点検

食品安全課 特別監視担当

保健所 食品監視担当

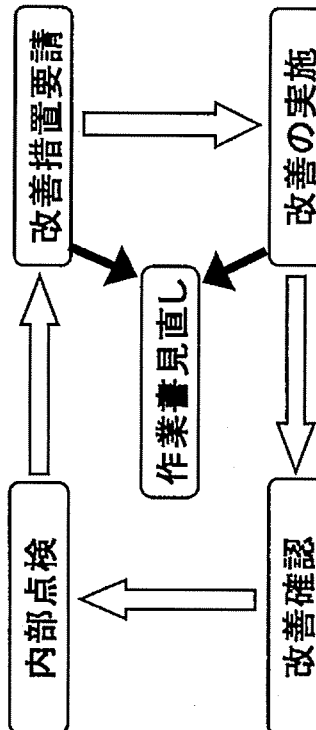
収去業務
試験品取扱標準作業書

保健所 生活衛生・薬事担当

食中毒調査時における未開封品の収去業務
試験品取扱標準作業書

食肉衛生検査センター

収去業務
試験品取扱標準作業書



食品衛生検査部門の業務管理 (GLP) に関する内部点検

衛生研究所

衛生研究所深谷支所

食肉衛生検査センター

食肉衛生検査センター北部支所

試験検査業務

標準作業書の作成

試験品取扱い標準作業書

検査実施標準作業書

機械器具類保守管理標準作業書

試薬等管理標準作業書

動物飼育管理標準作業書

外部精度管理調査への参加

定期的な参加計画

精度管理の実施

検査を行う職員の技能評価

内部点検

作業逸脱時の評価

作業書の見直し等

作業書に基づき記録の保存

改善事項の記録

総合衛生管理製造過程承認施設に関する業務

