

坂戸保健所食品監視 3 N精神

県のスローガン 3 Sについて

スピード 対処のセンス

スマイル 挨拶のセンス 許認可・監視は慎重に

スピリッツ 奉仕のセンス

センスとは？

考える能力+行動する能力+確認する能力+実行
(プラン) (調べる) (チェック) (アクション)
PDCAサイクル

例 消費者や業者からの相談

どのように対処するか。

相談内容をまとめる

自分で調べる 最大限の努力する

上司に確認または自分で判断

3 Sはまだ難しいので、坂戸保健所では3 N精神を実施

仕事 3 N 精神

投げない

逃げない

乗り越える

坂戸保健所
食品監視担当
スローガン

効率を考えた監視とは

効率とは単純に件数を上げるための効率ではありません。
下記の内容を充分理解してください。

- 1 ルールに囚われることなく、頭の中で心がけてほしい。(杓子定規に物事は考えない)
- 2 効率よく監視すれば件数はおのずと上がる
- 3 業態ごとに一ヶ月の目標を掲げ、共通認識を持って監視する。
- 4 チームワークプレーによりグループの目標を達成する。

(具体策)

- 1) 管内の地域に精通すること
- 2) 一ヶ月単位で監視目標数を立てる
- 3) 立入検査票を事前に打ち出した場合、その地域の東西南北別に分けておくこと
- 4) 前もって打ち出した立入検査票を持った場合は必ず責任を持って監視すること
- 5) 監視対象施設の製造工程は事前に学習しておくこと
(勉強会の開催)
見学や視察をしてくるのではない
ましてや感心してくるのではない
- 6) 監視にいけない場合は、立検票を速やかに戻すこと
- 7) 行きたいところだけを選んで監視に行くとか、当月の目標施設以外に行くとか相当の理由がない限り、足並みを乱すような、わがまま監視はしないこと

一日一日を、有意義な監視とするために
無駄な監視にならないようにするために

例 目標を達成させるため坂戸保健所の場合は

12月の監視目標

500件

現在の監視数
(12月11日現在)

件

坂戸保健所
食品監視担当

- ・ 部屋に貼り全員で確認
- ・ 達成感を全員で味わう
- ・ チームワークの必要性を実感できる
- ・ モチベーションが保てる

5月の監視目標

製造業 (D 施設) 監視

本体 1 6 6 件

現在の監視数
(6月4日現在)

1 5 2 件

坂戸保健所
食品監視担当

11月の監視目標

保育園監視

達成数 **116** 件

現在の監視数
(11月18日現在)

98 件

効率のいい監視を実施し、一班一日最低でも5件の監視をしてください。

坂戸保健所
食品監視担当

表示等の相談対応

- 1 相談相手に名前を告げ、責任を持って対処すること
- 2 相談相手が許可施設かどうか台帳をオンラインで出し確認すること。
(相談記録に台帳を添付すること)
- 3 その他の食品の取扱い施設であって届出が出ていなければ、埼玉県条例で届出が義務付けられているので、その指導も併せて行うこと。
(よくわからない施設の場合は、その場所を直接見に行き、何をしているのか確認すること)
- 4 取扱いたい食品が何であるのか、また何の許可が必要か自分で調べて資料を作成する。(作成した資料は相談記録に添付)
この場合、電話では食品がよくわからない時(よくあるケースです)は、電話ではなく現物を持ってきてもらい(電話は間違いをおこす)複数人で確認する。来てもらうときには現物と製造工程表と製造レシピを持ってきてもらう。
- 5 食品の分類が決まれば食品表示マニュアル等を参考にして、自分で一括表示を作成してみること。
(このとき、わからなければ先輩等に質問して下さい。聞くことは恥では有りませんが、聞かないことは後に一生の恥になります。)
- 6 次に自分で考えた表示をはっきりと示して、グループ内でこのような表示でよいか回覧(相談)する。(必ず自分の意見を添えること。)
相談内容と経緯だけを記録して丸投げはしないこと。
- 7 間違った指導をした場合、その表示が他県等で指摘された時は、業者は〇〇保健所の〇〇さんに指導してもらいこれでいいと言われた。と進言し後で面倒なことになる可能性も十分にある。(親切に相談に乗ってあげて、後でくやしい思いをしないように)
- 8 業者の方で表示ができあがったら FAX 等してもらい必ず確認すること。
- 9 以上のことでまるっきりわからない時は、この手順で先輩に聞くこと。

食品監視担当

担当部長 松岡 正

確認制度について

確認制度について心がけておくこと

- ・ 待っていてもこない
- ・ 事業所を探す（実際行動を起こす）
（魚釣りで言うところの餌まき）
- ・ 可能性のある事業所には必ず行ってみる（常に気にかけていること）
- ・ 何回も会社と連絡を取る（できれば社長か社長に進言できる人）会社と仲良くなる（信頼関係を構築する）

確認制度の導入にむけて

- ・ 平成 12 年から 13 年にかけて彩の国ハサップの作成始まる
- ・ 坂戸保健所の場合
 - 21 年 4 月 「製造業に係る調査票」「自主管理優良施設制度推進チェックシート」作成
 - 4 月～ 6 月 中規模の食品製造施設 166 施設を調査し制度導入可能施設の選定
監視員の情報の共有化
 - 6 月 「衛生管理マニュアル作成の手引き」を作成
 - 7 月 作成の手引きを利用して施設の指導開始
 - 22 年 1 月現在 申し出数 3 件
- ・ タイムスケジュールを立てて実行
- ・ 制度を普及し継続させるためには、
管内施設の評価、意欲「やるき」等
適切に状況を把握すること
- ・ 効率的な指導
無駄はしないように
- ・ 目的の把握 「衛生管理の向上」
- ・ 県からは「彩の国だより」や協会を通して、ピーアール

◎事業所との信頼関係

- ・事業の内容を熟知し、アドバイスできるようになること
- ・コンサルタント的要素を含んで指導する。
 危害は監視員も一緒になって考える
- ・いつでも相談に乗ってやる態度が必要
- ・テクニックとしては何か問題になる要素を見つけること。例えば表示がおかしいとか、異物が混入しやすい箇所があるとか、清掃が充分でないとか、7S+1を理解していないとか、こういった問題を一緒になって解決してやる。
 (違反だ、違反だ、なんて脅してはダメ。速やかに改善させる)
- ・メリットを充分に理解させ、意欲を引き出す
 (メリットは大げさにいう)
 - 1) 製造者本人が商品に自信を持つ
 - 2) 設備投資のコストをあまり賭けずに、従業員の衛生意識を向上させることが出来る
 - 3) 食中毒や異物混入などのリスクを低減できる
 - 4) 商品に確認済マークを入れることによって消費者が安心する
 - 5) 食の安全安心に向けて消費者にアピールできる
 - 6) 県内に止まらず、県外にもアピールできる
 - 7) 消費者が安心して購入できる
 - 8) 埼玉県も応援している(バックアップしてくれる)
 - 9) 埼玉県がホームページ等で公表及び宣伝してくれる

***頭を柔軟にし、誰からも愛される食品衛生監視員になりましょう。**

その他

- 1 窓口での苦情品等の受付テクニック
- 2 電話等での苦情品等の受付テクニック
- 3 食中毒にするか有症苦情にするかの対応テクニック
- 4 許可調査時の業種別調査ポイント（重点調査）
- 5 監視時の業種別監視ポイント
- 6 OJT 対JTを利用した職員間のコミュニケーション
などなどなどなど次回

食品衛生検査施設における検査等の 業務管理について

埼玉県食品安全課
特別監視担当

食品衛生検査施設における検査等の業務管理

GLP (Good Laboratory Practice: 試験実施適正基準)
あるいは食品GLP という場合もある。

食品の検査業務に関し、組織、検査室、機械器具、試薬、試験品、検査手順、精度管理などについての具体的な管理基準を定め、それらに基づき検査を実施し、その確認を検査に関わらない第三者が行うことにより、検査の信頼性を確保する。

業務管理に関する法令 (1)

〔食品衛生検査施設〕

○ 食品衛生法第29条第1項

国及び都道府県は、第25条第1項(食品等の検査)又は第26条第1項から第3項まで(検査命令)の検査(以下「製品検査」という。)及び前条第1項の規定により取去した食品、添加物、器具又は容器包装の試験に関する事務を行わせるために、必要な検査施設を設けなければならない。

○ 第2項

保健所を設置する市及び特別区は、前条第1項の規定により取去した食品、添加物、器具又は容器包装の試験に関する事務を行わせるために、必要な検査施設を設けなければならない。

○ 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、政令で定める。

業務管理に関する法令 (2)

〔食品衛生検査施設〕

○ 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、保健所を設置する市又は特別区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、事務室等を設け、並びに検査又は試験のために必要な機械及び器具であつて厚生労働省令(規則第36条)で定めるものを備えなければならない。

○ 第2項

前項の食品衛生検査施設においては、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。

業務管理に関する法令 (3)

〔食品衛生検査施設に備える機器〕

○ 食品衛生法施行規則第36条

令第8条第1項の厚生労働省令で定める機械及び器具は、純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の必要な機械及び器具とする。

業務管理に関する法令 (4)

〔食品衛生検査施設における業務管理〕

○ 食品衛生法施行規則第37条

政令第8条第2項の規程による検査または試験(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。

- 一 第十一号に規定する標準作業書に基づき、検査等が適切に実施されていることの確認等を行うこと。
- 二 第十二号の文書に基づき、検査等の業務の管理について内部点検を定期的に行うこと。
- 三 第十三号の文書に基づき、精度管理(検査に従事する者の技能水準の確保その他の方法により検査の精度を適正に保つことという。以下同じ。)を行うこと。
- 四 第十四号の文書に基づき、外部精度管理調査(国その他の適当と認められる者が行う精度管理に関する調査をいう。以下同じ。)を定期的受けること。
(以下省略、第一号まで)

業務管理に関する通知

食品衛生検査施設における検査等の業務管理について
平成9年1月16日 衛食第9号
「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」

検査部門責任者、検査区分責任者、信頼性部門責任者の業務
検査室等の管理、機械器具の管理、試薬等の管理、動物の管理、
有害物質・危険物の管理、試験品の取扱いの管理(採取・搬送・受領)、
検査の操作等の管理、検査等の結果の処理、検査結果通知書、
試験品の保存、内部点検、精度管理、外部精度管理調査、データの作成、
標本・データの保存、研修等について規定

(別添) 各種標準作業書の作成及び改定についての留意事項

7

業務管理(GLP)の対象となるものは

食品衛生法第26条第1項の製品検査及び第28条第1項に基づき
取り去った食品等の試験が対象

- ◆ 検査命令を出した食品等の検査を行う場合
- ◆ 食品監視担当等が計画的に取去したものの
- ◆ 食中毒事件あるいは苦情食品等の調査でも、取去したもの

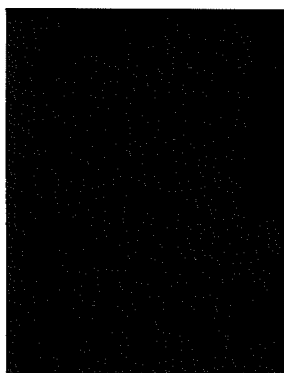
・通常の食中毒調査(収去証を発行していないもの)は、対象外
・未開封の食品を採取した場合は、収去と同様に取り扱う
(病因物質が検出された場合、流通品の処分)

8

収去

食品衛生法に基づき、店舗などから、無償で検査に必要な最小限の量の食品等を提供してもらう行為を「収去」という。

収去しようとするときは、検査者に「収去証」を交付しなければならない。



9

業務管理に必要なもの

文書とその記録

- ・ どのような手続とルールに従って処理をするのかを、定めた文書(標準作業書等)を作成し
- ・ 定めた文書に基づいて処理されていることを記録すること

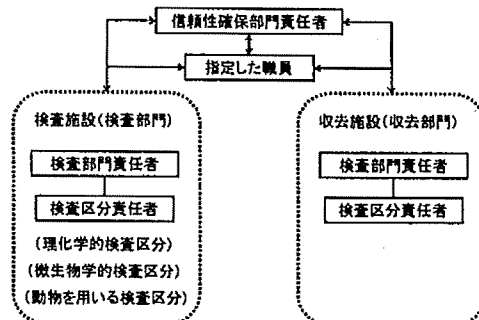
10

文書と記録の種類

食品衛生検査業務管理規定	
機械器具保守管理標準作業書	使用開始前点検記録等
試薬等管理標準作業書	標準品管理簿等
動物飼育管理標準作業書	
試験品取扱標準作業書	試験品管理記録票等
検査実施標準作業書	検査実施記録等
精度管理の方法を記載した文書	精度管理記録
内部点検の方法を記載した文書	内部点検記録
外部精度管理調査実施計画	計画書、改善記録
その他マニュアル等	

11

埼玉県における業務管理体制



12

埼玉県食品衛生検査施設 (収去部門)

保健所

- ・生活衛生・薬事担当 (13 保健所)
- ・食品監視担当 (4 保健所)

食肉衛生検査センター

- ・食鳥検査担当
- ・食肉検査担当 (3 分室)
- ・北部支所食肉検査担当

食品安全課

- ・特別監視担当

13

埼玉県食品衛生検査施設 (検査部門)

衛生研究所

- ・食品媒介感染症担当 (微生物学的検査区分・動物を用いる検査区分)
- ・水食品担当 (理化学的検査区分)
- ・生体影響担当 (理化学的検査区分) 放射能検査

衛生研究所 深谷支所

- ・感染症担当 (微生物学的検査区分)
- ・衛生科学担当 (理化学的検査区分)

食肉衛生検査センター

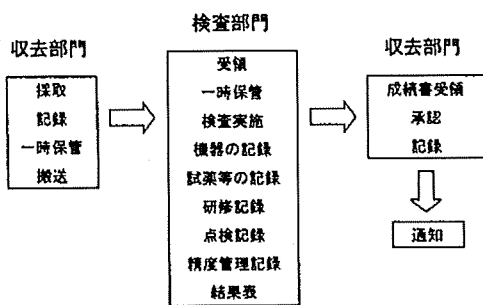
- ・精密検査担当 (微生物学的検査区分・理化学的検査区分)

食肉衛生検査センター 北部支所

- ・精密検査担当 (微生物学的検査区分)

14

収去検査の流れ



15

試験品の取扱いについて

収去検査の場合は、以下の文書に従い処理する

- 1 収去部門試験品取扱い標準作業書
- 2 試験品採取マニュアル
- 3 搬送方法及び搬送時の温度管理マニュアル
- 4 機器類(温度計・クーラーボックス等)の保守管理マニュアル
- 5 試験品管理記録票記入要領
- 6 試験検査の進行に関する手引き(個別の採取量等が記載)

原則、逸脱は許されない

16

試験品採取時の遵守事項

1. 試験品の採取に当たっては、被収去者等の立会のもとで行うこと。
2. 試験品は、検査項目に応じた必要最小量を採取すること (検査項目別検体採取量表を参考)。
3. 試験品の採取方法等は、食品衛生法及び厚生労働省通達に示された方法がある場合は、その方法に従うこと。
4. ロットによる区分けがある場合は、各ロットを混同しないよう採取すること。
5. 他物の混入及び他物からの汚染がないよう採取すること。
6. 無包装及び簡易包装(バラ、小分け等)等の未開封品以外の試験品を細菌検査に供する目的で採取する場合は、細菌等の汚染がないよう滅菌した器具、容器等を用いること。
7. 試験品を入れる容器は、試験品の種類、形状及び検査の目的に適したものであること。
8. 採取時の形態、保管状況を確認すること。

17

試験品の採取及び 搬送時に必要な 記録票

「試験品管理記録票」

収去等担当者が、記入後(枠内)、検査区分責任者が確認する。

試験品管理記録票		検査区分	検査項目
採取日時	採取場所	採取担当者	検査担当者

18

試験品管理記録票の記入項目 1

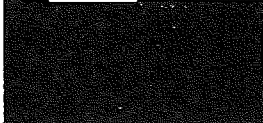
食品区分：規格基準に影響がある区分を記入

(例) 冷凍食品、食肉製品、液卵、ミネラルウォーター
の加熱や殺菌の状況

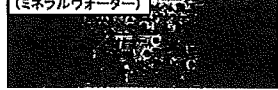
(冷凍食品)



(食肉製品)



(ミネラルウォーター)

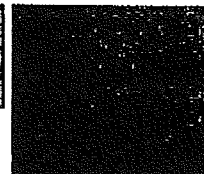
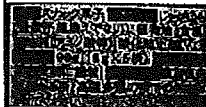


19

試験品管理記録票の記入項目 2

検査関連表示：検査対象となる表示を記入する。

添加物表示を記入または写真を、輸入原材料に
由来する検査を実施する場合は原産国名を
(添加物名、遺伝子組み換え、アレルギー表示等)



●品名 清乳
●大豆脂肪分 7%
●原材料名 大豆(カナダ産)
遺伝子組換えでない
砂糖・食塩・食品酸化剤
カルシウム・乳化剤・香料
(アラビナン)・香料
●内容量 200ml

20

試験品の採取量

(検査項目別検体採取量表から)

・微生物検査

一般的には、100g あるいは 100ml
生食用かき：300g
ナチュラルチーズ：200g
レトルト食品、LL牛乳：2包装

・理化学検査

一般的には、100g あるいは 100ml
重金属がある場合は、250g
二酸化イオウがある場合は、未開封品を2個
油菓子、揚げ麺、即席麺(酸価、過酸化物質)：250g
貝毒(下痢性、麻痺性)：200g
野菜、果実(残留農薬)：1kg (キャベツ、白菜は4個)
食肉(残留動物用医薬品)：100g程度(脂肪を除く)

21

試験品搬送時の遵守事項

1. 他物の混入や汚染、試験品相互による汚染がないよう予防措置を施した上、搬送すること(ビニール袋等で予防措置)。
2. 食品衛生法及び厚生労働省通達等で基準が定められている場合は、その方法で搬送すること(保存基準、検査目的で搬送する場合の方法)。
3. 冷凍で搬送する試験品は、十分なドライアイス等で冷却するなど解凍が起らないように搬送すること。
4. 冷蔵が必要な試験品は、基準が定められているものを除き、通常10℃以下で速やかに搬送すること。
5. なお、やむを得ない理由により搬送等に長時間を要した場合は、その旨記録すること(細菌検査で、概ね4時間)。
6. 搬送中の温度を適切な方法を用いて確認すること(通常、記録装置付き温度計を使用)。

22

試験品の搬送温度

- ・要冷蔵品や腐敗・変敗しやすいものは、10℃以下で
- ・冷凍品は、冷凍状態(ドライアイス使用)で
- ・保存基準があるものは、その温度で
- ・牛乳、乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品、鯨肉製品は、
4℃以下で
(乳等省令、通知等で検査のための輸送温度を規定)
- ・液卵は、8℃以下で(液卵の保存基準)

23

機器類の保守管理(収去部門)

1. 機器類・所定の場所に衛生的に保管すること。
2. クーラーボックスは、常時清掃し、清潔に保つこと。
3. 取扱説明書等は、所定の場所に保管すること。
4. 温度計は、半年に1回点検し、常に適正に測定できるよう整備しておくこと(結果は、定期点検記録簿に記載し3年間保存)。
5. 機器類は、事前に適正に測定又は使用できるか点検し、使用すること(使用時点検記録簿に記載)。
6. 異常を発見した場合には、速やかに更新又は補修すること(異常時記録簿に記載)。
7. 温度計は、3年に1回校正すること(結果は、校正記録簿に記載)。
8. 秤は、定期的に点検すること(結果は、校正記録簿に記載)。

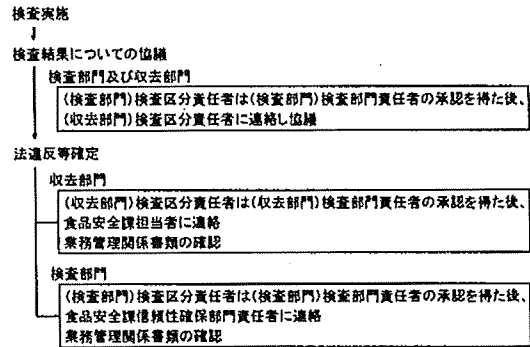
24

試験品の受領

1. 検査部門担当者は、試験品の採取量及び状態を確認し、試験を実施するに当たり、適合しているか否かを判断する。
2. 適合していない場合は、その状態を試験品管理記録票に記入し、検査を実施するかを指示を検査区分責任者から受けて、検査実施又は実施せずについて記録する。
3. 検査区分責任者は、試験品管理記録票の記載内容を確認し、確認した年月日を記入し、署名又は捺印する。

25

基準値超過時の連絡（規格基準・衛生規範）



26

業務管理関係書類

(検査結果の信頼性を確保する関係書類)

- 収去部門
- ① 試験品管理記録票
 - ② 試験品搬送時の温度管理データ
 - ③ 試験品表示画像
 - ④ 収去証控

- 検査部門
- ① 試験品管理記録票
 - ② 試験品搬送時の温度管理データ
 - ③ 検査実施記録簿及び結果表
 - ④ 内部精度管理実施記録簿
 - ⑤ 試験結果成積書
 - ⑥ 検査実施標準作業書

27

検査区分責任者の業務

1. 標準作業書に基づき、検査等が適切に実施されていることの確認
 2. 標準作業書の作成及び改定並びにその保存
 3. 検査等に係る施設設備及び機械器具の管理
 4. 試験品の取り扱いの確認（試験品管理記録票の確認）
 5. クロマトグラフのチャート、計量器のプリントアウト、試験の原観察記録等実測値の確認できる試料及び検査等の結果の確認
 6. 標本、データ及び検査結果通知書の控えの保存
 7. その他当該検査区分において検査等の業務を管理するために必要な業務
- ・検査区分責任者は、検査等の業務を行わないこと

28

検査部門責任者の業務

1. 検査部門業務の統括
2. 内部点検、精度管理、外部精度管理の結果に基づき、検査等の業務について改善措置を講ずる
3. 職員の職務分掌を明らかにする文書の作成及び保存
4. 標準作業書の作成及び改定の承認
5. 検査結果通知書の発行の承認
6. 職員の研修計画の策定並びに研修及び職務経験に関する記録の作成及び保存するとともに、検査等を行う職員に対し定期的に研修の機会を与えること
7. その他検査部門を統括するために必要な業務

29

信頼性確保部門責任者の業務

1. 検査等の業務の管理について内部点検を定期的に行うこと
 2. 精度管理を行うこと
 3. 外部精度管理調査を定期的に行うこと
 4. 内部点検、精度管理、外部精度管理調査の結果について、記録を行うこと
 5. 検査等に当たり、標準作業書等の文書から逸脱した場合には、その内容を評価し、検査結果の撤回等の必要な措置を講ずる
 6. その他検査等の信頼性の確保に係る必要な業務
- ・信頼性確保業務は、検査等の業務から独立させること

30

内部点検の主な指摘事項
(平成20年度 収去部門)

保健所生活衛生・薬事担当

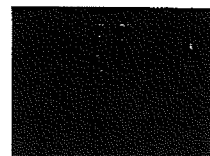
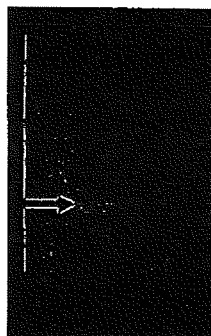
- ・温度計の校正に関すること
- ・温度計の定期点検に関すること
- ・温度計の使用時点検に関すること
- ・クーラーボックスの使用時点検に関すること

保健所食品監視担当、食品安全課、食肉衛生検査センター

- ・天秤の使用時点検に関すること
- ・試験品管理記録票に関すること
- ・検査等の信頼性に悪影響を及ぼす疑いのある事象の内容とその改善措置に関する記録

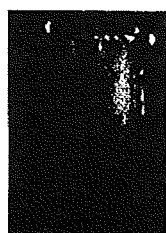
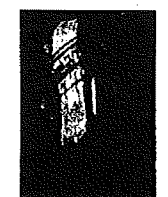
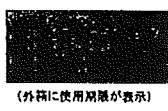
31

試験品採取に使用する滅菌手袋



32

試験品採取容器 (滅菌済み)



滅菌カップ

滅菌カップ

滅菌ストマッカー袋

33

試験品の採取 1



滅菌カップ
(500ml)



洋生菓子
(無包装)



- ・手指をアルコールで消毒
- ・滅菌手袋を使用
- ・周囲の紙を除去



滅菌カップに採取

34

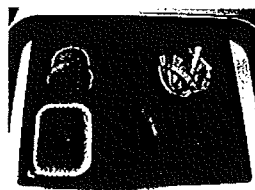
試験品の採取 2



焼き鳥
(串付き)



- ・滅菌手袋を使用し、串を除去



弁当(漬け物を除去したもの)

35

試験品の採取 3



冷凍食品

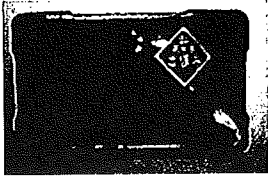


食肉製品

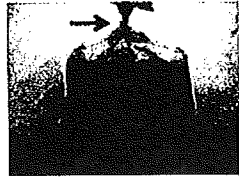
- ・包装品であっても、容器が破損した場合に、他の検体を汚染しないために、合成樹脂製袋に採取

36

試験品の採取 4



魚肉練り製品
(トレーパック)

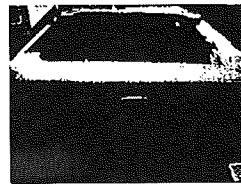


漬け物
(合成樹脂製袋入り)

・フィルムの破損や袋から内容物の漏れに注意

37

試験品の採取 5



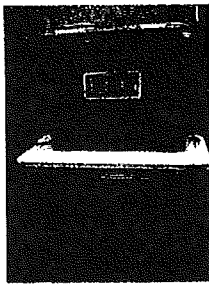
野菜 (残留農薬の検査)
・生産者名(記号)を確認
・未使用の合成樹脂製袋に採取



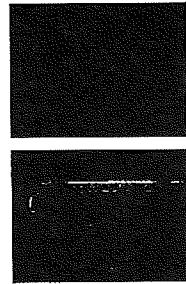
ストマッカー袋を使用した場合
・内容物の漏れに注意

38

試験品の搬送 (クーラーボックス)



試使用と食品用は区別する



センサーは、冷蔵に触れないように

39

温度計 (データ記録装置付)



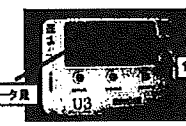
電源スイッチ: 2~3秒間押す



記録開始スイッチ



測定開始確認 (5分)



電池蓋重

注意: 正確な時刻を入力するため、3か月に1回は、記録開始をパソコンで設定

40

試験品の採取・搬送において問題があった事例 (平成20年度)

検査実施検体数	問題事例数	問題となった内容(事例数)
2,885検体 (延べ検体数)	21事例 (46検体)	検体量不足 (6) 搬送温度逸脱 (4) 採取容器の不備 (4) 温度記録の不備 (3) 検査対象品外 (2) 検査項目の相違 (2)
(収去) 保健所 食品監視 食肉衛生検査センター 食品安全課 特別監視	すべて 微生物学的検査	

41

問題事例 1

収去品: 食肉製品(4検体)

検査目的: 規格基準検査(微生物、食品添加物)

収去年月日: 平成20年7月7日

問題内容: 搬送温度逸脱
到着時5.5℃、最高6.3℃で、食肉製品の
搬送温度4℃以下を逸脱(平成5年3月17
日 衛乳第54号通知)
(外気温の高さと冷媒不足が原因)

対応: 微生物検査は、実施せず

42

問題事例 2

収去品：液卵(未殺菌)
検査目的：規格基準検査(微生物検査)
収去年月日：平成20年11月10日
問題内容：容器から内容物の液漏れ
(スタマッカー袋のヒートシール不十分が原因)
対応：検査せず(検査側で受領せず)

43

問題事例 3

収去品：清涼飲料水(ミネラルウォーター)
検査目的：規格基準検査(微生物)
収去年月日：平成20年9月1日
問題内容：検査項目の相違
収去品のミネラルウォーターは、除菌(フィルター)済みであり、本来、腸球菌及び緑膿菌の検査を必要としないのに実施(確認不十分)
対応：結果判定時に判明

44

問題事例 4

収去品：冷凍食品(無加熱摂取)
検査目的：規格基準検査(微生物)
収去年月日：平成20年8月12日
問題内容：検査項目の相違
大腸菌群の検査をすべきところ、E.coliを検査(凍結前未加熱、加熱後摂取の冷凍食品と勘違い)
(確認不十分が原因)
対応：規格基準の検査項目のうち、一部未実施

45

問題事例 5

収去品：生食用鮮魚介類(予定)
検査目的：規格基準検査(微生物)
収去年月日：平成20年7月29日
問題内容：収去予定品目以外を収去
生食用鮮魚介類の規格基準検査をする予定のところ、ポイルした生食用ホタテを収去(確認不十分が原因)
対応：検査せず(検査側で受領せず)

46

食中毒・苦情調査の場合は

(収去検査でない、原因究明が求められる)

微生物学的検査

- ・滅菌された器具を用いて検体を採取する。
- ・検体は、均一にした後、可能な限り200g採取する。
(場合によっては、少量のこともある)
- ・検体同士の汚染を避ける(特に、容器からの漏れに注意)。
- ・保管、輸送は、10℃以下で行い、記録を残す。
- ・校正及び点検済みの温度計を使用する。
- ・クーラーボックス、冷媒は、検体輸送用と区別する。
- ・冷媒は、保管冷凍庫で検体使用と一緒に冷凍している場合、使用時にビニール袋に入れる。

47



業務管理のまとめ

1. 組織、施設、機械器具、試薬、試験品、検査手順等について管理基準を設定(標準作業書等の作成)
2. 管理基準に基づいて、検査等を実施
3. 実施したことを記録
4. 検査区分責任者が記録・結果を確認
5. 検査部門責任者が成績書発行を承認
6. 信頼性確保部門責任者による内部点検・精度管理



試験検査の信頼性を確保

48

市場監視について

食品安全課特別監視担当
山我 英夫

卸売市場の種類

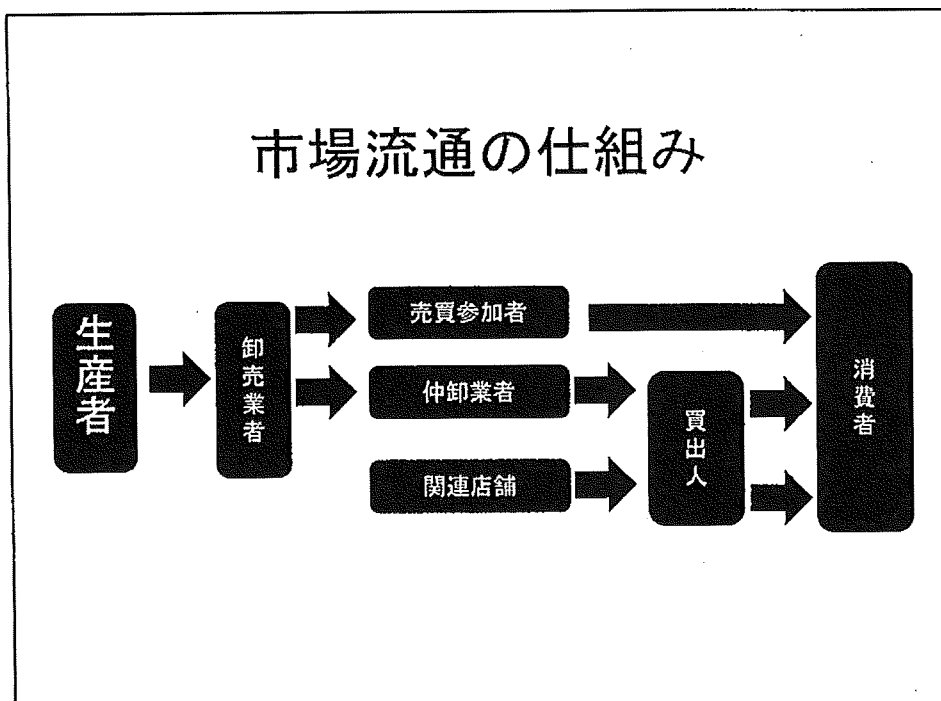
卸売市場法(昭和四十六年)

埼玉県卸売市場条例

- 中央卸売市場
- 地方卸売市場
- 規模未満卸売市場

卸売市場の種類と要件

種類	要件	許認可等
中央卸売市場	都道府県、人口20万人以上の市、又はこれらが加入する一部事務組合が農林水産大臣の認可を受けて開設する卸売市場	開設者:農水大臣認可 卸売業者:農水大臣許可 仲卸業者:開設者許可 売買参加者:開設者承認
地方卸売市場	中央卸売市場以外の卸売市場であって、一定の面積以上のものについて、県知事の許可を受けて開設されるもの	開設者:県知事許可 卸売業者:県知事許可
規模未満卸売市場	上記以外の卸売市場	規定はありません



- ### 卸売市場の機能と役割
1. 品揃え機能
 2. 集分荷・物流機能
 3. 価格形成機能
 4. 情報発信機能