

改 善 計 画 書

平成 年 月 日

保健所長 様

業 種
住 所
営業所所在地
氏 名 印

平成 年 月 日に指摘のありました事項の改善実施計画について、次のとおり報告します。

記

1 構造設備

区 分	現 状	改 善 案	期 限

2 管理事項

区 分	現 状	改 善 案	期 限

(製造者用)

申 立 書

平成 年 月 日

保健所長 様

業 種

住 所

営業所所在地

氏 名

印

平成 年 月 日に不良食品等として、指摘を受けました当社（当店）の _____
について、下記のとおりその事実を申立ていたします。

記

1 不良食品等の概要（年月日、場所、不良食品等が発見された時の状況）

2 当該品の製造方法（製造工程、配合割合等）の概要

3 不良食品の取扱い状況

(1) 製造期間 製造量

(2) 主な販売先 月日・販売量

4 指摘を受けてからの処置（不良食品等の回収、今後の対策等）

5 会社（事務所）の営業等の経過

(1) 事業開始の年月日 年 月 日

(2) 営業許可の有無 有 無
年 月 日付 保健所指令 第1号の

(3) 当該営業所従業員数 名

6 過去3年間における食品衛生法違反の有無 有 無
(有の場合)

処分年月日	違反条項	受けた処理	違反内容

7 その他

(販売者・輸入者用)

申 立 書

平成 年 月 日

保健所長 様

業 種

住 所

営業所所在地

氏 名

印

平成 年 月 日に不良食品等として、指摘を受けました当社（当店）の
について、下記のとおりその事実を申立ていたします。

記

1 不良食品等の概要（年月日、場所、不良食品等が発見された時の状況）

2 不良食品等の取扱い状況

(1) 仕入先及び製造元

(2) 仕入年月日、数量

平成 年 月 日

保健所長 様

住所

氏名

自主回収報告書

(製造・販売・輸入)した食品等について、下記のとおり自主的な回収を実施します。

記

1 商品名(名称)	
2 形態・内容量等 〔商品の写真(外観・表示)があれば添付〕	
3 期限表示	
4 回収製品を特定する情報 (Lot 番号等)	
5 製造者 所在地 名称	
6 販売者 所在地	

名称	
7 製造（販売）量・販売先 〔 数量が多いときは 出荷先・数量のリスト 〕	
8 回収の理由	
9 想定される健康への影響	
10 回収の方法等	
11 回収開始年月日	
12 回収情報の周知方法 内容	
13 問い合わせ先	
14 備考	

【引用マニュアル】

- 1) 神戸市 違反・不良・苦情食品事務処理マニュアル
- 2) 鳥取県 鳥取県食品衛生法違反食品対応マニュアル
- 3) 長野県 不良食品等処理要領
- 4) 熊本市 苦情相談処理マニュアル
- 5) 兵庫県 食品等の苦情対応マニュアル
- 6) 福岡県 苦情食品処理マニュアル
- 7) 秋田県 食品相談等処理マニュアル
- 8) 札幌市 市民相談対応
- 9) 静岡県 違反食品等処理要領

厚生労働科学研究費補助金（食品の安心安全確保推進研究事業）

平成 21 年度分担研究報告書

「食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究」

分担研究報告：食品事故等緊急時対応システムの構築等に関する研究

食品衛生監視員研修等に関する全国自治体アンケート調査から

研究分担者 清水 俊一 北海道立衛生研究所
研究協力者 本郷 健雄 北海道保健福祉部保健医療局健康安全室

研究要旨：

全国 136 自治体に対し食品衛生監視員の研修についての意識と実施状況、食品関連マニュアルの必要性についての意識と作成状況、各種食品衛生関連システムの導入状況について各自治体に対し効率的、効果的な支援方法を検討することを目的としてアンケート調査を実施した。アンケート調査に回答した自治体数は、102 自治体であった。食品衛生監視員の研修に対する意識は、90%以上の自治体が必要を感じているものの実施状況については、それよりも低いものであった。研修を実施していない理由の多くが、「業務多忙、人的・技術的余裕がない」というものであり、「苦情処理対応事例集」、「食中毒調査演習の問題」、「標準的なパワーポイント」、「違反事例の処理方法マニュアル」、「施設監視演習ビデオ」等の資料提供により研修実施率を高めることができると思われた。また、遠隔教育システムについては、「食品衛生監視員としての技術研鑽に資するもの」、「保健医療科学院で実施する研修と同等のもの」等が求められており、今後自治体への効率的、効果的支援方法として検討する必要があると思われた。食品関連マニュアルについての調査では、98%の自治体が必要を認めているものの、食中毒調査マニュアルは約半数の自治体で作成していたが、その他のマニュアルを作成している自治体は少なかった。マニュアルを作成していない理由としては、ほとんどの自治体が「人、時間的な余裕がない」と答えており、半数以上の自治体が、本研究班によるマニュアル作成を望んでいた。食品衛生関係データベースに対する調査では、食品衛生関係システムについては、90%以上の自治体で利用していたものの、多くは保健所単独のものであり、食中毒調査関係のシステムについては、31%の自治体のみにとどまった。

A. 研究目的

食品流通の広域化に伴い食品製造技術の高度化が進む中、各食品業者は HACCP 等の衛生管理手法を取り入れ自社の衛生管理に力を入れている。これら衛生管理手法は、その衛生管理が妥当であり十分機能しているかを検証し問題点を改善する作業があつて初めて食の安全性を確保できるものである。この検証を行うためには、高度な知識と各食品製造のノウハウに精通して

いる必要がある。近年、消費者は食の安全は当然であり、安全性だけでなく安心して食べられる食品を求めており、これを担う行政機関の監視指導はさらに重要性が増してきている。また、食品流通の広域化は、食中毒などの食品事故の広域化、大規模化を招くリスクを高めており各自治体の連携と迅速な対応が必要となっている。このようなことから、食の安全・安心を第一線で守る食品衛生監視員の知識の向上と各自治体

間の連携が重要であるが、食品衛生監視員の教育訓練については、各自治体により行われており、その内容についてもそれぞれで異なる可能性がある。また、各食品関連マニュアルについても、その作成状況等不明な点が多い。さらに、各自治体間での連絡を迅速、確実に行う上でネットワークシステムの構築が重要となるが、各自治体が行っている食品関連システムについても不明な点が多い。

そこで今回、各自治体における食品衛生監視員の研修に対する意識と実施状況、食品関連マニュアルに対する意識と作成状況、各種食品衛生関係データベースの状況を把握し、各自治体に対し効率的、効果的な支援方法を検討することを目的としてアンケート調査を実施した。

B. 研究方法

保健所設置の136自治体に対しアンケート調査用紙を配布し、食品衛生監視員に対する研修、食品衛生監視マニュアル、食品衛生管理システム・食中毒処理システムについて回答を求めた。

1. 食品衛生監視員に対する研修 (図1、図2)

研修の必要性、研修の実施状況、研修に必要な項目、情報の提供があればよい項目、あれば活用する項目、遠隔教育システムについて調査した。

2. 食品衛生監視マニュアル (図3)

食品衛生監視マニュアルの必要性、作成済みのマニュアル、今後作成したいマニュアル、作成を期待するマニュアル、マニュアルを作成していない理由について調査した。

3. 食品衛生管理システム・食中毒処理システム (図4、図5)

管理システムの有無とある場合の処理内容、食中毒調査関係のシステムの有無とある場合の処理内容について調査した。

C. 研究結果

アンケート調査票配布136自治体の内、102自治体(回答率75%)から回答を得た。

1. 食品衛生監視員に対する研修

研修の必要性についての問では「必要である」と答えた自治体は、新任研修が99自治体(97%)、中堅研修で61自治体(61%)、専門研修で77自治体(76%)であった。どちらかといえば必要と答えた自治体を含めると新任研修が99%、中堅研修が96%、専門研修が98%とほとんどの自治体が研修の必要性を認めていた(図6)。しかし、実施状況では、各自治体が主体となって研修を実施しているところは、新任研修が79%、中堅研修が32%、専門研修が62%と低く、他の自治体等の研修に参加している自治体を加えても新任研修で85%、中堅研修で45%、専門研修で85%と研修の必要性に比べると、実際の研修実施状況は低い値を示した(図7)。研修を実施していない自治体はその理由として、新任研修では「業務多忙、人的・技術的余裕がない」との理由が多く、「現場での研修(OJT)」がそれに続いていた。また、「該当する職員が少ないため」や「研修という形での実施は行っていない」との回答もあった。中堅研修では新任研修同様、「業務多忙、人的・技術的余裕がない」との理由が多く、次に「該当職員が少ない」という理由が続いた。専門研修についても「業務多忙、人的・技術的余裕がない」との理由が多かったが、「講師としての適任者がいない」という理由が多く認められた(図8)。

研修を行う上で必要と思われる項目については、新任研修では「食品衛生監視員の心得」、「食品衛生法の概要」、「施設監視について」という項目が必要だという自治体が多く、中堅研修では、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」、「苦情処理について」が、専門研修では、「HACCP等の衛生管理方法」、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」が多かった。また、情報提供があればよいと思う項目としては、新任研修では「食中毒調査について」、「施設監視について」、「苦情処理について」であり、中堅研修では、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」、「苦

情処理について」で専門研修では、「HACCP等の衛生管理方法」、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」であった。

研修を行う場合にあれば活用するものとしては、「苦情処理対応事例集」、「食中毒調査演習の問題」、「標準的なパワーポイント」、「違反事例の処理方法マニュアル」、「施設監視演習ビデオ」があげられ、研修を行っている・いないに関わらずこれらの項目は一致していた。

遠隔教育システムに関する問では、「食品衛生監視員としての技術研鑽に資するもの」、「保健医療科学院で実施する研修と同等のもの」、「複数名での受講が可能なもの」という意見が多くあげられた。

2. 食品衛生監視マニュアル

食品衛生監視マニュアルの必要性について、74の自治体が必要だと回答しており、どちらかといえば必要と回答した自治体を加えると98%の自治体が必要性を認めている(図9)。しかし、2自治体では、「状況に応じた判断ができなくなる」、「マニュアルどおりの事例しか対応できなくなるおそれがある」という理由であまり必要ないと回答している。作成済みのマニュアルについての問いでは、食中毒調査マニュアルが55の自治体(54%)で作成しており、半数以上の自治体で作成していたが、業種別の監視マニュアルや違反食品対応マニュアル、苦情食品対応マニュアルなどについては、作成している自治体が20%以下であった(図)。また、今後作成したいマニュアルについてもすべてが20%以下であったが、本研究班に作成を期待するマニュアルは、衛生管理方法別の監視マニュアルが55%、違反食品対応マニュアルが54%、業種別監視マニュアルと苦情食品対応処理マニュアルが51%と半数以上の自治体で作成を期待していた(図10)。

マニュアルを作成していない理由については、ほとんどの自治体が、「人、時間的な余裕がない」と答えており、また、「予算がない」とい

う回答も多かった。また、「他の自治体のマニュアルを利用している」、「中核都市に移行して間もないため」、「経験者が少ないためマニュアルを作成する人材がいない」などという回答もあった。

3. 食品衛生管理システム・食中毒処理システム

食品衛生に関する管理システムの有無については、96の自治体で有ると回答した。内61の自治体が保健所単位で作業するものであり、保健所と本庁を結ぶオンラインシステムが有る自治体が13自治体、保健所、本庁、衛生研究所等の検査機関を結んだネットワークが12自治体、保健所と検査機関を結んだものが6自治体、保健所間を結んだものが3自治体であった。処理できる業務については、営業許可申請書の入力、台帳管理が多かったが、監視経歴、講習会受講に関するものは、半数程度にとどまった。

食中毒調査及び処理支援システムについては、システムが有ると回答したのは32自治体で、その内23自治体が保健所のみで作業するものであった。処理できる作業としては、喫食状況調査が31自治体と多く、カイ二乗検定等の計算が29自治体であった。また、今後このようなシステムを作成する予定については、多くの自治体で作成予定がないと答えていた。

D. 考察

今回のアンケート調査で、各自治体は研修の必要性を認めているものの、実際には研修を実施できていない自治体があることが明らかとなった。実施していない理由の多くは、「業務多忙、人的・技術的余裕がない」というものであったが、新任研修においては、OJT(現場研修)によるものも多く、「該当する職員が少ないため」という理由もあった。また、専門研修において「講師としての適任者がいない」という意見も多く認められ、食品衛生監視員の育成、教育方法として、個別研修的な方法を検討する必要があると思われた。研修で必要な項目として

は、新任研修では、「食品衛生監視員の心得」、「食品衛生法の概要」、「施設監視について」という基本的な部分が多く、中堅研修では、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」、「苦情処理について」という食品事故に対応するものが多かった。また、専門研修では、「HACCP等の衛生管理方法」のような高度な監視技術を必要とするものの研修が求められていることが明らかとなった。情報提供が有ればよいと思う項目としては、「食中毒調査について」、「苦情処理について」があげられ、多くの自治体で食中毒調査や苦情処理に関する情報を求めていることが判明した。このことは、有れば活用したいものとして「苦情処理対応事例集」、「食中毒調査演習の問題」があげられていることから明らかで、研修教材として「食中毒調査演習の問題」や「苦情処理対応事例集」を提供することが各自治体への効果的、効率的な支援方法の一つとして考えられる。また、遠隔教育システムについても、「食品衛生監視員としての技術研鑽に資するもの」、「保健医療科学院で実施する研修と同等のもの」、「複数名での受講が可能なもの」があげられており、遠隔教育システムを構築し活用することも視野に含めた支援方法検討が必要である。

食品衛生監視マニュアルについても、多くの自治体が必要性を認めているが、作成済みマニュアルは食中毒調査マニュアルが半数の自治体で作成されているものの、他のマニュアルは、多くの自治体で未作成であった。マニュアルの作成は、多くの情報収集等手間と時間がかかるものであり、多くの自治体が「人、時間的な余裕がない」ことを作成していない理由とあげている。また、これらの自治体では今後新たに作成したいマニュアルはなかった。それに反して本研究に作成を期待するものとして「衛生管理方法別の監視マニュアル」、「違反食品対応マニュアル」、「業種別監視マニュアル」や「苦情食品対応処理マニュアル」の作成を求める自治体が半数以上あり、人的、時間的余裕が

ないことがマニュアル作成に影響していることが窺える。しかし、監視マニュアルは、それぞれの地域において施設基準等が異なる場合があるため、全国共通のマニュアルを作成するには問題となる。従ってマニュアルの作成については、全国で共通する項目について作成し、各自治体がそれにそれぞれの自治体特有な部分を追加できるようなものにする必要があると思われる。

食品衛生管理システムについては、保健所単位による運用が中心であるものの、すでに多くの自治体で作成し利用していたが、監視の履歴や講習会受講状況等に関するものは半数程度にとどまっており、少人数で効率のよい監視指導を行う上でこれらの情報管理機能の充実を図る必要があると思われる。また、食中毒調査及び処理支援システムについては32自治体にとどまっており、内23自治体が保健所単独での運用であった。処理内容は、喫食状況調査、カイ二乗検定等の計算が多く各保健所単位で運用する上で必要な作業が中心であった。しかし食中毒については、迅速に情報を伝達し事故の拡大防止を図ることも重要であり、国と各自治体、各自治体内部、各自治体間のネットワークシステムのあり方を検討し、重要情報の迅速な共有化、自治体間での情報交換方法などについて検討する必要があると思われる。

E. 結論

食品衛生監視員の研修については、多くの自治体でその必要性を認めており、遠隔教育システムや研修支援教材の作成等を検討する必要がある。また、食品関係マニュアルについても、同様に多くの自治体が必要性を認めており、衛生管理方法別の監視マニュアル、違反食品対応マニュアル、業種別監視マニュアルや苦情食品対応処理マニュアルの作成について作成を求める自治体が半数以上いることからこれらのマニュアルの作成について検討する必要がある。食中毒調査及び処理支援システムについては、広

域での迅速な対応を行う上で重要であり、国と各自治体、各自治体内部、各自治体間でどのようなネットワークにすればよいか検討する必要がある。

F. 健康危険情報

該当なし

G. 研究発表

1. 論文発表

該当なし

2. 学会発表

該当なし

H. 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

第1部 食品衛生監視員に対する研修

問1 あなたの自治体では食品衛生監視員に対する新人研修、中堅研修、専門研修の研修の必要性についてどのようにお考えですか？

研修区分	必要性	その理由(具体的に記入)
新人研修		
中堅研修		
専門研修		

問2 あなたの自治体での食品衛生監視員研修の実施状況について伺います

2-1 新任職員研修(監視員に任命されてから概ね1年以内の職員を対象とした研修)を定期的に行っていますか？

その理由(具体的に記入)

① 定期的に行っている場合はお答えください。

頻度	その他の場合具体的に記入	日数	その他の場合具体的に記入
自治体単独開催か		その自治体名を記入	
カリキュラム、教材、パワーポイント等を提供していただけます			

② 不定期に行っている場合はお答えください。

頻度	その他の場合具体的に記入	日数	その他の場合具体的に記入
自治体単独開催か		その自治体名を記入	
カリキュラム、教材、パワーポイント等を提供していただけます			

2-2 中堅職員研修(概ね5年以上実務経験のある職員を対象とした研修)を定期的に行っていますか？

その理由(具体的に記入)

① 定期的に行っている場合はお答えください。

頻度	その他の場合具体的に記入	日数	その他の場合具体的に記入
自治体単独開催か		その自治体名を記入	
カリキュラム、教材、パワーポイント等を提供していただけます			

② 不定期に行っている場合はお答えください。

頻度	その他の場合具体的に記入	日数	その他の場合具体的に記入
自治体単独開催か		その自治体名を記入	
カリキュラム、教材、パワーポイント等を提供していただけます			

2-3 専門研修(HACCP等の専門的な内容の研修)を定期的に行っていますか？

その理由(具体的に記入)

① 定期的に行っている場合はお答えください。

どのような内容です			
頻度	その他の場合具体的に記入	日数	その他の場合具体的に記入
自治体単独開催か		その自治体名を記入	
カリキュラム、教材、パワーポイント等を提供していただけます			

② 不定期に行っている場合はお答えください。

どのような内容です			
頻度	その他の場合具体的に記入	日数	その他の場合具体的に記入
自治体単独開催か		その自治体名を記入	
カリキュラム、教材、パワーポイント等を提供していただけます			

図1 アンケート調査票(食品衛生監視員研修その1)

問3 初級、中級及び専門研修を行う場合に必要と思われる項目に、その順位を1から順に数字で入力してください。(複数回答可)

	項目	初級	中級	専門
1	食品衛生監視員の業務と心得について			
2	食品衛生法の概要について			
3	食品衛生関係法規(JAS法、健康増進法、行政手続法など)の概要について			
4	食中毒調査について			
5	施設監視について			
6	取去検査について			
7	苦情処理について			
8	違反事例の処理方法について			
9	HACCPなどの衛生管理方法について			
10	その他①			
11	その他②			
12	その他③			

問4 初級、中級及び専門研修を行う場合に、本研究成果を踏まえた情報提供があればよいと思う項目にその順位を1から順に数字で入力してください。(複数回答可)

	項目	初級	中級	専門
1	食品衛生監視員の業務と心得について			
2	食品衛生法の概要について			
3	食品衛生関係法規(JAS法、健康増進法、行政手続法など)の概要について			
4	食中毒調査について			
5	施設監視について			
6	取去検査について			
7	苦情処理について			
8	違反事例の処理方法について			
9	HACCPなどの衛生管理方法について			
10	行政法			
11	その他①			
12	その他②			

問5 研修を行う場合に、あれば活用すると思われる項目にその順位を1から順に数字で入力してください。(複数回答可)

	項目	チェック欄
1	標準的なカリキュラムとシラバス	
2	標準的なパワーポイント	
3	食中毒調査演習の問題	
4	施設監視演習ビデオ	
5	苦情処理対応事例集	
6	違反事例の処理方法マニュアル	
7	標準的なテキスト	
8	標準的な自修書	
9	その他①	
10	その他②	

問6 インターネットで、実際の講義(ビデオ画像)を見る、またはパワーポイントを見ながら解説を音声で聞くような遠隔教育システムについての質問です。

どのようなものであれば、受講させますか? 該当する項目にその順位を1から順に数字で入力してください。(複数回答可)

	項目	チェック欄
1	保健医療科学院で実施する研修と同等のもの	
2	保健医療科学院の修了証書が発行されるもの	
3	食品衛生監視員としての技術研鑽に資するもの	
4	複数名での受講が可能なもの	
5	その他①	
6	その他②	

図2 アンケート調査票 (食品監視員研修その2)

第2部 食品衛生監視マニュアル

なお、ここでいう食品衛生監視マニュアルとは、単なる法政省令、通知等を集めた書籍ではなく、食中毒調査、施設の監視、施設の許認可、違反・苦情食品対応、収去検査、表示等について、日常の業務の防備録、チェックシート、あるいはさしあたり自分が何をしたらいいかわからないときに開いてリファレンスとして使用できるマニュアル本を想定しています。

問7 あなたの自治体では食品衛生監視マニュアルの必要性についてどのようにお考えですか？

その理由(具体的に記入)

問8 あなたの自治体で作成している食品衛生監視マニュアルはどのようなものですか？
作成しているマニュアルにチェックをし、また、作成年および最新の改定年を西暦でお教えてください。

マニュアル区分	チェック欄	業種/種類	作成年	改定年
①食品衛生法に基づく業種別マニュアル(例:乳製品製造業用監視マニュアル、食肉製品製造業用監視マニュアルなど)				
②製造業、販売業、飲食店営業等の類似した業種毎のマニュアル(例:給食施設監視マニュアル、食品製造業監視マニュアルなど)				
③営業規模別マニュアル				
④食品営業全般についての監視マニュアル				
⑤衛生管理方法別のマニュアル				
⑥食中毒調査マニュアル				
⑦違反食品対応マニュアル				
⑧苦情食品対応処理マニュアル				
⑨その他1				
⑩その他2				

問9 あなたの自治体で今後作成したい食品衛生監視マニュアルと、研究班で作成されることを期待する食品衛生監視マニュアルにチェックをつけてください。

マニュアル区分	自治体作	研究班作	業種
①食品衛生法に基づく業種別マニュアル(例:乳製品製造業用監視マニュアル、食肉製品製造業用監視マニュアルなど)			
②製造業、販売業、飲食店営業等の類似した業種毎のマニュアル(例:給食施設監視マニュアル、食品製造業監視マニュアルなど)			
③営業規模別マニュアル			
④食品営業全般についての監視マニュアル			
⑤衛生管理方法別のマニュアル			
⑥食中毒調査マニュアル			
⑦違反食品対応マニュアル			
⑧苦情食品対応処理マニュアル			
⑨その他			

問10 あなたの自治体で食品衛生監視マニュアルを作成していない場合その理由をお教えてください。

理由:1	
理由:2	
理由:3	

その他の理由の場合は具体的に記入してください

問11 食品衛生監視員研修や食品衛生監視マニュアルについてご意見をお聞かせください。

図3 アンケート調査票(食品衛生監視マニュアル)

第3部 食品衛生管理システム及び食中毒処理システムについて

I 食品衛生管理システム

- 問12 あなたの自治体では食品衛生に関する管理システムがありますか？
ある場合に、そのシステムは
- 問13 問12で管理システムが「ある」と回答した場合には、Sheet1処理業務一覧表を開き、該当する処理業務名の処理機関に保健所あるいは本庁を入力してください。
- 問14 その他、食品衛生関係でシステム化している業務があれば、具体的にお書きください。
- 問15 このようなシステムがないと回答された自治体で、今後作成をお考えの場合、どのようなシステムを考えていますか？具体的にお答えください。

II 食中毒調査及び処理支援システム及び処理支援システム

- 問16 あなたの自治体には食中毒調査及び処理支援システムがありますか？
ある場合に、そのシステムは
- 問17 問16で「ある」と回答された場合、次のどのような作業が行えるか、また「ない」と回答された自治体では、今後作成をお考えの場合、該当する作業にチェックを入れてください。

作業内容	行える	今後作成
① 食中毒発生時に作成する食中毒連絡票の入力 食中毒が発生した場合には、まず食中毒連絡票を作成する。ここで入力したデータは、喫食状況調査票等とリンクしており、後に行う調査票の入力で役立つ。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
② 調査対象者の症状および喫食状況の入力 ファイル「食中毒症状調査票」では、喫食者の住所、氏名及び発症状況等を1人1レコードとして入力する。このデータを基に報告書や記者発表資料等の作成が行われる。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
③ 喫食状況調査票 喫食状況調査票では、食中毒連絡票画面で入力した食事内容の「食べた」「食べない」を1人1レコードとして入力する。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④ 検便や食品の検査内容の入力 食中毒連絡票、食中毒症状調査票の入力後、検体および検査成績一覧表の入力することで検査結果のデータを管理し、病因物質の特定に役立てる。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑤ 報告書の作成 別に入力した「食中毒症状調査票」及び「食中毒連絡票」のデータから、報告書の作成に必要な内容を自動集計する。集計されたデータは、報告様式画面中へ自動入力されるため、その他の部分を追加入力するだけで報告書が作成できる。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑥ 記者発表資料手持ち資料作成	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑦ χ^2 検定・フィッシャーの計算	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑧ 30分・3時間・6時間・24時間毎の発症者数グラフの作成	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑨ ピボットテーブルを利用したデータの分析を行うファイル ピボットテーブルでは、ファイルメーカーからの出力データをもとに、「発症者／住所」、「発症者／医療機関」、「入院者／入院先」、「発症日／発症数」など、必要に応じて様々な集計をすることができる。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑩ その他	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

図4 アンケート調査票（食品衛生管理システム・食中毒処理システム）

別表
処理業務一覧表

自治体名
部局名

業務区分	処理区分	処理業務名	処理機関		
登録業務	許可申請書等入力 (新規、更新) 許可指令書等出力	営業許可	営業許可申請書	1	
			営業許可申請書 (自動車による営業)	2	
		条例許可	条例許可申請書	3	
		報告営業等	営業報告書	4	
			給食施設報告書	5	
		ふぐ営業	ふぐ営業認証申請書等	6	
			ふぐ加工製品販売届	7	
	承認申請書等入力 許可指令書等出力	営業許可	営業許可指令書写交付申請書	8	
			営業区域 (取扱数量) 変更承認申請書	9	
		条例許可	取扱品目 (取扱数量) 変更承認申請書	10	
			許可証再交付申請書	11	
		報告営業等	営業報告済の証票の再交付申請書	12	
			給食施設報告済みの証票の再交付申請書	13	
		ふぐ営業	ふぐ営業認証書書換え (再交付) 申請書	14	
			ふぐ加工製品販売届出済みの証票の再交付申請書	15	
	変更届等入力 許可指令書等出力	営業許可	営業許可申請事項変更届	16	
			食品衛生管理者設置 (変更) (届出事項変更) 届	17	
			承継届	18	
			休業 (営業再開) 届	19	
			廃業届	20	
			営業種目 (製造品目) 変更届 (増減) 届	21	
			食品衛生責任者設置 (変更) 届	22	
			許可申請事項変更届	23	
			条例許可	承継届	24
				休業 (営業再開) 届	25
			廃業届	26	
		報告営業等		営業報告事項変更届	27
				給食施設報告事項変更届	28
				報告営業承継届	29
				給食施設承継届	30
			報告営業廃業届	31	
			給食施設廃止届	32	
		ふぐ営業		ふぐ加工製品販売届出事項変更届	33
				承継届	34
				ふぐ営業廃止届	35
			ふぐ加工製品販売廃止届	36	
監視経歴	監視経歴入力	政令許可	37		
		条例許可	38		
	資料出力		監視経歴登録	39	
			一斉検査施設一覧表	40	
			監視成績一覧表	41	
講習会	講習会受講入力		講習会受講登録	42	
			講習会受講対象名簿	43	
	資料出力		講習会宛名シール	44	
運用支援業務	施設検索		業種別登録施設検索	46	
			施設検索	47	
	帳票印刷		食品衛生統計表	48	
			業種・種目別施設数一覧表	49	
			月別許可更新対象施設数一覧表	50	
			許可更新対象施設一覧表・許可更新宛名シール	51	
			短期営業施設一覧表	52	
			食品衛生責任者未設置施設一覧表	53	
			営業許可更新申請書	54	
			食品衛生統計表 (ふぐ営業)	55	
			ふぐ営業施設一覧表	56	
			許可年数別施設一覧表	57	
			種目別監視件数一覧表	58	
			食品衛生統計表 (短期間営業)	59	
保守業務	台帳管理 システム管理	登録施設	営業許可	60	
		台帳管理	営業許可 (自動車による営業)	61	
		修正	条例許可	62	
	廃業復帰		営業報告	63	
			給食施設	64	
			ふぐ営業 (ふぐ認証)	65	
			ふぐ営業 (ふぐ加工製品販売)	66	
			廃業復帰	67	
			コード修正	68	
	システム修正	69			

図5 アンケート調査票 (処理業務一覧)

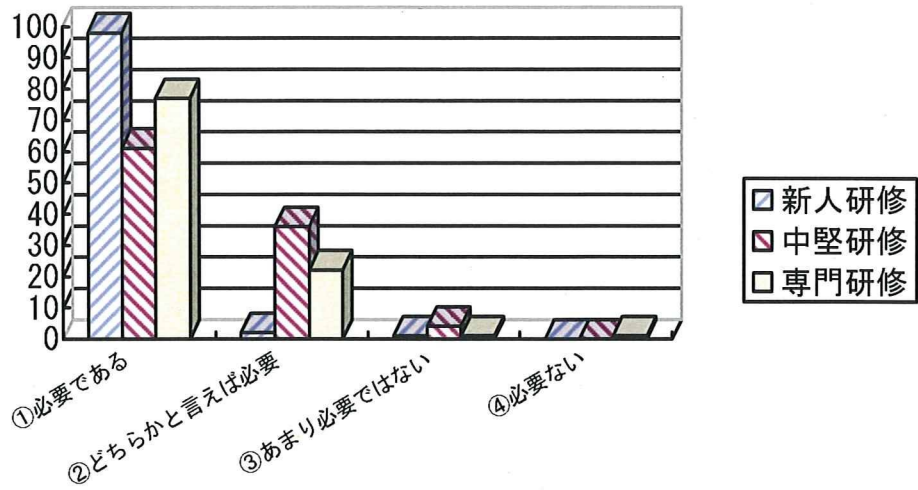


図6 食品衛生監視員研修の必要性

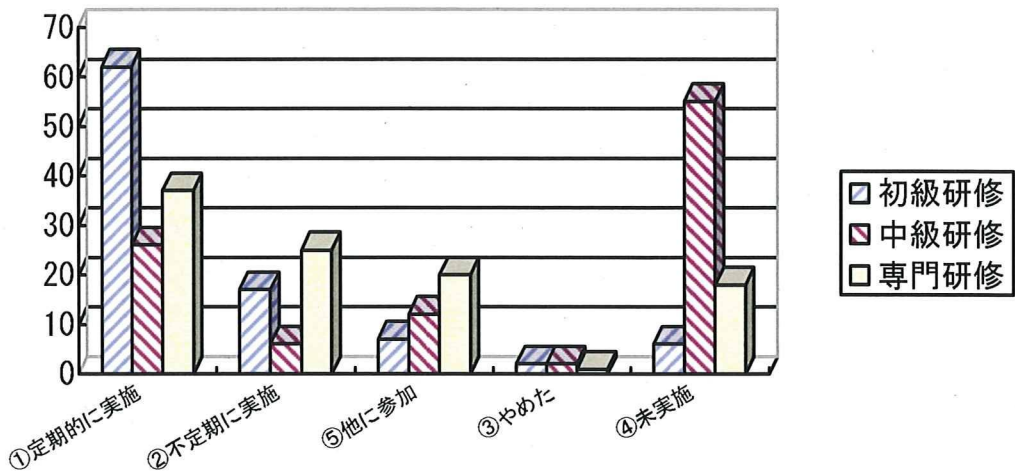


図7 食品衛生監視員研修の実施状況

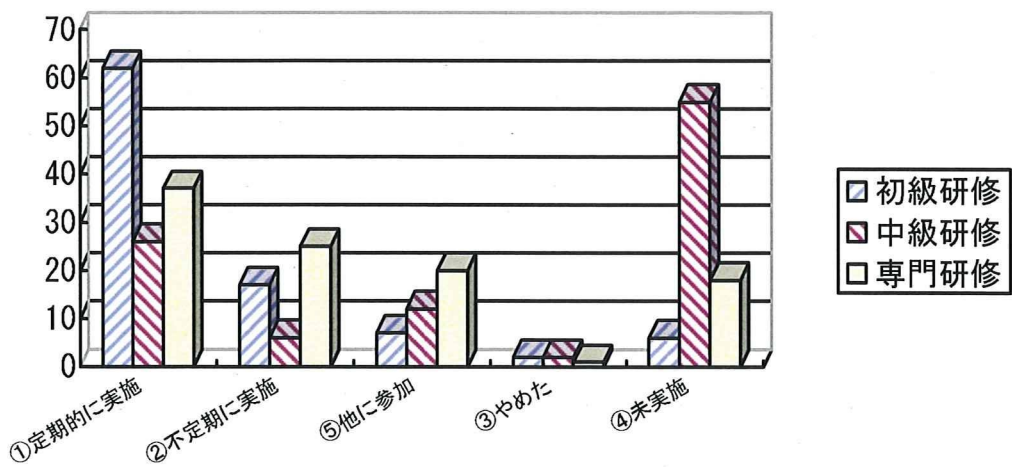


図8 食品衛生監視員研修が行えない理由

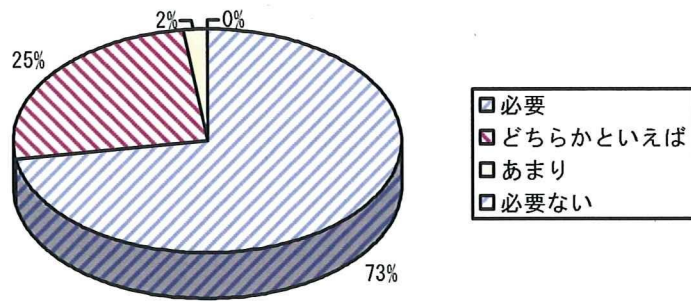


図9 食品衛生監視マニュアルの必要性

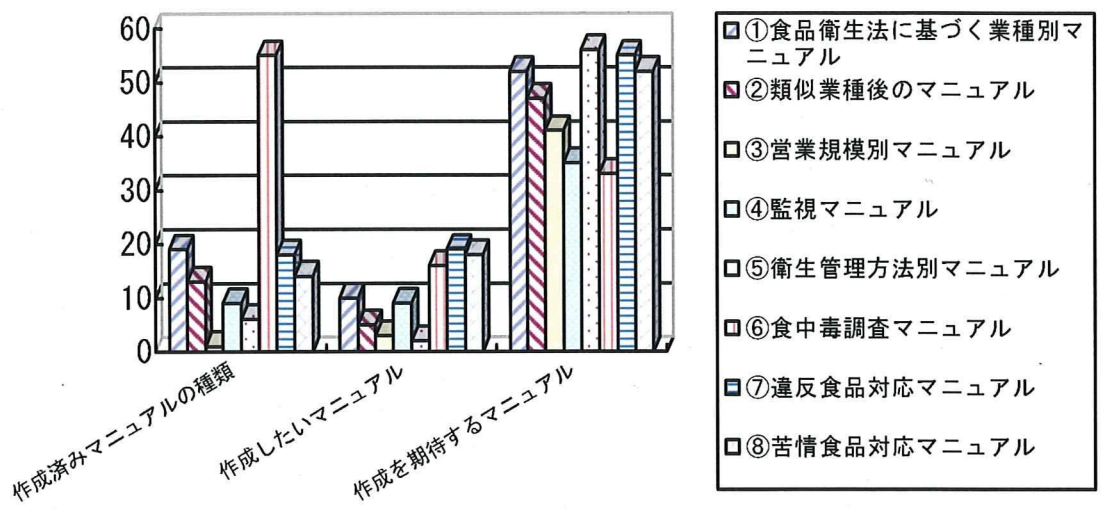


図10 監視マニュアルの作成