

9 食品衛生検査施設における試験検査の業務管理（GLP）

食品衛生法に係る検査等の信頼性を確保するため、京都市衛生公害研究所食品検査等業務管理要綱に基づき、GLP 委員会を開催するとともに、試験検査業務の内部点検及び外部精度管理調査等を実施している。

1) 年間実施件数

平成17年度の内部点検及び外部精度管理実施件数は表9 - 1のとおりである。

表9 - 1 内部点検及び外部精度管理実施件数

	総 数		平成17年									平成18年		
	件数	項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
内部点検	6	30	-	-	-	-	2	1	-	1	2	-	-	-
廃棄方法の調査	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
食品衛生外部精度管理(理化学)	5	7	-	-	1	1	-	1	1	1	-	-	-	-
食品衛生外部精度管理(微生物)	5	5	-	-	1	1	-	1	1	1	-	-	-	-
計	17	46	-	-	2	2	2	3	2	3	3	-	-	-

2) GLP 委員会

疫学情報部門

所の食品衛生法に定める試験検査の信頼性の確保を図る目的で、委員会を設置している。

(1) 委員の構成

所長(委員長)

次長

信頼性確保部門責任者(疫学情報部門担当課長)

検査部門責任者(微生物部門担当課長)

理化学的検査区分責任者(生活衛生部門担当課長)

微生物学的検査区分責任者(臨床部門担当課長)

委員長の指名する者

(2) 開催内容

開催日

平成17年5月31日

議題

- ・食品検査等業務管理要綱の改定について
- ・平成16年度内部点検結果について
- ・平成16年度外部精度管理調査結果について
- ・平成17年度内部点検について
- ・平成17年度外部精度管理調査について
- ・データの作成等の取扱いについて
- ・その他

3) 内部点検

疫学情報部門

試験検査の信頼性の確保を図る目的で、試験検査業務の内部点検を実施している。

(1) 実施内容

平成17年度は以下の項目について、信頼性確保部門担当者(疫学情報部門)が検査中の現場に立入り、内部点検調査を実施した。

点検項目

- ・検査に関する資料等に関すること(標準作業書、検査等の記録帳簿など)
- ・試験品に関すること(管理、保存、管理記録など)
- ・試薬の取扱いに関すること(表示、管理記録、毒劇物の管理、廃棄方法など)
- ・機械器具の取扱いに関すること(保守管理など)

改善実施状況の確認

点検した検査項目

- ・平成17年8月4日/生活衛生部門/青果物の残留農薬検査
- ・平成17年8月11日/生活衛生部門/魚肉練製品の甘味料検査
- ・平成17年9月2日/臨床部門/生菓子の食中毒菌検査
- ・平成17年11月15日、16日/生活衛生部門/米のカドミウム検査
- ・平成17年12月12日、13日/臨床部門/生食用かきの規格検査及び食中毒菌検査
- ・平成17年12月14日/生活衛生部門/生食用かきの抗生物質検査

(2) 結果

点検結果はおおむね良好であったが、一部の項目について改善指導を行った。

4) 検査等から発生する廃棄物の処理について

疫学情報部門

検査等から発生する廃棄物による事故等を防止し、適正な処理を図る目的で、調査、研究及び検査を担当している部門に対し、廃棄物に関するアンケート調査及び聞き取り調査を実施した。

(1) 調査対象期間

平成16年度(平成16年4月1日から平成17年3月31日)

(2) 調査年月日

平成17年12月13日

(3) 調査結果

酸性及びアルカリ性廃液については、所内の廃水処理施設で処理していた。

試験品(食品等)は、事業系一般廃棄物として処理していた。

廃 PCB は、PCB 保管庫に保管していた。

上記の から を除いた廃棄物について、適正に分別、梱包及び保管し、産業廃棄物として委託処理を行っていた。処理状況については、産業廃棄物管理票により把握していた。

5) 外部精度管理

疫学情報部門

試験検査データの信頼性を確保するため、(財)食品薬品安全センター秦野研究所が実施する外部精度管理調査に参加した。

(1) 方法

疫学情報部門が窓口及びとりまとめを、生活衛生部門、臨床部門が試験品の検査を担当した。

調査項目は以下の10検体12項目である。

理化学調査

- ・重金属(清涼飲料水中のカドミウムと鉛、精米中のカドミウム)
 - ・食品添加物(ジャム中のサッカリンナトリウム)
 - ・残留農薬(ほうれん草ペースト中のクロルピリホスとダイアジノン)
 - ・残留動物用医薬品(液卵中のフルベンダゾール)
- 微生物学的調査
- ・大腸菌群の同定(ハンバーグ中の大腸菌群)
 - ・一般細菌数測定(寒天状基材中の一般細菌)
 - ・黄色ブドウ球菌の同定(マッシュポテト中の黄色ブドウ球菌)
 - ・サルモネラ属菌の同定(液卵中のサルモネラ属菌)
 - ・大腸菌の同定(ハンバーグ中の大腸菌)

(2) 結果

特に問題はなかった。

6) データの作成等の取扱いについて

疫学情報部門

京都市衛生公害研究所食品検査等業務管理要綱「データの作成」の項目について、コンピュータによるデータの作成及び保存のための取扱いを策定した。

