

- ❄️ 食品の安全性を確保するために、信頼できる検査を！
- ❄️ インフルエンザは予防が大切です！
- ❄️ シリーズ 仕事に懸ける（今回は微生物部門です。）



食品の安全性を確保するために、信頼できる検査を！



GLP 委員会

京都市では「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」を定め、食品等事業者や市民の皆様と共に食の安全安心対策に取り組んでいます。

その一つとして、食品衛生法に基づく「京都市食品衛生監視指導計画」を策定し、市内で製造又は流通する食品の安全性を確保するため、効率的かつ効果的に食品を採取し、検査を計画的に行っています。



おあがリス

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



製造所や販売所等で、衛生的に製造、販売されているか、また、表示は適正かなどを監視しながら、採取しています。

検査は、食品を採取する時から始まっています！

いつでも、全ての検査員が同じように検査できる体制を整えています。



衛生環境研究所

保存の温度や方法などについて、決められたとおりに、注意し、搬送します。



検体の種類	計画検査数	
	26年度	25年度
和菓子（菓子類）	133	88
残置食（和食，大量調理施設）	300	200
アレルギー物質	180	150
魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）	105	115
冷凍食品	22	22
魚介類加工品	80	75
肉卵類及びその加工品	233	312
乳	22	22
乳製品	17	29
アイスクリーム	22	22
穀類及びその加工品	56	46
野菜，果物及びその加工品	98	169
清涼飲料水	6	6
油脂類	25	32
漬物	122	144
輸入食品	233	238
放射能検査	232	300
その他の食品（路上販売弁当）	60	60
その他の食品	97	112
合 計	2,043	2,142

色々な種類の食品をたくさん検査しているんですよ！



1 GLP という方法で検査しています！

近年，農薬の混入など食品の安全性が問題となり，食品検査に対する関心が高まっています。信頼できる検査結果を得るため，平成9年4月から食品衛生法により，試験検査の業務管理（Good Laboratory Practice：以後GLPと言う。）という方法により，食品の検査を行うことが義務付けられています。

GLPは，1960年代に色々な国で問題になった，サリドマイド（睡眠薬）による薬害事故を発端に考え出されたと言われてしています。

この事故の調査により，試験検査の報告書などに重大な問題があることが判明したのです。そこで，当初は医薬品の試験検査に対する信頼性を高めるため，GLPが導入されました。

ところが，食品についても国際的な流通が年々増加し，又，検査項目の増加や検査技術が高度化していることから，試験検査の信頼性がより一層求められるようになり，食品検査にも導入されました。

(1) GLP の第1段階

- (1) 検査する食品の取扱いについて
- (2) 検査の手順について
- (3) 検査に使用する機械や器具などの保守管理について
- (4) 試薬などの管理や調製について
- (5) 検査結果の作成方法について

など、基準（ルール）を決めて文書化します。そして、これを守って、検査に取り組み、その内容を記録に残します。

(2) GLP の第2段階

進歩する検査技術を確保し、より正確な検査結果を得るため、検査員が技術や知識を高めるための研修を受けます。また、正確に検査していることが確認できる方法で検査します。

(3) GLP の第3段階

記録された作業の内容や検査を行っている現場を調査し、決めたルールが適正で確実に行われているかを点検しています。

また、細菌や食品添加物等を添加した模擬食品を検査し、適切な検査が実施出来ているかを確認します。

これらの調査によって、検査結果の信頼性を損ねるおそれがある場合には改善を求め、その内容について記録します。

2 GLP で決めるルールの着眼点は？

ふむふむ
なるほど！



(1) 食品の採取・運搬・保管についての手順

食品の採取の方法は様々ですが、その手技や運搬によって検査結果に影響を及ぼすことがあってはなりません。

このため、食品に合わせた採取方法や、検査に影響しない運搬方法や管理方法を定めた手順書を作ることにより、どの食品衛生監視員、検査員でも同じように検査を行えるようにします。

(2) 検査の手順

検査の項目ごと、手順や使用する機器類を定めた**手順書**を作ることにより、全ての検査員が同じように検査を行えるようにします。

(3) 機械や器具の保守管理についての手順

機器類は繊細です。

日常や定期的なメンテナンスについても、**手順書**を作ることにより、正確な検査結果につなげています。

(4) 試薬の管理や調製についての手順

試薬には毒劇物などの危険なものもあります。

試薬の管理は厳重に行う必要があります。

また、試薬は、決められた正しい方法で調製しなければ、正しい検査結果を得ることができません。

試薬の管理方法や調製方法についても、**手順書**を作ることにより、いつでも同じように検査を行うことができるようにし、また、事故を防いでいます。

(5) 書類の作成や保管についての手順

(1)～(4)について、行った作業の内容を記録します。

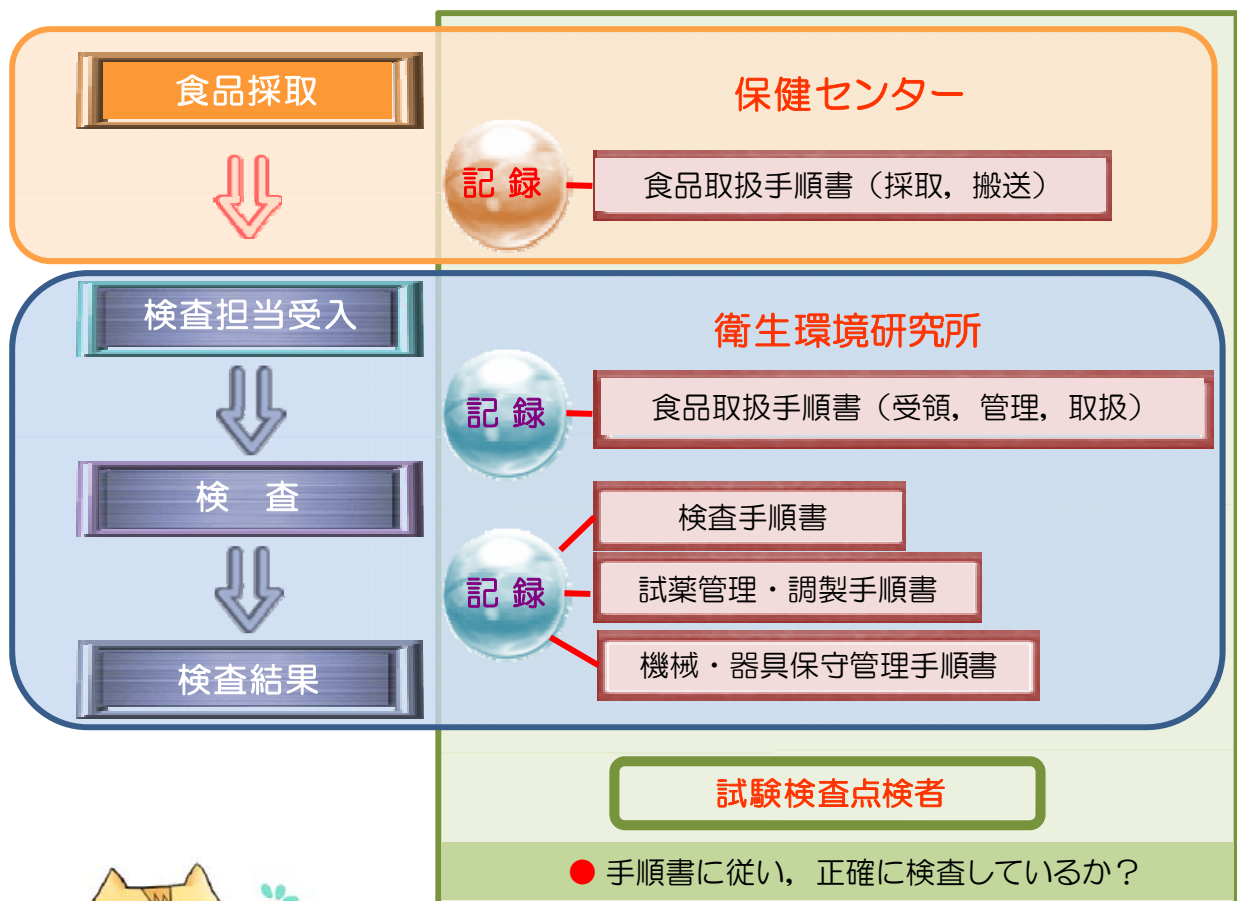
手順書は、検査の改善にも役立ちます！



3 検査の流れ

京都市における食品検査の流れを図で紹介します。

食品を採取する保健センターやそれを受け入れて検査を行い、検査結果を出す衛生環境研究所の役割、手順書の使い方やそれらが適正に行われているかを監視する体制について理解していただけたと思います。



これからも皆さんの食の安全安心を守るため，保健センター及び衛生環境研究所は，がんばりますので，応援をよろしくお願いします！

食の安全安心を求めるのは、世界共通です！

- ◎ 輸入食品の増加，ライフスタイルの変化による食生活の多様化
- ◎ WHO 協定の締結に伴う食品流通の国際化，規制緩和
- ◎ PL 法（製造者責任法）の成立



食品の安全性のために，より正確で精密な検査の必要性が要求されるようになったことに加え，食品流通の国際化に伴い，国際的な基準に基づいた試験検査の信頼性の確保が強く求められるようになりました。



食品検査施設において，「GLP」に基づき，食品等の検査を行うことが義務付けられました。

インフルエンザは予防が大切です！



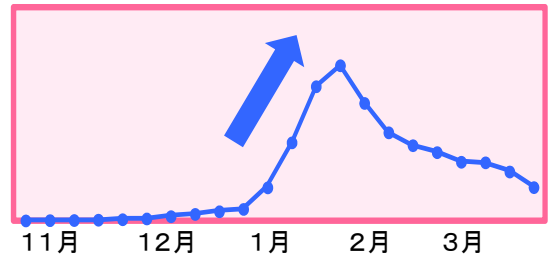
管理課疫学情報担当

インフルエンザの流行する季節がやってきました。例年、12月下旬頃から流行が始まり、1月～2月頃にピークを迎えます。

インフルエンザは普通の風邪に比べ、突然の高熱，頭痛，関節痛，筋肉痛など全身の症状が強いのが特徴で，併せて，のどの

痛み，鼻水，咳などの呼吸器症状もみられます。年齢を問わず感染し，多くの方が1週間程度で回復しますが，子どもではまれに急性脳症，お年寄りや免疫力の低下している方では肺炎や気管支炎を併発するなど，重症化することがあります。インフルエンザは予防が大切ですので，以下の点を心掛けましょう。

☆京都市での発生の様子☆



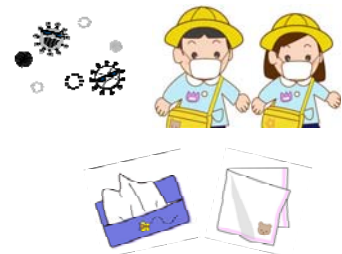
1. 「かからない」

- 手洗い・うがいを習慣づけましょう。
- 日頃から，バランスの良い食事と十分な休養を取るように心掛けましょう。



2. 「うつさない」

- 咳・くしゃみなどの症状があるときは，マスクをしましょう。
- マスクがないときは，なるべく周りの人から顔をそむけ，ティッシュやハンカチなどで，口と鼻を覆いましょう。



3. 「流行前にワクチン接種を」

- ワクチンには，重症化を防ぐ効果があります。
- インフルエンザワクチンの効果を得るには，接種してから2週間程度の期間が必要ですので，早めの予防接種が効果的です。
- インフルエンザワクチンは，そのシーズンに流行するインフルエンザウイルスの「型」を予測して作られており，約5箇月間しか効果が持続しないため，毎年接種する必要があります。

注意事項

- 13歳未満の方は，原則，およそ2～4週間あけて，2回の接種が必要となります。
- 費用は自己負担です。



シリーズ 仕事に懸ける (10)



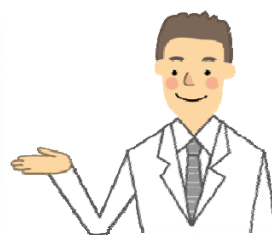
今回は 微生物部門 橋本 貴弘さん

今回は、食中毒菌などの検査を行っているベテランの橋本貴弘さんをご紹介します。

お仕事の内容を教えてください。

主に食品、便、飲料水、下水、浴槽水などに含まれる微生物の検査を行っています。

たくさんのシャーレが
並んでいますね！！



食品の検査風景です。

京都市内で販売されている和菓子やおそうざい、
魚や肉などたくさんの種類の食品を年間を通じて
検査しています。

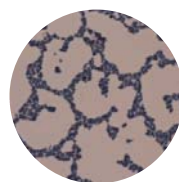
現在の微生物の検査の仕事を始めて、何年になりますか？

微生物の検査を始めて7年目になります。前職場では理化学の検査を行っていましたので、当初はとまどいました。

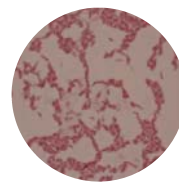
理化学と微生物の検査ではどのような違いがありますか？

微生物は理化学の検査と異なり、生き物を扱っているところが大きく違い、とてもデリケートに作業を進めています。例えば、カンピロバクターやウェルシュ菌という細菌は、酸素のある空気中では弱ってしまいますので、手早く作業を進める必要がありますし、ノロウイルスなど感染力の強い微生物は、周りを汚染させないように注意する必要があります。

とてもたくさんの種類の微生物
がいますね。菌の特徴をしっかり
観察して、細菌の種類を見分
けているのですね。



黄色ブドウ球菌



大腸菌

学生時代はどのような研究をされていたのでしょうか？

植物の組織培養を行い、カルスという未分化の組織に含まれる成分を分析し、植物の進化について研究していました。



今の仕事のやりがいを感じる時はどんな時ですか？

色々な成分が含まれているため、目的とする病原菌の分離が難しいとされている便検体から病原菌を単離できた時などです。

休日の過ごし方を教えてください。

微生物という生き物を扱うため、土曜日曜も出勤の待機をしている場合があります、基本的に近場を散策しています。京都は観光都市ですから、ゆっくり歩けば、ガイドブックに載っていない自分の京都に出会える街だと思っています。



休日の散策で見つけた
素敵な場所について、
また教えて下さいね。



座右の銘や今後の抱負について教えてください。

「初心忘るべからず。」

経験の上にあぐらを組まず、これからも研究所の門を初めてくぐった頃の自分の気持ちを忘れず、様々な分野の仕事にチャレンジして行きたいと思っています。

ありがとうございました。

編集発行

京都市衛生環境研究所

平成26年12月 発行

京都市印刷物
第 264738 号

〒604-8845 京都市中京区壬生東高田町1番地の20

TEL (075)312-4941 (代)

FAX (075)311-3232

URL <http://www.city.kyoto.lg.jp/menu3/category/41-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

