

## 信頼性確保部門の業務について

### 1. 役割

内部点検、精度管理及び定期的な外部精度管理調査の実施  
標準作業書の写しの永久保存  
その他検査等の信頼性の確保に係る必要な業務

### 2. 職務分掌

- ・信頼性確保部門責任者……………危機管理部長
- ・信頼性確保部門責任者の代理者…危機管理課長
- ・信頼性確保部門指定職員……………危機管理課職員

### 3. 点検対象施設(兵庫県食品衛生検査施設)

県立健康生活科学研究所 健康科学研究センター 感染症部・健康科学部  
検査室設置健康福祉事務所(宝塚、加古川、加東、龍野、豊岡、丹波、洲本)  
食肉衛生検査センター及び西播磨・但馬・洲本食肉衛生検査所

計13施設



食品衛生検査施設の内部点検風景

#### 4. 内部点検の種類と点検項目

点検の種類	点 検 項 目
定期点検	組織及び職員、施設管理、資料保存、有毒・有害物質等の管理、研修
検査項目ごと	受付、試験品採取、試験品搬送、試験品受領、標準作業書、試験品の取扱、検査の実施及びデータの作成、試薬等の管理、機械器具の保守管理、検査等の結果の処理、検査結果通知書、洗浄・清掃等、試験品の保存、標本・データ等の保存
内部精度管理	内部精度管理の実施、試薬等の管理、機械器具の保守管理、内部精度管理結果報告書
外部精度管理	試験品受領、試験品の取扱、検査の実施及びデータの作成、試薬等の管理、機械器具の保守管理、検査等の結果の処理、外部精度管理結果報告書、洗浄・清掃等、試験品の保存、標本・データ等の保存

#### 5. 食品衛生検査項目

- ・穀類・野菜・果実等の残留農薬試験
- ・輸入食肉の残留医薬品試験
- ・国産食肉の残留抗生物質試験
- ・食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品の成分規格
- ・輸入魚介類の残留医薬品試験
- ・輸入柑橘類の防かび剤試験
- ・米のカドミウム試験
- ・輸入食品中の指定外添加物試験
- ・発色剤 ・漂白剤 ・品質保持剤
- ・遺伝子組換え食品試験
- ・輸入ナチュラルチーズのリストリア菌試験
- ・はっ酵乳及び乳酸菌飲料の成分規格
- ・アイスクリーム類の成分規格
- ・氷菓の成分規格
- ・ゆでだこの成分規格
- ・生食用かきの成分規格
- ・弁当そうざいの衛生規範
- ・洋生菓子の衛生規範
- ・生食用食肉の衛生基準
- ・国産食肉の残留農薬試験
- ・国産食肉の残留医薬品試験
- ・生食用鮮魚介類の成分規格
- ・ピナッツ等のカビ毒試験
- ・器具・容器包装の規格試験
- ・保存料 ・合成着色料
- ・甘味料 ・酸化防止剤
- ・アレルギー物質を含む食品の試験
- ・牛乳・加工乳の成分規格
- ・清涼飲料水の成分規格
- ・氷雪の成分規格
- ・食鳥卵の成分規格
- ・ゆでがにの成分規格
- ・冷凍食品の成分規格
- ・漬物の衛生規範
- ・生めん類の衛生規範
- ・過酸化物体価 等
- ・酸価