

V 検査機関について

地方衛生研究所・機関及び市場検査所2機関で、食品などの行政検査を実施します。

1 衛生研究所

(1) 微生物検査

食中毒や感染症の原因となる細菌やウイルス、寄生虫の検査を行うとともに、調査・研究を実施しています。

また、食品の規格基準適合検査や病原菌汚染実態調査等を行います。さらに、衛生害虫などの種類の判別や、生態・防除に関する検査・研究を行います。



細菌検査の様子

(2) 理化学検査

食品中の残留農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、食品添加物、乳や卵などのアレルゲン、放射性物質、アフラトキシンなどの検査・研究を実施しています。また、化学物質や自然毒による食中毒の原因を究明するための検査・研究を行います。

【用語解説】(p. 15)

・遺伝子組換え食品

【用語解説】(p. 15)

・アフラトキシン

2 中央卸売市場本場食品衛生検査所

市場内及び市内を流通する食品中の食品添加物、残留農薬、放射性物質、貝毒などの理化学検査及び食中毒の原因となる細菌、ノロウイルス、アニサキス、クドア・セプテンパンクタータなどの微生物検査を行います。

また、取引開始前の午前3時から市場内外を巡回し、有毒魚介類の発見・排除、温度管理などH A C C Pに沿った食品の衛生的な取扱いについて点検を行います。

あわせて、南部市場物流エリアについても立入点検や食品検査を行います。



市場の監視の様子

【用語解説】(p. 15)

・貝毒

【用語解説】(p. 16)

・クドア・セプテンパンクタータ

3 食肉衛生検査所

「と畜場法」に基づき、牛、馬、豚、めん羊、山羊の全頭にと畜検査を行います。

また、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥処理場の立入点検、施設や食鳥の検査を行います。(参考:別表4)

そのほか、食肉に対する細菌や動物用医薬品などの検査、必要に応じた牛海綿状脳症(B S E)のスクリーニング検査、市場内関係業者への衛生指導や施設の衛生点検などを行います。

食肉市場のH A C C Pについては、関係者と連携して、市場内全体の立入点検や支援を行います。

別表4 (p. 12)

食鳥関係立入点検計画

【用語解説】(p. 15)

・牛海綿状脳症(B S E)

4 検査の信頼性確保

各検査機関では、検査方法の手順書や記録の保存等を示した標準作業書に基づき点検を行っています。

検査部門から独立した信頼性確保部門において、各検査機関で標準作業書に従い検査が行われているか等の検査管理状況、外部機関による外部精度管理調査や自らの検査部門で行う内部精度管理の実施状況等について第三者の立場でチェックしています。