

総説

神奈川県の信頼性確保部門の取組み ～検査結果の信頼性確保に向けて～

関戸晴子

Efforts of the Reliability Assurance Department in Kanagawa ～ Ensuring the reliability of inspection results ～

Haruko SEKIDO

Synopsis

SEKIDO, H (Kanagawa Ins. of P. H., Shimomachiya, Chigasaki, 253-0087). Efforts of the Reliability Assurance Department in Kanagawa ～ Ensuring the reliability of inspection results ～ . Bull. Kanagawa Ins. of P. H., No.54 (2024)

In Kanagawa Prefecture, the Institute of Public Health, the Meat Hygiene Inspection Station, and the Health and Welfare Office collect and inspect food products to ensure food safety. Since 1997, Food GLP has been implemented at these inspection facilities, which conduct food hygiene inspections based on the Food Sanitation Act, with the aim of enhancing inspection reliability.

The GLP organization comprises the “Collection Department,” which conducts collections, the “Inspection Department,” which conducts inspections, and the “Reliability Assurance Department,” which ensures the reliability of inspections. The main tasks of the Reliability Assurance Department include internal inspections, confirmation of quality control, and evaluation of external quality control. In addition to internal inspections and confirmation of quality control, the Reliability Assurance Department also functions as the secretariat for the Food GLP Accuracy Control Subcommittee, which is responsible for general affairs at the site and cooperates in the implementation of accuracy control using common samples.

As this year marks 25 years since the introduction of GLP, we herein report on the efforts of Kanagawa Prefecture’s Reliability Assurance Department, with a focus on food hygiene inspections, from the perspective of internal inspections and quality control to ensure the reliability of inspection results.

Key Words : inspection reliability, foods, common samples, internal inspection, quality control, external quality control,

はじめに

輸入食品の増加、食品の安全性に関する問題の複雑化等による行政ニーズの高まりから、食品衛生に関する検査業務は質的に高度な内容が求められ、正確かつ精密なレベルの実施が必要となっている。

このような状況下、平成7年7月にFAO（国連食糧農業機関）/WHO（世界保健機関）合同食品規格委員会において、内部精度管理、検査業務管理等の標準的な手法がとりまとめられ、国際的にも国内的にも検

査結果の信頼性を確保するシステムの導入が必要となった。

そこで、国内の食品衛生検査施設については、平成8年5月に食品衛生法施行令が改正¹⁾され、検査又は試験に関する事務を管理しなければならないことになった。これがいわゆるGLP（Good Laboratory Practice＝業務管理基準）つまり試験検査の業務管理のことである。

神奈川県では、衛生研究所や食肉衛生検査所、保健福祉事務所等で、食品の検査や食品の収去を行い、食の安全確保に取り組んでいる。平成9年からは、食品

衛生法に基づく食品衛生検査を行うこれら施設に、食品 GLP を導入^{2,3)}し検査の信頼性を高めてきた。

GLP の組織は、収去を行う「収去部門」と検査を実施する「検査部門」、そして検査の信頼性を確保する「信頼性確保部門」から成り立っている。各部門には収去業務を統括する収去部門責任者、検査業務を統括する検査部門責任者、信頼性確保業務を統括する信頼性確保部門責任者が配置されている。収去部門には、収去区分責任者を設置し、収去業務の管理を行っている。検査部門には、理化学的検査、微生物学的検査及び動物を用いる検査があり、検査区分責任者を設置し、業務の管理を行っている。そして、信頼性確保部門は、収去部門及び検査部門とは独立して設置された試験検査の信頼性を確保するための業務を行う部門として、GLP 導入当初は、県庁生活衛生課に置かれていたが、試験検査の高度化に対応して、より綿密な点検を実施する目的で、平成 18 年度から衛生研究所企画情報部に移された。現在、神奈川県衛生研究所企画情報部内に設置され、様々な業務を行っている。

GLP が導入されて今年で 25 年となることから、神奈川県の信頼性確保部門の取組みに関して、内部点検と精度管理という観点から検査結果の信頼性確保に向けて実施してきた業務内容について食品衛生検査を中心にまとめたので報告する。

GLP の仕組み⁴⁾

神奈川県の食品衛生検査の流れを図1に、神奈川県の GLP 組織体制を図2に示す。

食品の収去、検査は以下の基本的遵守事項に従って動いている。収去及び検査を行う施設ごと責任者を設

置し、組織体制及び責任体制を明確にし、収去及び検査に当たって、サンプルの取扱い、搬送の方法、検査機器の保守管理、試薬等の管理、検査方法の手順、記録の保存等を示した標準作業書（以下、SOP とする）を作成し常にそれに従った収去・検査を行う。検査担当者の技能水準を確保し、検査の精度を適正に保つため精度管理を行う。これらの実施状況が適正で確実に行われているか、信頼性確保部門による点検、確認を行い、必要がある場合には改善措置を講じる。

食品の採取を行う収去部門は、保健福祉事務所及び保健福祉事務所センター（以下、保健所とする）並びに食肉衛生検査所（衛生監視課）に置かれている。収去部門責任者は、保健所長及び食肉衛生検査所長、収去区分責任者は、それぞれ食品衛生主管課長と衛生監視課長となっている。

検査部門は、衛生研究所微生物部、理化学部及び地域調査部の3部と食肉衛生検査所（精密検査課）に置かれており、収去部門から持ち込まれた食品中の農薬、抗菌性物質、食品添加物等の化学的分析や病原性細菌等の微生物学的検査を実施している。検査部門責任者は衛生研究所では各部の部長、食肉衛生検査所は所長となっている。また検査区分責任者は、衛生研究所では各部ごとに指定された職員、食肉衛生検査所では精密検査課長となっている。

信頼性確保部門は前項にも記載したが、衛生研究所企画情報部に設置されており、信頼性確保部門責任者は企画情報部長、信頼性確保担当は企画調整課内の指定職員2名となっている。

信頼性確保部門の業務⁵⁾

厚生労働省より通知された「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」⁶⁾をもとに、神奈川県の食品衛生検査施設等における検査の業務管理要綱（以下、業務管理要綱とする）が作成されており、検査の信頼性確保を遂行している。神奈川県における食品等の収去・試験・検査に係わる信頼性確保業務管理規程に記載している主な業務は、図1にも記載しているが、それ以外にも実施している業務がいくつかあり、現場が中心となって行っている食品 GLP 精度管理部会の庶務を担う事務局としても活動している。ここではそれも併せて説明する。

○内部点検

収去検査結果の信頼性を確保するため、収去部門、検査部門に対して定期的な内部点検を実施している。第三者的な立場として信頼性確保部門による内部点検を実施することにより、収去検査の信頼性を確保する

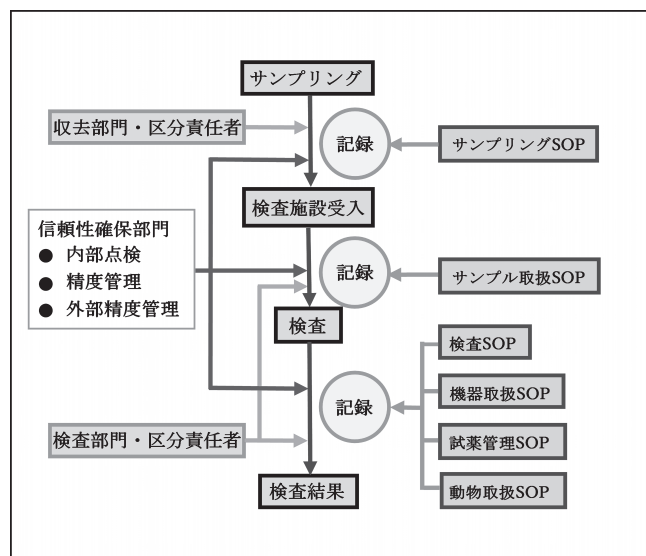


図 1 食品衛生検査の流れ

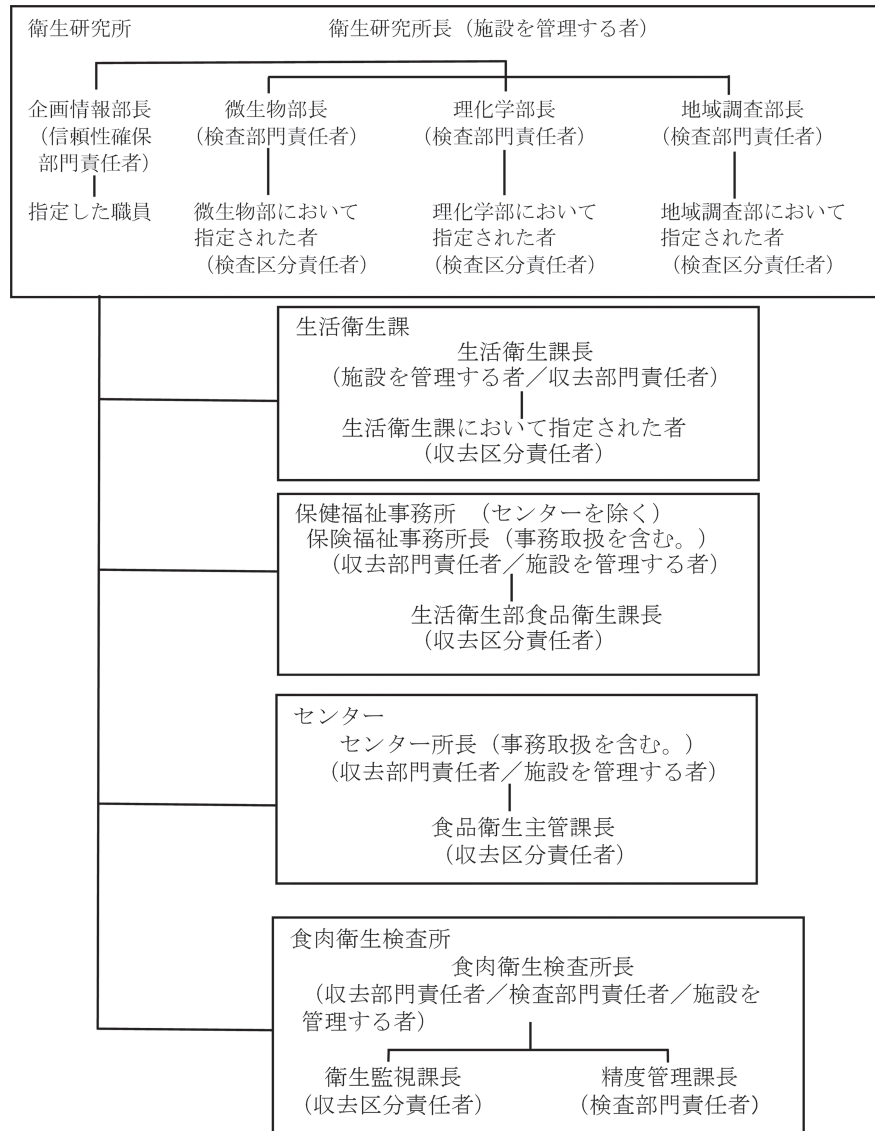


図2 神奈川県の実食衛生検査施設等における業務管理体制（令和5年度）

という目的のほか、それぞれの部門が持つ問題点等を明確にし、改善につなげていくことも重要な目的としている。

(1) 記録に関する点検

収去部門に対しては、主に食品等の収去及び搬送に関する部分に着目し、収去品（試験品）についての採取量、保存状態、搬送状態の記録、不測の事態があった場合の措置や機械器具の保管場所・点検状況の記録等について年に1回確認を行っている。また、収去証や収去品検査依頼書及び各種記録簿の記載状況並びに保存状況についても併せて確認を行っている。

検査部門に対しては、科学的に妥当といえるデータに基づき検査結果を出しているか、検査する試験品の受領から検査結果回答までの一連の行為がトレース可能な記録となっているか、精度管理が適切に実施され

ているか、使用している機械器具、試薬等の管理記録が取られているか等に着目し確認を行っている。

(2) 検査実施中の点検

検査部門に対して実施しており、検査がSOPに従い実施されているかに着目し、試験品の受領から取扱い、分析操作、標準液・株・使用試薬等の調製・表示・管理・記録の仕方、機械器具の取扱いや記録を記載するタイミングなど、主に記録に関する点検だけでは把握しきれない内容について確認を行っている。

(3) 組織に関する点検

各部門における食品GLP組織上の責任者等に対する権限の付与、職員の職務分掌の作成、業務管理に関する規定の内容、標準作業書の管理などについて確認を行っている。検査部門においては検査室の管理や動物の管理（動物を用いる検査を行っている場合）も併

表 1 令和 5 年度食品衛生検査施設等における検査の信頼性確保部門事業計画
内部点検（食品衛生法施行規則第 37 条第 2 号規定）

点検対象区分*	点検内容	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
検査区分	組織、施設等の関連記録		←		①	→							
検査区分	検査実施中		←		②	→		↔					
検査区分	前期検査の実施記録						←	③	→				
検査区分	後期検査の実施記録									←	⑤	→	
収去区分	収去に関する記録等（前期）						←	④	→				
収去区分	収去に関する記録等（後期）							←			⑥	→	

点検日数：① 1 日／施設（衛研については各部各グループ、分室）
② 1～3 日／施設（衛研については各部各グループ、分室）
③ 2～4 日／施設（衛研については各部各グループ、分室）
④ 3 日／施設（生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所食品衛生専門監視担当のみ）
⑤ 2～4 日／施設（衛研については各部各グループ、分室）
⑥ 1～3 日／施設

（点検日数：28 日間）
（ ” ：25 日間）
（ ” ：3 日間）
（ ” ：23 日間）
（ ” ：12 日間）
総点検日数：91 日間

*「検査区分」
衛生研究所微生物部（細菌・環境生物 G）、理化学部（食品化学 G、薬事毒性・食品機能 G、生活化学・放射能 G）、地域調査部（化学検査 G、細菌検査 G、小田原分室）、食肉衛生検査所
「収去区分」
各保健福祉事務所及びセンターの食品衛生主管課、生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所（食品衛生専門監視担当）、食肉衛生検査所

せて確認している。また、区分責任者及び検査等を行う職員の研修や精度管理・機器定期点検等の計画が作成されているかについても確認を行っている。

点検は年度初めに立案した信頼性部門事業計画に則り、1 年を通して行われる。内部点検の頻度は、収去部門、検査部門のすべての区分に対して年1回以上実施し、必要が生じた場合は臨時的に適時実施することとしている。参考として令和5年度の計画を表1に示す。令和5年度は計画していた点検 91 日と臨時点検2日の合計 93 日間実施した。点検結果については、収去部門・検査部門ともに要改善項目は認められなかった。表2に過去5年間の内部点検結果を示した。令和4年度は検査部門で3項目あり2施設に、収去部門で2項目あり2施設に改善措置要請を行った。要請内容としては、検査部門においては精度管理の妥当性に関すること（SOP の記載内容の見直し）と試験検査記録の適切な作成に関すること（記録としての正当性の確保ならびに SOP の記載と異なる対応をした場合の記載方法）であった。収去部門においては収去証、収去品検査依頼書及び各種記録簿の記載状況に関すること（収去証交付後の加筆・誤記・訂正・削除）であった。令和3年度は検査部門で 1 項目あり検査依頼書の記載に関すること（依頼書の記載と添付書類の時間の齟齬）であった。

指導項目では、検査部門並びに収去部門において

SOP 原本との齟齬が毎年認められ、SOP の管理方法の再確認が必要と思われた。その他には新藤の報告⁷⁾にもあるように必要記載事項漏れやなぞり書きや鉛筆書き、誤記載、捺印漏れ等が見られた。また、パンチ穴による記録の部分欠損やスタンプのにじみにより記録が不明瞭となってしまっていたものもあった。

表 2 内部点検結果（令和元年度～令和 5 年度）

	検査部門			収去部門		
	点検日数	要改善	指導	点検日数	要改善	指導
令和元年度	79	0	20	15	0	7
令和2年度	61	0	18	15	0	10
令和3年度	81	1	52	15	0	15
令和4年度	81	3	92	15	2	26
令和5年度	78	0	57	15	0	14

○精度管理

検査に従事する者の技能水準を確保し検査精度を適正に保つよう精度管理を行う必要がある。検査部門では、検査の精度を保つために、計画的に精度管理を行っており、信頼性確保部門では、検査部門が行う精度管理の年間計画の策定にあたり協議を行うことにより適切な計画の策定に関わることにしている。そして、内部点検時に実際の精度管理の実施や記録を確認することにより精度管理が計画どおりに行われているかを確認するとともに、適切に精度管理の結果の評価が行わ

れているかを確認している。

○外部精度管理調査

国等が行う外部精度管理調査への検査部門の参加実施計画を立て、実施結果の評価を行っている。令和5年度は、一般財団法人食品薬品安全センターが実施している食品添加物検査、残留動物用医薬品検査、大腸菌群検査、一般細菌数測定検査、黄色ブドウ球菌検査、サルモネラ属菌検査、麻痺性貝毒検査に参加した。各検査部門により参加した検査項目は異なるが、改善の必要がある項目は認められなかった。なお、参加計画は検査部門が実施している検査内容を考慮しながら毎年決めており、令和6年度はサルモネラ菌検査に変わり E.coli 検査、麻痺性貝毒検査に変わり特定原材料検査（卵）に参加することとしている。

○食品 GLP 精度管理部会

成り立ちに関する経緯を少し述べる。

神奈川県においては、平成9年度から食品等の検査施設に GLP 体制が導入されたことに伴い、平成11年度に「食品衛生検査施設等における連絡協議会」（以下、連絡協議会という）が設置された。連絡協議会は、必要に応じて専門事項について協議する部会を設けることができるようになっており、これに基づき、平成11年度から GLP における精度管理について協議を行う「食品 GLP 精度管理部会」が設置された。毎年連絡協議会の承認を得た上で「食品 GLP 精度管理理化学部会」及び「食品 GLP 精度管理微生物部会」を開催してきたが、連絡協議会後でないと活動の開始ができないという制限があったことから、信頼性確保事業の推進・円滑化を図るとともに、効果的・効率的な仕事を進めていくこととして、平成25年度に、連絡協議会の申し合わせとして所掌事項・構成員・運営・事務局等について取り決めを行い、協議会の了承を経なくとも活動ができることとし、現在に至っている。

部会は、部会長（関係する検査部門責任者と協議の上、検査部門責任者の中から信頼性確保部門責任者が指定）と部会員（関係する検査部門責任者及び必要に応じて信頼性確保部門責任者が指定した職員）で構成されている。部会長は総括を行い、次年度の連絡協議会にて活動報告を行う役目を担っている。部会の庶務は、信頼性確保部門において指定された職員が行うこととなっている。表3に部会の構成員を、表4にこれまでの部会の活動内容（共通試料を用いた検査）を示す。両部会とも、年度初めの第1回の会議においてテーマを協議し、各テーマについて検討を行い、共通試料を用いた試験を実施、その結果を取りまとめた技術精度の確認ならびにより良い精度管理の実施につなげる活動が続いている。この共通試料を用いた試験は、実施現場での課題や問題点が洗い出され、各所属で苦慮していた部分や他所属での状況を共有することができる貴重な場となっており、検査部門におけるスキルアップにもつながっている。平成13年より信頼性確保部門では、共通試料の作成や購入、配布などにかかわり部会の活動がスムーズに行われるよう事務局として協力している。

○食品衛生検査施設等における連絡協議会の招集

神奈川県の業務管理要綱に規程されており、収去及び検査等の業務管理並びに食品衛生検査施設信頼性確保事業に関する事務の実施に当たって必要な協議と調整を行うための連絡協議会を年1回開催している。収去部門責任者、検査部門責任者等を招集して1年間の信頼性確保業務の総括と次年度の事業計画について説明する場を設け、内部点検における結果報告はもとより、食品 GLP 精度管理部会の報告も行い、収去部門が依頼している収去検査の精度がどのように担保されているかを収去部門責任者と共有する貴重な場となっている。

表3 食品 GLP 精度管理部会構成員（令和5年度）

微生物部会	理化学部会	役割
神奈川県衛生研究所 微生物部細菌・環境生物G（検査区分責任者） 微生物部細菌・環境生物G 地域調査部細菌検査G 地域調査部小田原分室 神奈川県食肉衛生検査所精密検査課 藤沢市保健所（オブザーバー）	神奈川県衛生研究所 理化学部食品化学G（検査区分責任者） 理化学部食品化学G 理化学部薬事毒性・食品機能G 地域調査部化学検査G 地域調査部小田原分室 食肉衛生検査所精密検査課 藤沢市保健所（オブザーバー）	部会長
神奈川県衛生研究所 企画情報部 企画調整課信頼性確保部門	神奈川県衛生研究所 企画情報部企画調整課信頼性確保部門	庶務 （事務局）

表 4 食品 GLP 精度管理部会活動内容（共通試料を用いた検査）

	微生物部会		理化学部会		特記事項
	細菌数検査	残留抗菌性物質 簡易検査法	食品添加物	動物用医薬品	
平成13年度	病原性の無い大腸菌を混ぜ込んだマッシュポテト	実施せず	実施せず	実施せず	微) 日常の精度管理検体の検討
平成14年度	病原性の無い大腸菌を混ぜ込んだマッシュポテト	実施せず	保存料（食品別回収率（食肉・乾製品・たくわん・かまぼこ・清涼飲料水）の検討	鶏卵のフルベンダゾール試験	微) 腸炎ビブリオの最確数（MPN法）の精度管理として実施 理) 蒸留時間の検討
平成15年度	病原性の無い大腸菌を混ぜ込んだマッシュポテト	実施せず	実施せず	実施せず	微) BGLB最確数（MPN法）の精度管理として実施
平成16年度	サルモネラ属菌を接種したマッシュポテト	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	実施せず	クロルテトラサイクリン試験	微) サルモネラ属菌同定検査 理) 抽出方法の検討
平成17年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した牛筋肉	実施せず	クロルテトラサイクリン試験	微) 日常の精度管理検体の検討 理) 試験法の改善検討
平成18年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	保存料（食品別回収率（かまぼこ・ハム）の検討）	実施せず	理) 保存料の日常精度管理における問題点を検証
平成19年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	保存料（食品別回収率（6品目）の検討）	実施せず	理) 保存料試験法の検討
平成20年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	実施せず	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
平成21年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	保存料（醤油中の安息香酸ナトリウム）の定量	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
平成22年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	甘味料（清涼飲料水のサッカリンナトリウム）の定量	鶏ささみ中のスルファジミジン試験	
平成23年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	保存料（清涼飲料水のバラオキシ安息香酸エチル、バラオキシ安息香酸ブチル）の定量	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	理) 水蒸気蒸留における食塩量と酒石酸溶液量の検討
平成24年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	保存料（たくわん中のソルビン酸）の定量	豚もも肉中のテトラサイクリン試験	理) ソルビン酸及びその異性体の検出確認
平成25年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	亜硝酸根（無添加ソーセージの保存試験）の定量	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	理) 長期保存した無添加検体が陰性検体としてどの程度使用できるかを確認
平成26年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	ゼリー中の着色料の定性	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
平成27年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	果実ソース中の着色料の定性	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
平成28年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	果実ソース中の着色料の定性	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
平成29年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	なるとの着色料の定性	豚もも肉のスルファジミジン試験	理) 収去検査時、表示の色素が検出できなかった検体の検証
平成30年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	あん類中の着色料の定性	豚もも肉のスルファジミジン試験	
令和元年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	あん類中の着色料の定性	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
令和2年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	果実ペースト中の着色料の定性	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
令和3年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	果実ペースト中の着色料の定性	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
令和4年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	果実ペースト中の着色料の定性	鶏ムネ肉中のスルファジミジン試験	
令和5年度	枯草菌芽胞液	アンピシリン・カナマイシン・オキシテトラサイクリンのいずれかを添加した豚肉	果実ペースト中の着色料の定性	豚もも肉のスルファジミジン試験	

信頼性確保業務の課題

GLPは国際的にも認められた検査施設の信頼性を確保するための有効なシステムである。導入されてから25年が経過しており、精度管理（内部）や外部精度管理において改善措置を必要とする問題の発生もなく、体制は順調に機能していると思われる。しかしながら、内部点検結果における指導事項の内容において、SOP原本との齟齬が毎年認められることや検査実施中の点検においてSOPを確認せずに行っていた作業があったこと等から、各部門における作業の形骸化が懸念されるところである。信頼性確保部門では指定職員を講師として、食品衛生監視員や新任の検査部門職

員に向けて食品GLPとはどんなものであるかについて定期的に研修を行っているが、今後に向けて内容や時間数の見直しを考えている。基礎的なレベルのものから実務者レベルのものまで習熟度に合わせた内容の研修を開催し、食品GLPシステムにおける「慣れ」や「形骸化」を防いでいきたいと思っている。

信頼性確保部門が行う内部点検は、規程やSOP通りに作業が進められているかを事後に確認し、問題点を指摘していく監査方式をとっている。この方式は、リスクの適切なコントロールについて評価を行っていないため検査工程に重大なミスを起こす要因が含まれていても事故が発生するまでは発見されにくいという

欠点がある。この状況に対処していくには、従来の管理体制に加えて現場が中心となって行うボトムアップ活動を導入し、上からの命令で実行するのではなく、あるべき姿に向けて組織全体が進化しようと取り組む姿勢が必要であると橋爪は報告⁴⁾しており、関係者が高い意識を持ち一丸となって取り組むことが重要である。

おわりに

厚生労働省は近々業務管理要領の改訂を行う予定である。新たな業務管理要領は最新の ISO/IEC17025 に沿った項立てとなることが予想されることから、内部点検を担う信頼性確保部門の職員は、情報収集を行い、研修の受講など積極的に技能向上に努めていく必要がある。検査の信頼性確保を進める上では、神奈川県全体の食品検査の信頼性の確保を担う独立した部署としての意識を持ちつつ、収去部門、検査部門との連携を取りながら信頼性の向上を図ることが重要であると考ええる。

謝辞

稿を終えるにあたり、今まで神奈川県食品衛生行政に携わり食品 GLP の収去部門、検査部門、信頼性確保部門でご尽力いただいた皆様に深謝いたします。

参考文献

- 1) 厚生省生活衛生局長：衛食第 135 号、食品衛生法施行令等の一部を改正する政令等の施行について、平成 8 年 5 月 23 日
- 2) 厚生労働省生活衛生局食品保健課長：衛食第 117 号、食品衛生検査施設等における食品等の業務の管理の実施について、平成 9 年 4 月 1 日
- 3) 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長：食安監発第 0323007 号、食品衛生検査施設における検査等の業務管理について、平成 16 年 3 月 23 日
- 4) 橋爪廣美：神奈川県における食品 GLP 体制と将来展望、衛研ニュース、No.120, 1-4, 2007
- 5) 芝謙三：食品検査の信頼性確保のために、衛研ニュース、No.203, 1-4, 2021
- 6) 厚生労働省生活衛生局食品保健課長：衛食第 8 号、食品衛生検査施設における食品等の業務管理要領、平成 9 年 1 月 16 日
- 7) 新藤哲也：東京都における試験検査の信頼性確保業務への取組、東京都健康安全研究センター年報、70, 23-30, 2019