

令和7年度  
尼崎市食品衛生監視指導計画

尼崎市

# 目 次

はじめに .....	1
<b>第1 尼崎市食品衛生監視指導計画の基本事項 .....</b>	<b>1</b>
1 基本方針	
2 実施期間	
3 実施結果の公表	
<b>第2 監視指導計画の実施体制と関係機関との連携 .....</b>	<b>2</b>
1 監視指導と試験検査の実施機関	
2 庁内関係部局との連携	
3 厚生労働省、消費者庁や関係自治体等との連携	
<b>第3 監視指導と試験検査の実施 .....</b>	<b>4</b>
1 重点監視指導の実施	
2 違反発見時の対応	
3 食中毒等健康被害発生時の対応	
4 模擬店等における食中毒予防対策	
5 食品中の放射性物質検査	
<b>第4 食品等事業者における自主的な衛生管理の推進 .....</b>	<b>12</b>
1 HACCPに沿った衛生管理の定着推進	
2 一般的な衛生管理の推進	
<b>第5 リスクコミュニケーションの推進 .....</b>	<b>14</b>
1 消費者や食品等事業者への情報提供	
2 講座等の実施	
<b>第6 食品衛生に係る人材の育成と資質の向上 .....</b>	<b>15</b>
1 職員の研修への参加	
2 調査研究	
3 検査技術の向上	
<b>* 用語説明（五十音順） .....</b>	<b>16</b>
本文中に「*」印がついている用語について、説明しています。	

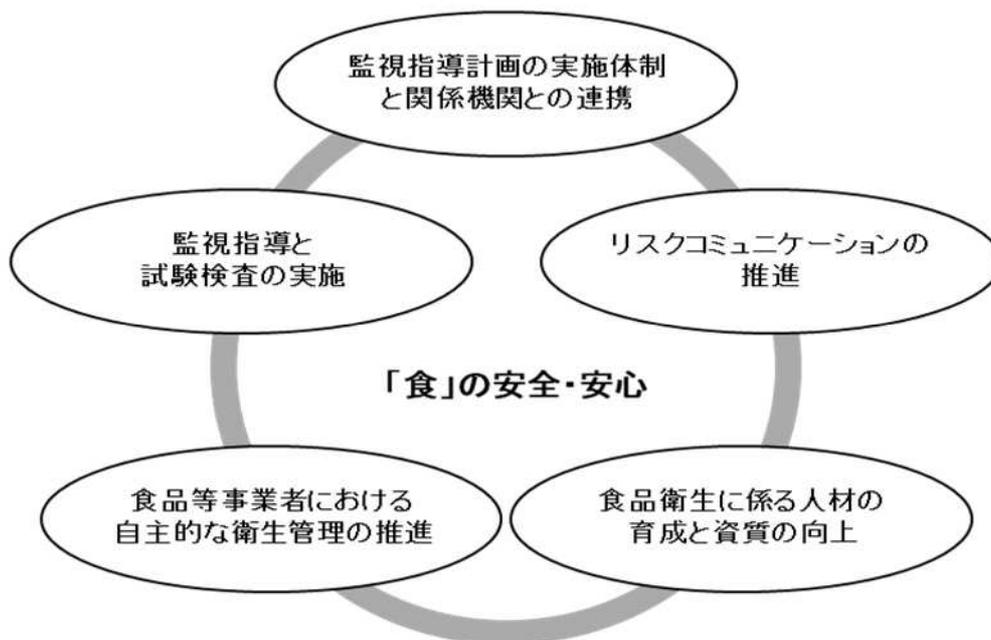
# はじめに

尼崎市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、食品衛生上の危害発生を未然に防止し、市民の健康を保護することを目的とし、全国的な食品の生産から流通までの状況や食中毒等の食品衛生上の危害発生状況及び本市の状況を踏まえ、監視指導等を効率的かつ効果的に実施するため、食品衛生法（以下「法」という。）第24条の規定に基づき策定するものです。

## 第1 尼崎市食品衛生監視指導計画の基本事項

### 1 基本方針

次の「5項目」を基本方針として監視指導計画を策定しています。



### 2 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間とします。

### 3 実施結果の公表

実施結果については、翌年度の6月30日までに公表します。

また、夏期や年末に実施する一斉取締りの結果についても概要を適宜、公表します。

## 第2 監視指導計画の実施体制と関係機関との連携

### 1 監視指導と試験検査の実施機関

次の機関が、それぞれの役割のもと連携して監視指導や試験検査等を行います。

保健所生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 食品衛生に係る企画立案と連絡調整</li><li>・ 食品関係施設の許認可と監視指導</li><li>・ 食中毒や違反等食品に係る原因調査と再発防止指導</li><li>・ リスクコミュニケーション*の推進など</li></ul>
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 収去*食品等の試験検査（細菌検査、理化学検査）</li><li>・ 食中毒や違反等食品に係る試験検査</li><li>・ 試験検査に係る調査研究など</li></ul>

### 2 庁内関係部局との連携

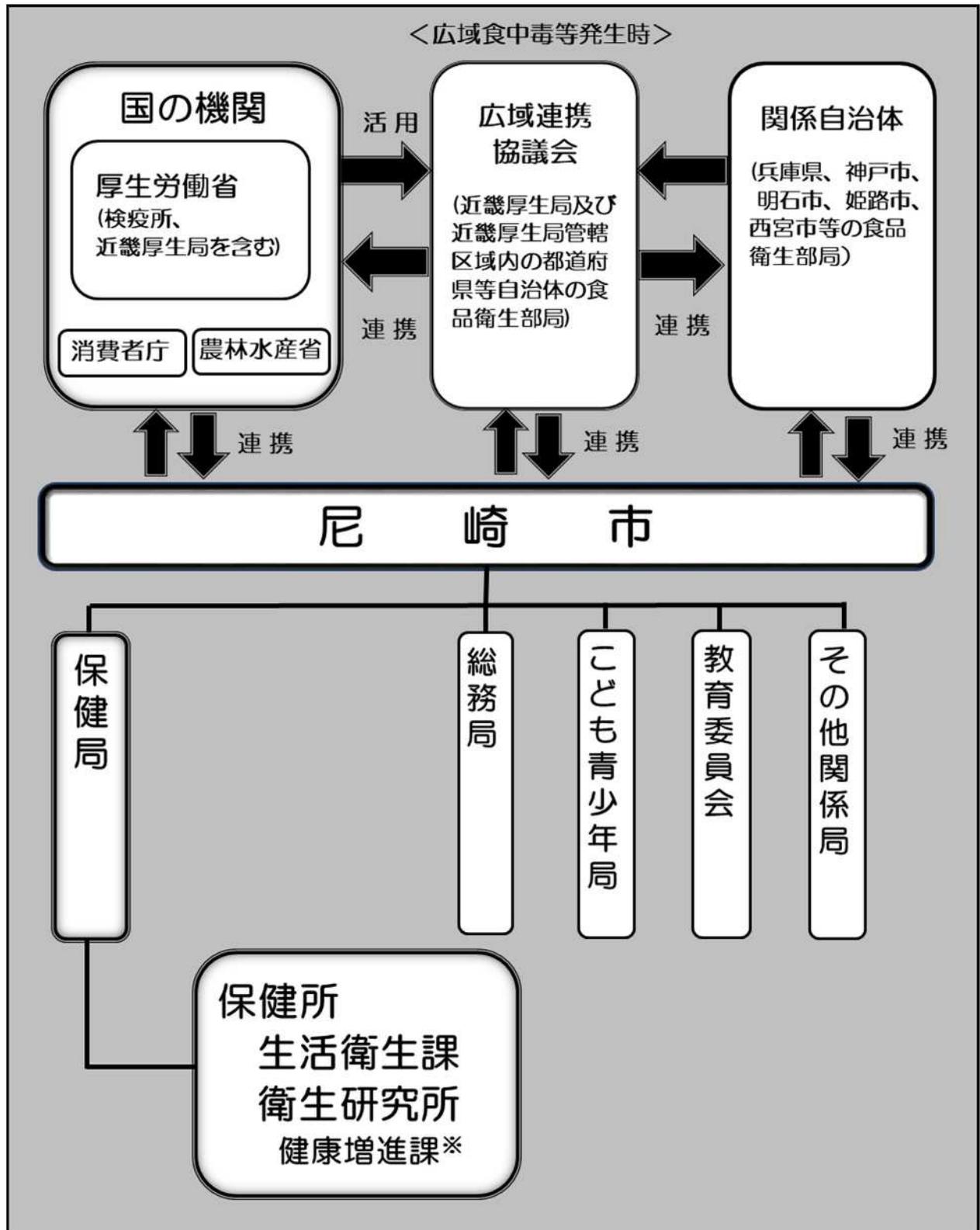
小学校や保育所等の集団給食施設\*について、庁内関係部局と連携し、効果的に監視指導を行います。

### 3 厚生労働省、消費者庁や関係自治体等との連携

食中毒発生時や違反食品発見時には、発生規模や流通状況を踏まえて、国（厚生労働省、消費者庁等）や関係自治体等と緊密な連携のもと、健康被害等の拡大防止を図ります。特に、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案等が発生した場合には、近畿厚生局とその管轄区域内の自治体から構成される「広域連携協議会」において、関係機関と緊密に連携して対処します。

また、近隣自治体とは食品関係事例や法令等に基づく運用方法及び解釈の疑義について協議や意見交換することにより、平常時からの連携を確保します。

〔関係機関との連携図〕



※ 食品表示のうち保健事項の表示について、相談や指導を行います。

## 第3 監視指導と試験検査の実施

### 1 重点監視指導の実施

「食品衛生法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律\*」、「食品表示法」、「兵庫県食品衛生法基準条例」や「尼崎市食品衛生に関する条例」などの法令に基づき、食品関係施設に対して立入検査等により監視指導します。

#### (1) 共通監視項目

立入検査の際は、次の事項について監視します。

- ・ 営業施設が県条例に基づく施設基準\*に適合していること。
- ・ 営業施設が省令に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に適合していること。
- ・ 販売等される食品等が法第6条に基づく不衛生な食品でないこと。
- ・ 販売等される添加物が法第12条に基づく添加物であること。
- ・ 販売等される食品等が法第13条に基づく食品等の規格又は基準に適合していること。
- ・ 販売等される食品等の表示が食品表示法等の基準に適合していること。
- ・ 食鳥処理施設の構造設備や衛生管理が省令で定める基準に適合していること。

#### (2) 食中毒防止対策

##### ア ノロウイルスによる食中毒予防対策

大規模宿泊施設、大量調理施設（仕出し屋・弁当屋等）や集団給食施設（小学校・病院・老人福祉施設等）に対して、食品の適切な取扱い、調理従事者の健康管理、不顕性感染を意識した手洗いの励行や施設設備等の消毒などノロウイルス\*の汚染拡大防止に重点をおいて指導します。

##### イ カンピロバクター\*による食中毒予防対策

鶏の刺身やタタキなど、未加熱又は加熱不十分な鶏肉を提供している焼鳥屋や居酒屋などの施設に対して、中心部までの十分な加熱や交差汚染の防止を重点的に指導します。

また、食肉販売店に対しては加熱用として販売する鶏肉に「加熱用」である旨の表示をするよう指導するとともに、認定小規模食鳥処理場には食鳥処理の手法や設備器具類の洗浄方法などについて指導します。

## ウ 腸管出血性大腸菌O157による食中毒予防対策

焼肉屋や居酒屋などの生食用等食肉を取り扱う施設に対して、生食用食肉（牛肉）の規格基準の遵守及び食肉の中心部までの十分な加熱や交差汚染の防止を重点的に指導します。また、野菜・果物を加熱せずに提供する給食施設や浅漬等の野菜加工品製造施設などには、原材料の洗浄・殺菌工程について指導します。

## エ ふぐ毒による食中毒予防対策

肝臓等のふぐの有毒部位の販売や提供は法により禁止されていることから、ふぐを処理する施設に対して可食部以外の販売・提供の禁止と有毒部位の適切な処理を指導するとともに、消費者には素人調理の危険性などについて啓発します。

## オ アニサキスによる食中毒予防対策

食品等の輸送技術の発展により、魚の生食によるアニサキスを原因とする食中毒が増加していることから、食品等事業者\*には冷凍処理や速やかな内蔵の除去などによる防止対策を指導するとともに、消費者には魚介類の生食の危険性について啓発します。

### (3) 年間監視目標回数

飲食に起因する衛生上の危害が発生した場合の社会的影響、被害の大きさ、過去の食中毒発生状況や流通の広域性・営業の特殊性などを踏まえ、市内の食品関係施設を5段階に分類した「年間監視目標回数」を以下のとおり定め、効率的かつ効果的な立入検査等により監視指導します。

#### 〔年間監視目標回数〕

目標回数	対象施設
年3回	・前年度の食中毒原因施設
年2回	・大量調理施設(1回300食又は1日750食以上を提供する調理施設) ・大規模宿泊施設 ・前年度に規格基準違反等が確認された施設 ・前年度に食中毒等の疑いがあった施設
年1回	・大量調理施設を除く仕出し、弁当、そうざい調製施設 ・集団給食施設(病院) ・生食用等食肉取扱施設(牛内蔵・馬肉のみを取扱う施設を除く) ・ふぐ処理施設
2年に1回	・集団給食施設(小学校及び100食以上/回の老人福祉施設、幼稚園・保育所) ・大規模かつ広域流通食品製造施設 (添加物・食用油脂製造施設を除く)
更新時	上記以外の営業施設

※ 上記以外においても、苦情や相談等があった場合は適宜、立入調査等を実施します。

#### (4) 収去等検査計画

市内において製造・流通する食品の安全を確保するため、以下のとおり「収去等検査計画」を定め、効率的かつ効果的に食品等を検査します。

##### ア 年間を通して実施する収去等検査計画

種 類	予定検体数			検査項目
	微生物	理化学	合計	
野菜		4(3)	4(3)	残留農薬*
果物		4(4)	4(4)	残留農薬、防かび・防ばい剤
野菜加工品		1	1	残留農薬、保存料、甘味料、着色料、漂白剤
魚介類		2	2	PCB、水銀
生あん類		1	1	シアン、漂白剤
弁当・そうざい類	29		29	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌等
生菓子・洋菓子類	9		9	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ*等
冷凍食品	6		6	規格検査
小 計	44	12(7)	56(7)	

※ ( ) 内は地方卸売市場での収去等検査検体数再掲

イ 一斉取締りに伴う収去等検査計画

種 類	予定検体数			検査項目
	微生物	理化学	合計	
弁当・そうざい類	12		12	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ等
魚介類 (生食用鮮魚介類、 生食用かき、えび)	9(3)		9(3)	規格検査 (生食用鮮魚介類は、細菌数、大腸菌、黄色ブドウ 球菌等も実施)
			3	3 保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤
水産加工品 (魚肉ねり製品)	1	1	2	規格検査
食肉製品	1	1	2	規格検査
野菜・穀類等の加工品 (漬物、豆腐、佃煮など)	5		5	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌等
			1	1 保存料、甘味料、着色料、漂白剤
ミネラルウォーター、 清涼飲料水	3	3	6	規格検査
アイスクリーム類、氷菓	2	2	4	規格検査、着色料
ポン酢、つゆ、ソース、 しょうゆ			3	3 保存料、甘味料
施設内ふき取り検査	24		24	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等
小 計	57(3)	14	71(3)	

※ ( ) 内は地方卸売市場での収去検査検体数再掲

## (5) 一斉取締り

効率的かつ効果的な監視指導を実施するため、以下のスケジュールに基づき一斉取締りを行います。

### ア 夏期食品一斉取締り（6月中旬～9月上旬）

気温が上昇する夏期における食中毒の発生防止や食品衛生の向上を図るため、食品の温度管理や調理器具の消毒などについて監視指導します。

【対象施設】大量調理施設、寿司・刺身調製施設、広域流通食品製造施設、大豆加工食品製造施設、浅漬製造施設など

### イ 年末食品一斉取締り（11月下旬～1月中旬）

食品の流通量が増加する年末における食中毒の発生防止や食品衛生の向上を図るため、規格基準の遵守や適正な食品表示などについて監視指導します。

【対象施設】広域流通食品製造施設、魚肉ねり製品製造施設、佃煮製造施設、魚介類販売施設など

### ウ 生食用等食肉取扱施設一斉取締り（7月～9月）

生食用等食肉による食中毒を防止するため、規格基準等の遵守や食肉の中心部までの十分な加熱や交差汚染の防止について監視指導します。

【対象施設】飲食店営業施設（焼肉屋・焼鳥屋・居酒屋など）、食鳥処理施設、食肉販売施設など

### エ ふぐ処理施設一斉取締り（11月～2月）

ふぐ毒による食中毒を防止するため、尼崎市ふぐの処理及び販売取扱要綱の遵守状況等について監視指導します。

【対象施設】飲食店営業施設、魚介類販売施設

### オ 病院給食施設一斉取締り（10月～2月）

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌\*O157\*などによる大規模な食中毒を防止するため、適切な衛生管理や調理等に係る記録の作成・保存について監視指導します。

【対象施設】病院



## 2 違反発見時の対応

施設への立入検査により違反を発見した場合は、直ちに改善指導するとともに、改善状況を確認します。

また、試験検査の結果、規格基準や表示基準等の違反を発見した場合は、必要に応じて回収・廃棄命令等の行政処分を行うなど被害の拡大防止に努め、再発防止のために改善指導します。

なお、行政処分を行なった場合は、社会的影響を考慮したうえで、違反食品の名称、違反者氏名、施設名称や処分内容等を公表して危害の状況を明らかにします。

## 3 食中毒等健康被害発生時の対応

医師、患者又は食品等事業者から食中毒などの健康被害に関する届出があった場合は、原因を究明するために必要な調査を行います。

調査の結果、原因施設等が特定された場合は被害の拡大を防止するため、施設の営業停止命令や原因食品の廃棄命令等の行政処分を行うとともに、再発防止対策として施設の消毒や調理従事者に対して衛生教育などの改善指導を行います。

また、指定成分等を含む食品やいわゆる健康食品等による健康被害が発生した場合は、迅速に原因究明を行い、厚生労働省に報告するとともに、特に緊急性の高い事項についてはホームページ等で公表します。

## 4 模擬店等における食中毒予防対策

祭事やイベントでの模擬店等において提供された飲食物を原因とする食中毒が全国的に発生しており、過去には数百人規模の患者が発生した事例もある中で、尼崎市においても年間を通して飲食物が提供される模擬店を出店するイベント等が開催されていることから、これらを原因とする食中毒を防止するために計画段階から主催者に対して食品の適切な取扱いについての事前指導を徹底します。

## 5 食品中の放射性物質検査

東日本大震災による福島第一原子力発電所事故に関する「食」の安全・安心を確保するため、市民から相談があった食品について、必要に応じて放射性物質\*検査を行います。

## 第4 食品等事業者における自主的な衛生管理の推進

### 1 HACCPに沿った衛生管理の定着推進

HACCP\*に沿った衛生管理の目的は、衛生管理計画の作成ではなく、作成した計画に基づいて衛生管理を実施し、実施状況を記録し、保存したうえで定期的に効果を検証し、必要に応じて計画を見直すことにより施設の衛生管理水準の向上を図ることです。そのため、日常監視や営業許可更新の際に、食品等事業者が作成した衛生管理計画や実施状況の記録、計画の検証などの運用状況等を確認し、運用が不十分な施設に対しては、業態や施設の状況に応じて事業者団体が作成したHACCP導入の手引書などを用いて助言・指導します。また、新規施設へのHACCPに沿った衛生管理の導入を支援します。

### 2 一般的な衛生管理の推進

「食」の安全・安心を確保するためには、食品等事業者が「食」の安全確保について第一義的責任を有していることを認識するとともに、自らの責任で衛生管理に取り組むことが重要であることから、事業者における自主的な衛生管理を推進します。

#### (1) 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者\*又は食品衛生責任者\*の設置について徹底を図ります。

#### (2) 「公衆衛生上必要な措置の基準」遵守の徹底

「公衆衛生上必要な措置に関する基準」に基づく施設の衛生管理や食品の衛生的な取り扱い等を遵守するよう指導します。

#### (3) 食品衛生指導員への支援

食品等事業者への自主衛生管理の推進に取り組む尼崎市食品衛生協会では、食品衛生指導員\*が主体となり、食中毒予防のために食品関係施設の巡回指導や児童施設における手洗いキャンペーン等を実施していることから、活動の一助となる助言や支援を行います。

#### (4) 優良施設等の表彰

衛生管理の状態が他の模範となる施設や食品衛生の向上に顕著な功績をおさめた方を表彰することにより、食品等事業者の意識の向上を図ります。

## **(5) 実務者講習会の実施**

新たな知識の習得による衛生意識の向上、H A C C Pに沿った衛生管理の適切な実施や定期的な衛生管理計画の見直しによる施設の衛生管理水準の向上を図るため、集団給食施設や営業許可更新施設の食品衛生責任者を対象に、講習会を実施します。

## **(6) 業種別講習会の実施**

食品関係営業施設で従事する従業員の方を対象として、一般的な衛生管理や食中毒予防等について講習会を実施し、各施設における衛生意識の向上を図ります。

## 第5 リスクコミュニケーションの推進

### 1 消費者や食品等事業者への情報提供

市のホームページ・市報あまがさき等の広報媒体や食品衛生に関するパンフレット・ポスター等の配布を通じて、食中毒予防対策などの「食」の安全に関する情報を解りやすく提供します。

### 2 講座等の実施

消費者・食品等事業者に対して、調理食品・外食・中食への需要の増加等による食へのニーズの多様化や輸入食品の増加等による食のグローバル化の進展等、食品衛生業界を取りまく環境の変化や昨今の食中毒事例における発生要因を踏まえ、食品衛生に関する最新の知識についての講座等を実施し、消費者・食品等事業者・行政がそれぞれの異なる立場で意見交換をすることで、食品に関するリスク認識の共有や相互理解を図ります。

## 第6 食品衛生に係る人材の育成と資質の向上

### 1 職員の研修への参加

食品の製造技術等の高度化やH A C C Pに沿った衛生管理制度への対応など、食品衛生に携わる者には最新かつ高度な見識が求められることから、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会や講習会などに職員を派遣します。

なお、講義内容については保健所内で周知し、関係職員の食品衛生に関する専門知識や技術の向上を図り、より効果的な監視指導に役立てるとともに、消費者や食品等事業者に対する講習会において活用します。

### 2 調査研究

食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会の場において発表するなど、食品衛生監視員\*の資質の向上を図ります。

### 3 検査技術の向上

G L P\*（試験業務の適正管理運用基準）に基づき、内部点検の実施や外部精度管理調査\*の受検などを行い、試験精度の信頼性の確保や検査技術の向上を図ります。

また、検査機器の整備や検査担当者の技術向上を図るため、国などが開催する研修会に積極的に参加することにより、最新技術の習得や情報の収集に努めます。

# 用語説明

(本文中に「\*」印のついた用語の説明 五十音順)

## 【 あ 】

### ●アレルギー

食物の摂取により、体の免疫機能を介して発疹等の食物アレルギー症状を引き起こす物質をアレルギーといいます。アレルギーの中でも、健康被害が多く見られる食品や症状が重篤になる食品として「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ」の8品目についての表示が義務化されています。

また、その他20品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）についても可能な限りの表示が奨励されています。

### ●O157

20ページの腸管出血性大腸菌の項をご参照ください。

## 【 か 】

### ●外部精度管理調査

全国規模で同時期に同一試料の検査を行うことにより、各検査機関の検査技能を外部の第三者機関が評価する精度管理に関する調査です。

### ●カンピロバクター

動物の腸管内に常在し、食肉処理時の肉への汚染により鶏肉や牛肉などから高率に検出される食中毒菌です。この菌は少ない菌数で発症するため、「新鮮だ」と言われる肉でも生で食べたり、十分に加熱せずに食べると下痢、腹痛などの症状を呈します。「鶏レバーなど鶏肉の刺身」、「鶏肉のタタキ」等の未加熱や加熱不十分な鶏肉料理が主な原因となっています。

## 【 さ 】

### ●サルモネラ

自然界に広く分布し、牛・豚・鶏などの家畜・家禽や犬・猫などが保有している食中毒菌です。サルモネラ食中毒は食肉や卵などが主な原因食品となり、下痢、腹痛、発熱や吐き気などの症状を呈します。

### ●残留農薬

野菜や果物などの農作物に残留している農薬のことをいい、食品衛生法により基準値が定められています。なお、農薬は病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護及び収穫効果の上昇などを目的として使用されています。

### ●G L P

食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするための管理システムです。

検査部門を統括する検査部門責任者と検査の各分野に検査区分責任者を設置し、施設や検査業務等の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置して内部点検や外部点検を行います。

### ●施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業を行う施設に対して業種別に定めた設備などに係る基準であり、この基準に適合していなければ営業許可を受けられません。

### ●収去（シュウキョ）

食品衛生法に基づき、食品関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等を職権により無償で持ち帰ることをいいます。

### ●集団給食施設

営業以外の場合で寄宿舎、学校や病院等の施設において継続的に1回20食以上の食品を供与する施設のことを集団給食施設といいます。

### ●食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）

病気にかかった食鳥肉の排除や食中毒菌による食鳥肉汚染の防止など、衛生上の危害発生の防止を目的として食鳥処理の事業を許可制とするなどの必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けた法律です。

### ●食品衛生監視員

食品衛生監視員は食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品関係施設の許可調査や監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育や市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供などの業務を行います。

### ●食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、製造・加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品、食用油脂等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

食品衛生管理者は、従事者の監督や食品衛生上の危害発生防止のため必要な注意等を行なわなければなりません。

### ●食品衛生指導員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で食品衛生指導員養成教育の過程を終了した者のうち、委嘱を受けて施設を巡回し、食品の衛生的な取扱いなどの指導・助言を行う者のことをいいます。

### ●食品衛生責任者

食品の製造・加工施設や飲食店などの施設においては、施設ごとに食品衛生に関する責任者の設置を義務付けています。食品衛生責任者はその施設において衛生管理や従業者に対する衛生教育を行います。

### ●食品等事業者

食品や添加物を採取・製造・輸入・加工・調理・貯蔵・運搬・販売したり、器具や容器包装を製造・輸入・販売することを営む人や法人又は学校・病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人や法人のことをいいます。

## 【 た 】

### ●腸管出血性大腸菌

病原性を有する大腸菌（病原大腸菌）の一種で、毒力の強い毒素を産生する食中毒菌です。食品とともに摂取され、少量の菌数でも食中毒を引き起こすことがあり、主な症状は腹痛や下痢等で、血便が見られることがあります。特に乳幼児や小児、高齢者は重症化する場合もあるため注意が必要です。代表的なものとしては、O157やO26などが知られています。

## 【 な 】

### ●ノロウイルス

感染性胃腸炎や食中毒を引き起こすウイルスで、これらは一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。手指や食品などを介して経口で感染し、24時間から48時間の潜伏期間の後、嘔吐、下痢や腹痛などの症状を呈します。健康な方は軽症ですぐに回復しますが、小児や高齢者などでは重症化することがあります。

食品の中心部を十分に加熱することや手指等を十分に洗浄・殺菌することが予防には有効です。

## 【 は 】

### ●HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis and Critical Control Point の略

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視して記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法をいいます。

「HACCPに沿った衛生管理」とは、これまで求められてきた衛生管理を個々の事業者が使用する原材料や工程等に応じた衛生管理計画を策定し、記録・保存することで、「最適化」・「見える化」するものであり、一定以上の規模の事業者等が取り組む「HACCPに基づく衛生管理」と、小規模事業者等が各種業界団体の作成する手引書に基づき取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準があります。

### ●放射性物質

ヨウ素131、セシウム134やセシウム137など放射線の発生源のことをいいます。放射線は大量に人体に当てると健康に害を与えるものであり、放射能は放射性物質が放射線を発生する能力のことです。食品の場合は、これらの物質からの放射能の強さを測定します。

食品衛生法では、食品中の放射性物質について規格基準が定められています。

## 【 ら 】

### ●リスクコミュニケーション

食品の安全性確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者や行政担当者等が食に関するリスクを認識するとともに、分析する過程において得られた情報や意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。

**【お問い合わせ】**

尼崎市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

〒661-0052 尼崎市七松町1-3-1-502

TEL: 06-4869-3018

FAX: 06-4869-3049

E-Mail: [ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp](mailto:ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp)