生活衛生課　薬務指導グループ

薬による健康被害を未然に防ぐ！

■　職務内容

薬務指導グループでは、医薬品医療機器等法・毒物及び劇物取締法を所管しており、薬局・医薬品販売業・医療機器販売業・毒物劇物販売業等の許認可業務、構造設備等が基準に適合しているかどうかを確認する監視指導業務、市民からの相談苦情業務、広告業者からの相談業務を行っています。

また、啓発活動として、薬についての正しい知識や飲み方などを啓発するために、市民向けに医薬品適正使用講座、小学生向けに「くすりの正しい使い方講座」を実施しています。

これらの業務が、市民の方の健康増進に繋がっていることにやりがいを感じています。

薬局の平常調査の様子

薬店（ドラッグストア）の平常調査の様子

窓口対応の様子

ある１日のスケジュール

8：40	出勤、メール確認
9：00	窓口、電話対応、相談業務 申請、届出情報入力
12：15	昼休み
13：00	立入調査準備
13：30	立入調査
17：00	帰庁、調査結果の処理
17：50	退庁

（19：00 家でリフレッシュ♪）

年間スケジュール

４月

講習会

薬局、店舗販売業、毒物劇物販売業を取得している事業者を対象に、届出方法や店舗の管理に関する講習会を開催しています。窓口での受付の際の注意点や、立入調査を行った際に店舗の管理方法で気付いた点を分かりやすく説明できるよう心がけています。講習会後には、質問も多数あり、事業者の適正管理への意識の高さを実感しました。

薬局・薬店への一斉監視

薬局・薬店への立入調査を行います。医薬品のインターネット販売のサイトの監視や、健康サポートの取り組みについての調査も行っています。実際に現地に立入することによって地域に合わせた指導ができるよう心掛けています。

危険物（毒物劇物）積載車両一斉取締

警察の協力のもと、危険物（毒物劇物）を載せている車両に対して、漏えい・流出等に対する不備がないか監視します。走行中の車両に対して行うため、普段の立入調査とは異なる緊張感があります。

医薬品適正使用講座

小学生向けに、地域の薬剤師協力のもと、薬に関する知識や正しい使い方等の啓発講座を行っています。講座を受講した子どもたちを通じて、その家族・地域社会への普及啓発を図っています。

３月

厚生労働省へ年度末報告

令和７年入庁　井上　大輔（薬剤師）

先輩からのメッセージ

大企業から町の薬局までさまざまな事業者に対応するため難しい問題も多く大変ですが、どんなことでも相談に乗ってもらえる雰囲気のいい職場で働きがいがあります。

医薬品医療機器等法などの法律に詳しくなれるほかデスクワークだけでなく、大阪市内全域の施設に立入調査するため、それぞれの地域の特色を知ることができ、面白いです。

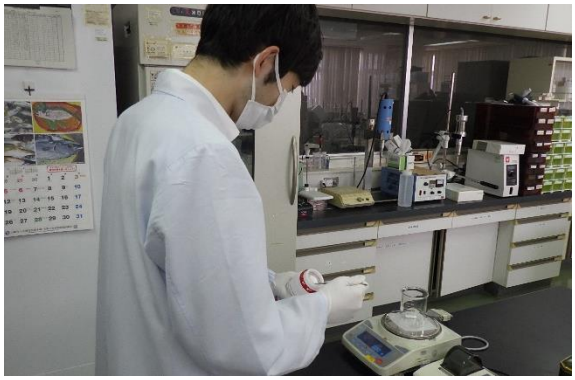
皆さんと一緒に働ける日を楽しみにしています。

中央卸売市場
食品衛生検査所

食品の流通拠点！食の安全を守ります！

＜職務内容＞

中央卸売市場食品衛生検査所の役割は、市場を流通する食品の安全を守ることです。そのために、食品の収去（抜き取り）による検査や、市場内の衛生状態の監視指導を実施しています。



食品の収去検査は、食品衛生検査所における中心的業務であり、食品衛生法の規格基準に違反していないか、食品表示法の表示基準が守られているか等を確認します。検査には、大別して細菌検査と理化学検査があります。具体的には、食中毒菌や残留農薬等の規格基準、食品添加物、放射性物質の検査の他、魚介類中に残留する環境汚染物質（総水銀）の検査等を行います。検査には、リアルタイムPCRやHPLC等の分析機器を使用し、専門的知識を十分に活かすことが出来ます。

場内監視は、せりが始まる前の午前３時30分から、早朝監視を行っています。せり場や食品取扱い施設を巡回し、有毒魚介類の排除に努め、生鮮魚介類や水産加工品等の表示や保存温度、衛生的な取扱いについて、監視指導を行います。市場を巡回することで、旬の食材の流通を逐一見ることが出来、食材から四季を感じることが出来るのも、この職場の魅力です。

<u>ある１日のスケジュール</u>
（宿直担当日）

3:30	早朝監視開始
5:30	監視指導記録の作成
6:00	前週の検査関連書類の作成,その他事務仕事
7:00	休憩
7:45	検査の準備
9:00	青果物の収去
9:45	細菌検査、理化学検査開始
12:00	退庁

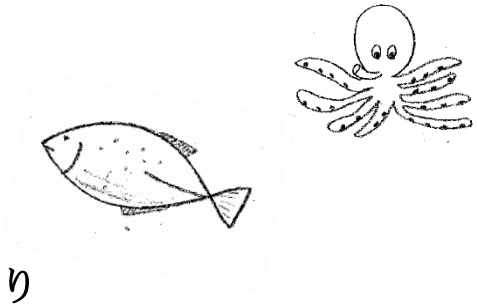
＜主な年間スケジュールの一例＞

４月　**食品衛生講習会**

年度の始まり。市場内の事業者を対象に、業務の説明や衛生講習会を実施。

６月　**タコの検査**

マグロの衛生監視



７月　**夏期食品の一斉取締り**

初夏～秋にかけての細菌が増えやすい時期。市場内店舗の衛生状態のチェックや、拭き取り検査を実施。

夏期に流通する食品を中心とした検査に加え、食品の取扱いについても監視強化。

11月　**ふぐの取扱いについての講習会や監視**

12月　**年末一斉取締りや生食用かきの検査**

冬の旬の食材、ふぐや生食用かきの取扱いについて監視や検査を実施。

年末にはお正月用の食材で市場がにぎわいます。

☆先輩からのメッセージ☆

令和５年入庁　平尾　真大

食品衛生に係る業務の中で、主に食品の検査の面から食の安心・安全を支えるのがこの職場です。自らの専門性を生かしながら検査を行うことで、市場に安心・安全な食品を流通させ、日々の食生活を支える一端を担っていることが実感できる仕事です。

分からないことは先輩職員がすぐに教えてくれたりフォローしてくれます。また、少人数の事業所ということもあり、自由に意見を交換し合える、和気あいあいとした風通しの良い職場です。

食　肉　衛　生　検　査　所

食肉の安全性確保のために

≪職務内容≫

私が所属している食肉衛生検査所は、食肉の安全・安心を守る要と言える職場です。

私たちが普段食べている牛・豚・鶏等の食肉は、「と畜検査員」や「食鳥検査員」に任命された私たち獣医師がと畜場や食鳥処理場で検査を行い、初めて消費者のもとへ届けられます。

検査にあたっては、病理学・微生物学・生化学・公衆衛生学等の専門的な知識により、食肉の安全性を確認しています。日常で話題になる職場ではありませんが、自分を含む消費者が食肉を安心して食べられるよう、日々検査を行っています。

また、牛・豚・鶏が特定の感染症に罹患していた際には、家畜保健衛生所等と連携し対応することになりますが、その感染症の拡大を防ぐ最終防衛ラインとしての役割も担っており、食肉衛生検査所の業務は非常に重要なものとなっています。

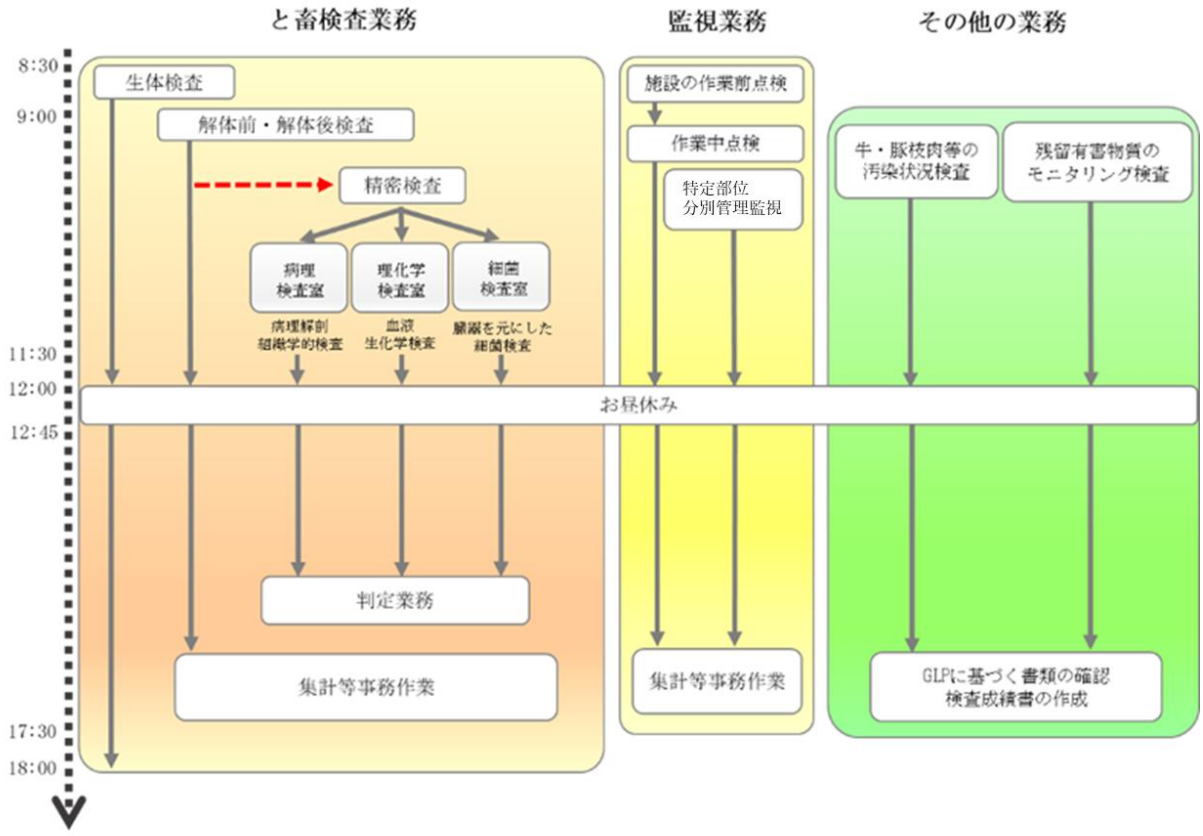
令和３年６月からは、法律の改正によりと畜場や大規模食鳥処理場に HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理が義務付けられることとなりました。HACCP とは、世界的に導入が進んでいる食品の衛生管理方式で、食肉衛生検査所はと畜場や食鳥処理場の事業者による衛生管理を監視・指導する立場となります。今後も食肉衛生検査所は食肉の安全性確保において、ますます重要な役割を担う職場となっていきます。

≪通年事業≫

- と畜検査
- 食鳥検査
- 特定部位の分別管理の監視(BSE 関係)
- HACCP に基づく衛生管理に係る外部検証
- 関係事業者に対する衛生指導
- 食肉の衛生証明書等の各種証明書の発行
- 残留有害物質モニタリング検査
- 放射性物質スクリーニング検査
- GLP に基づく精度管理
- 研修会等への参加・調査研究発表

≪１日のスケジュール≫

食肉衛生検査所ではいくつもの業務が同時に進行します。それぞれの担当者が協力しながら日々の業務に励んでいます。また、毎日１名が大規模食鳥処理場に出張し、食鳥検査業務に従事しています。



≪先輩からのメッセージ≫

大川　千明（令和６年入庁）

食肉衛生検査所は、食肉の安全を守る「縁の下の力持ち」のような存在です。

お肉が食用に適しているかを確認するだけでなく、衛生的に取り扱われているか等、様々な検査をしています。業務の中で課題に直面することもありますが、調査研究や研修を通じて知見を深め、新たな発見につなげています。

当検査所は、女性職員も多いです。性別や年齢に関わらず、専門知識を活かして、楽しく日々の業務に取り組んでいます。