

# 業務委託仕様書

## 1 業務名

保健所が収去した食品等の試験に関する業務委託

## 2 業務の目的

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 28 条第 1 項及び食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 8 条第 1 項に基づき収去した食品等について、試験及びこれに関する事務を行う。

## 3 委託業務の内容

### （1）委託期間

令和 6 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日までとする。

ただし、令和 7 年度以降の委託者の歳入歳出予算の減額又は削除があった場合は、委託者は委託契約を解除することができるものとする。

### （2）実施方法

受託者は、別表 1 に掲げる保健所又は保健所支所（以下「保健所」という。）が収去した食品等の受領、搬送、保存、試験、成績書の作成及び検体の廃棄に関する業務を行うものとする。

#### ア 検体の受領及び搬送

保健所が指定する場所で検体を受領した後、受託者の検査施設まで検体を搬送すること。

検体搬送予定回数は、別表 1 のとおりとする。

また、保健所は必要に応じ、受託者が保有する車載冷蔵庫（温度記録計を含む）の貸与を受けることができるものとし、貸与に係る費用は、受託者が負担するものとする。

なお、搬送中は G L P（業務管理基準）に基づく管理及び記録を行うこと。

#### イ 検体の保存

搬送中及び受託者の検査施設において、検体は各品目に応じて次の温度で保存し、温度を記録すること。

なお、別に省令により保存の基準が定められたものにあつては、その基準に合う保存の方法とする。

- ・ 冷凍品：－15℃以下
- ・ 冷蔵品：10℃以下
- ・ その他：室温（25℃以下）とし、直射日光が当たる場所での保存は避けること。

#### ウ 試験方法

試験は、次に示す方法を基に標準作業書を定め実施すること。

(ア) 食品衛生法第 13 条第 1 項に基づく食品又は添加物の基準及び規格に係る試験方法

- a 冷凍食品、粉末清涼飲料、生あん、生食用鮮魚介類及び容器包装加圧加熱殺菌食品は、「食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示第 370 号)」及び「食品衛生検査指針(厚生労働省監修、公益社団法人日本食品衛生協会発行)」による方法。
- b 清涼飲料水は、「食品、添加物等の規格基準」、「食品衛生検査指針」及び「清涼飲料水等の規格基準の一部改正に係る試験法について(平成 26 年 12 月 22 日付け食安発 1222 第 4 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)」による方法。
- c 牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料、乳製品及びアイスクリーム類は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年 12 月 27 日厚生省令第 52 号)」、「リステリア・モノサイトゲネスの検査について(平成 26 年 11 月 28 日付け食安発 1128 第 2 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)」及び「食品衛生検査指針」による方法。
- d 食肉製品及び魚肉ねり製品は、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について(平成 5 年 3 月 17 日付衛乳第 54 号厚生省生活衛生局長通知)」、「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」及び「食品衛生検査指針」による方法。
- e 甘味料、保存料、酸化防止剤、着色料、漂白剤、乳化剤及び発色剤は、「食品衛生検査指針」、「食品中の食品添加物分析法について(平成 12 年 3 月 30 日付け衛化第 15 号厚生省生活衛生局食品化学課長通知)」の別添「第 2 版 食品中の食品添加物分析法」又は「食品中のアセスルファムカリウム分析法について(平成 13 年 12 月 28 日付け食基発第 58 号厚生労働省医薬局食品保健部基準課長通知)」による方法。

(イ) かき(かき人工浄化水・夏かき使用水、浄化効果判定のための殻付きかきを含む)の試験方法

「食品、添加物等の規格基準」、「食品衛生検査指針」、「かきの収去検査実施要領(広島県年次)」、「生食用かき人工浄化実施要領(昭和 59 年 11 月 9 日制定)」、「夏期における殻付きかき出荷衛生対策指針(平成 12 年 8 月 15 日制定)」及び「腸炎ビブリオの試験方法について(平成 13 年 6 月 29 日付け食基発第 22 号厚生労働省医薬局食品保健部基準課長通知)」等による方法。

(ウ) 農産物の残留農薬の試験方法

「食品、添加物等の規格基準」及び「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について(平成 17 年 1 月 24 日付け食安発第 0124001 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)」による方法。

(エ) 牛乳及び食肉の残留農薬の試験方法

「食品、添加物等の規格基準」及び「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物

用医薬品の成分である物質の試験法について」による方法。

(オ) そうざい等の試験方法

「腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145 及び O157 の検査法について（平成 26 年 11 月 20 日付け食安監発 1120 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）」及び「食品衛生検査指針」による方法。

(カ) めん類の試験方法

「食品衛生検査指針」による方法。

(キ) 洋生菓子の試験方法

「食品衛生検査指針」による方法。

(ク) 漬物の試験方法

「食品衛生検査指針」による方法。

(ケ) 油脂で処理した菓子の試験方法

「菓子の製造・取扱いに関する衛生上の指導について（昭和 52 年 11 月 16 日付け環食第 248 号厚生省環境衛生局長通知）」による方法。

(コ) 魚介類の有機スズ化合物の試験方法

「魚介類中の有機スズ化合物について（平成 6 年 2 月 25 日付け衛乳第 20 号厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知）」による方法。

(サ) 魚介類、鶏卵、鶏肉の P C B の試験方法

「食品中に残留する P C B の規制について（昭和 47 年 8 月 24 日付け環食第 442 号厚生省環境衛生局長通知）」による方法。

(シ) 魚介類の水銀の試験方法

「魚介類の水銀の暫定的規制値について（昭和 48 年 7 月 23 日付け環乳第 99 号厚生省環境衛生局長通知）」による方法。

(ス) 食品衛生法第 12 条に基づく指定のない食品添加物の試験方法

「食品中の食品添加物分析法について」の別添「第 2 版 食品中の食品添加物分析法」、「tert-ブチルヒドロキノン（T B H Q）に係る試験法について（平成 17 年 3 月 3 日付け食安監発第 0303001 号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）」による方法。

エ 試験の実施

それぞれの検体について、検体受領後できる限り早期に試験に着手するものとする。（保健所が指定する時間に検体を受領した後、搬送時間を含め、原則 2 時間以内）

ただし、試験手順等で時間を要する場合には、その旨を保健所に連絡するとともに、検体の引き渡し時間について保健所と事前に調整すること。

オ 成績書の作成及び報告

試験結果は、保健所に成績書（試験方法を記入。）によって報告すること。

食品衛生法に基づく食品等の規格基準に違反する結果（以下「違反結果」という。）については、速やかに保健所に報告すること。

試験結果の報告にあたっては、保健所が指定した形式による電子情報を添付すること。

違反結果についてはその理由等を記載し、理化学試験の場合は確認試験（併行測定、別法による試験等）結果のデータを添付する等、試験の信頼性確保に努めること。また、保健所が試験結果に疑義を生じ、試験方法及び生データ等関係資料の提出を求めた場合は、それに応じること。

なお、試験途中においても違反結果が濃厚となった時点で保健所に電話等で速報すること。

#### カ 検体の廃棄

試験に供した検体は試験結果の報告後、原則３か月間保存すること。ただし、違反品については１年間保存することとし、保存期間を経過したものについては適切に廃棄すること。（ただし、現状を維持することが困難なものにあつては、この限りでない。）

### （３）検体数及び試験項目

予定検体数及び試験項目については、別表２のとおりとする。

業務の都合により、検体数に変更がある場合は、その都度協議の上、検体数を決定することとする。

試験項目は、別表２の中から保健所が検査依頼書により指定することとする。

また、別表２に掲げる予定検体数及び試験項目については、必要に応じて見直しを行うこととする。

### （４）精度管理

ア 食品衛生法施行規則第４０条各号に掲げる基準と同等以上の基準により委託試験を実施すること。

イ 別表２に掲げる試験項目について、食品衛生法施行規則第４０条第８号の規定に準ずる標準作業書が作成されていること。

ウ 受託者は、契約締結後速やかに、委託試験に係る標準作業書を委託者に提出し、その内容について確認を受けること。なお、確認時に委託者から改善を求められた場合は早急に標準作業書を改善し、改善した標準作業書により試験を実施すること。

また、委託者が委託検査に係る標準作業書を改定した場合は、受託者に改定内容を通知するものとする。また、受託者が受託検査に係る標準作業書を改定した場合も、受託者は速やかに委託者に改定後の標準作業書を提出すること。

エ 受託者は、契約締結後速やかに、標準作業書以外に検体の受領から検体廃棄までの手順書を作成し、各管理を担当する責任者を規定すること。また、各段階での記録、責任者の記録の確認及び記録の保管等を適切に行うこと。

なお、ウの規定は、手順書に関しても準用する。

#### 4 その他

- (1) 精度管理が適切に実施されていることを確認するために委託者が検査施設への立入調査及び関係資料の提供を求めた場合は、検査施設への立入及び関係資料の提出を拒んではならない。また、立入調査時の指摘事項については、早急に改善しなければならない。
- (2) 保健所が、受託者の実施した試験結果に疑義等を生じ、確認検査を要請したときは、当該検体を同所が指定する場所に搬送すること。  
なお、搬送中はG L P（業務管理基準）に基づく管理及び記録を行うこと。
- (3) 試験の実施等に瑕疵があり委託者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。ただし、委託者の責めに帰すべき事由による場合は、この限りでない。
- (4) 契約期間の終了後であっても、委託者から委託試験に係る記録等の書類及び保存期間内の検体の提出を求められた場合は、これに応じなければならない。
- (5) 本業務上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。また、委託期間終了後も同様とする。
- (6) 本業務の全部又は一部を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。ただし、あらかじめ委託者による承諾を得た場合は、この限りでない。
- (7) 本業務において事故が発生した場合は、直ちに委託者に報告するものとし、事故処理については、受託者の責任により処理するものとする。
- (8) この仕様書に定めのない事項については、委託者の指示を受けるものとする。

別表 1

## 収去する保健所（支所）及び検体を引き渡す場所

収去機関名	所在地	検体引き渡し場所	検体搬送 予定回数
西部保健所広島支所	広島市中区基町 10-52	同左	42 回
西部保健所呉支所	呉市西中央一丁目 3-25	同左	11 回
		江田島市食品衛生協会 江田島市能美町中町 4859-9	12 回
西部東保健所	東広島市西条昭和町 13-10	同左	39 回
東部保健所	尾道市古浜町 26-12	同左	54 回
北部保健所	三次市十日市東四丁目 6-1	同左	27 回

※保健所（支所）が受託者の検査施設に検体を直接持ち込むこともできる。その場合、搬送回数には計上しない。

## 確認検査を実施する保健所（支所）

機関名	所在地
西部保健所	廿日市市桜尾二丁目 2-68
東部保健所福山支所	福山市三吉町一丁目 1-1

別表 2

No.	品目	試験項目		予定検体数					
				西部 広島支所	西部 呉支所	西部 東部	東部	北部	合計
		微生物検査	理化学検査						
1	魚肉練製品	大腸菌群	亜硝酸根、水分活性	0	0	7	7	5	19
2	冷凍食品	細菌数、大腸菌(群)		5	0	0	20	4	29
3	洋生菓子	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O157		0	0	10	25	12	47
4	生あん		シアン化合物	0	0	0	2	0	2
5	アイスクリーム	細菌数、大腸菌群		5	3	7	15	10	40
6	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数		0	0	0	15	0	15
7	清涼飲料水(ミネラルウォーター類殺菌・除菌有以外)	大腸菌群	ヒ素、鉛、スズ、混濁、沈殿物	13	0	13	15	1	42
	清涼飲料水(ミネラルウォーター類殺菌・除菌有)	大腸菌群	成分規格(47項目)	2	0	3	1	2	8
8	粉末清涼飲料	細菌数、大腸菌群	ヒ素、鉛、スズ、混濁、沈殿物	0	0	0	20	0	20
9	食肉製品	大腸菌(群)、クロストリジウム属菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス	亜硝酸根、水分活性	3	0	0	8	3	14
10	かき	細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数	塩分濃度、TTC反応	20	96	42	10	2	170
11	人工浄化・夏かき(汚染かき)	細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数		20	2	24	4	0	50
12	人工浄化・夏かき(水)	大腸菌群最確数、腸炎ビブリオ	塩分濃度、溶存酸素飽和率、COD、pH、油類、重金属	0	4	3	0	0	7
13	油脂で処理した菓子		酸価・過酸化物質価、粗脂肪	0	0	0	15	0	15
14	容器包装加圧加熱殺菌食品	当該食品中で発育しうる微生物		2	0	8	0	0	10
15	そうざい(給食、弁当、ふきとり、豆腐、浅漬等)	細菌数、大腸菌(群)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、O157、カンピロバクター、セレウス菌、ウェルシュ菌		120	50	108	200	89	567
16	麺類	細菌数、大腸菌(群)、黄色ブドウ球菌	プロピレングリコール	4	3	7	13	7	34
17	農産物(残留農薬)		残留農薬(GC/MS一斉分析100項目)	23	5	23	27	29	107
18	牛乳、輸入食肉(残留農薬)		牛乳(BHC、DDT、DDE、DDD、アルドリン、ディルドリン)輸入食肉(DDT、アルドリン、ディルドリン、ヘプタクロル)	1	0	0	3	0	4
19	魚介類		トリブチルスズ化合物、トリフェニルスズ化合物	0	1	1	1	0	3
20	魚介類		PCB	0	0	0	2	1	3
21	魚介類		水銀	0	0	0	2	1	3
22	原料乳、飲用乳、乳飲料	細菌数、大腸菌群	比重、酸度、無脂乳固形分、乳脂肪分	21	0	3	14	0	38
23	乳製品(発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料除く)	細菌数、大腸菌群、リステリア・モノサイトゲネス	乳固形分、乳脂肪分、糖分、水分	0	0	0	1	6	7
24	鶏肉・鶏卵		PCB	1	0	0	1	1	3
25	発酵乳、乳酸菌飲料	乳酸菌数又は酵母、大腸菌群		3	0	1	10	2	16
26	甘味料		サッカリンNa、アセスルファムK	30	10	30	50	15	135
27	甘味料(指定外)		サイクラミン酸	12	5	5	10	5	37
28	保存料		ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸、安息香酸、プロピオン酸	25	10	20	60	10	125
29	酸化防止剤		BHA、BHT	5	0	5	15	5	30
30	酸化防止剤(指定外)		TBHQ	5	5	5	10	5	30
31	着色料		合成タール色素	21	3	15	30	7	76
32	漂白剤		亜硫酸Na	5	0	0	20	3	28
33	乳化剤		ポリソルベート	5	5	5	5	5	25
合 計				351	202	345	631	230	1759