

15 食品衛生

1 食品衛生

食品衛生に関する業務は、市民の食の安全を確保するとともに食品衛生の向上を図ることを目的として行う事業です。この事業及び業務は「食品衛生監視指導・食品衛生検査」、「営業許可」、「食中毒及び苦情対応」、「食品衛生啓発」及び「食品専門監視班」に大別されます。

(1) 食品衛生監視指導・食品衛生検査

ア 食品衛生監視指導

食品衛生法や横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例及び平成 21 年度横浜市食品衛生監視指導計画に基づき、食品衛生監視員が食品関係営業施設に立ち入り、食品の取扱い、表示及び施設の衛生等についての監視や食品の抜き取り検査を行いました。

食品衛生監視指導件数

年 度	年間予定監視計画数	年間監視件数	実施率 (%)
平成 19 年度	38,604	37,287	96.6
平成 20 年度	39,137	36,720	93.8
平成 21 年度	39,046	41,168	105.4

(ア) ノロウイルス予防対策事業

近年多発しているノロウイルスによる食中毒や感染症の予防のため、6,166 施設の食品関係施設に立入検査を実施しました。

特に、発症した場合に被害拡大が予想される高齢者・乳幼児が利用する福祉施設や病院、多数の人々が集まる宴会等を行うホテルなど、1,529 施設を重点対象施設と位置づけて監視指導を行いました。

また、関連部局や各区と連携して、食品等事業者や福祉施設の介助等の従事者及び消費者に対して、ノロウイルスの感染のメカニズムや吐物処理方法など、食中毒や感染症予防に向けた普及啓発を行いました。

さらに、市内に流通する二枚貝やその加工品のノロウイルス検査を 76 検体行いましたが、ノロウイルスを検出した検体はありませんでした。

重点対象施設数

高齢者施設	保育所、幼稚園	病院	小学校	ホテル、宴会場
373	606	134	366	50

(イ) 緊急的、臨時的に対応した監視指導

a 「横浜開港 150 周年記念事業」に対する衛生対策事業

横浜開港 150 周年を記念して、記念式典や「みどりの愛護のつどい」などの大きな記念イベントや、ベイサイドエリア・ヒルサイドエリアのテーマイベントなどが開催され、国内外から多くの来場者を迎えました。

そこで、主会場周辺を中心とした宿泊ホテル、飲食店、弁当製造施設などの集中的な監視や、食品の検査等により、安全確保に努めました。

監視施設数	監視延べ施設数	検査検体数	フキトリ検体数
1,797	2,113	102	69

b 0157 散発型食中毒への対応

同系列の飲食チェーン店から 0157 散発型食中毒が多発したため、市内の同系列店に立入りを行い、肉の取扱いの確認や、十分な加熱の指導を行いました。

また、ステーキ等を提供しているチェーン店 375 施設に対し、一斉点検を実施し、原料肉 40 検体の細菌検査を実施しました。このうち 1 検体からサルモネラ菌が検出されたため、加工所を

所管する自治体あて情報提供を行いました。

- c 中国産ウナギ蒲焼からマラカイトグリーンが検出された事案への対応
市内営業者が賞味期限切れのウナギ蒲焼を購入し、開封、小分け後に、原材料の賞味期限を延伸して販売していることが確認されました。
さらに、当該品の検査を行ったところ、検出されてはならない動物用医薬品「マラカイトグリーン」及びその代謝物である「ロイコマラカイトグリーン」を検出したため、食品衛生法に基づき、市内営業者に対し、当該品の回収を命ずるとともに、原材料のウナギ蒲焼の販売元を所管する自治体あて通報し、原因究明と再発防止に努めました。
- (ウ) 給食施設一斉点検等
- a 小学校等の給食施設に対する自主衛生管理支援
小学校等で給食を実施している 366 施設について、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157 等による食中毒や感染症の発生を未然に防止するため、厚生労働省通知の「大量調理施設衛生管理マニュアル」などに基づき、点検を実施するとともに、自主衛生管理や二次感染の予防について助言・指導を行いました。
- b 学校給食物資納入業者一斉点検
市内の小中学校等に食材を納入している業者 213 施設（延べ 271 施設）に対して、納入物資に起因する危害を排除し、食材の製造所や流通段階を原因とする事故を未然に防止するため、点検を実施しました。
また、異物混入等の防止策や記録管理等自主管理の推進についても助言をしました。
- c 社会福祉施設等の給食施設一斉点検
老人ホームなどの高齢者施設や、保育所・幼稚園などの乳幼児が利用する施設、障害者の支援施設等の給食施設 1,479 施設に対して立入点検を実施し、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157 等による食中毒・感染症の予防対策等について助言・指導を行いました。
- d 福祉関連食事提供施設に対する衛生指導及び支援
福祉関連食事提供施設として、高齢者等に食事サービスを実施しているボランティア団体及び、グループホーム等の入居者が調理に携わっている施設や、小学生の放課後児童施設等の集団で食事をする施設など、1,453 施設に対して、食中毒事故の未然防止やノロウイルスの二次感染予防の啓発を行いました。
- (エ) アレルギー物質を含む食品一斉点検
食品製造施設等 3,535 施設（延べ 4,396 施設）に対して、原材料の確認や製造工程においてアレルギー物質のコンタミネーション（原材料として使用されていないアレルギー物質の微量混入）の有無の確認を行い、製品の適正表示指導を実施しました。また、市内流通食品の抜き取り検査及び通信販売されていたアレルギー物質の除去食品等、102 検体について検査を実施し、4 検体から表示にない卵やエビ・カニのアレルギー物質を検出しました。調査の結果、製造工程におけるコンタミネーションが原因と推察されたため、製造方法等について指導を行いました。
さらに、市民及び営業者に対して、講習会の開催やリーフレットの配布等により、表示制度の周知を行いました。
- (オ) 食肉取扱・販売施設等の点検
腸管出血性大腸菌O157 等による食中毒を防止するため、飲食店、食肉販売店及び食肉加工施設等食肉を取り扱う 3,271 施設（延べ 4,022 施設）について、監視指導を行いました。特に生食用食肉を提供している施設に対しては、生食用食肉の衛生基準の周知徹底を図るとともに、抜き取り検査を実施し、汚染状況を確認しました。
- a 腸管出血性大腸菌O157 対策
生食用牛レバー、ミンチ肉、サイコロステーキ肉及び生食用食肉（表面のみ加熱した牛たたき等を含む）等の食肉 284 検体について検査を実施しました。その結果、腸管出血性大腸菌O157 は検出されませんでした。
その他、生食用として提供される野菜類や冷凍食品等 90 検体についても検査を実施しましたが、すべて陰性でした。
- b 食鳥肉細菌検査
市内に流通する食鳥肉 110 検体（国産 90 検体、輸入 20 検体）についてサルモネラ属菌、カン

ピロバクター、黄色ブドウ球菌、エルシニア・エンテロコリチカ、腸管出血性大腸菌O157、バンコマイシン耐性腸球菌（VRE）等の検査を実施しました。その結果、87 検体から何らかの菌が検出されたため販売店等に取り扱いについて注意喚起するとともに、加工者、輸入者等を所轄する自治体に対し情報提供を行いました。

(カ) ふぐ取扱い及び販売施設一斉点検

神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例に基づき、ふぐ認証店やふぐ加工製品販売施設等 1,381 施設について監視指導を行いました。その結果、ふぐの取扱いに関する遵守事項の不備を 27 施設で発見し、適正な取扱いと販売等に関する指導を行いました。

また、ふぐ及びふぐ加工製品 15 検体について、ふぐ毒や魚種判定検査等を行った結果、違反はありませんでした。

市民に対してはチラシ等を活用し、ふぐの素人調理の危険性について啓発を行い、食中毒の未然防止に努めました。

(キ) 輸入食品対策

a 市内に流通する輸入食品

国民が摂食する総カロリーの約 60%が輸入食品で占められており、輸入食品の安全確保は重要な課題となっていることから、輸入食品を取扱う 5,904 施設（延べ 7,074 施設）の立ち入りと、市内に流通する食品等 1,227 検体について指定外添加物や細菌検査等の検査を実施し、34 検体の違反品を発見しました。

また、輸入食品の安全性に関する情報交換及び協議を行うため、厚生労働省横浜検疫所、東京検疫所川崎検疫所支所、神奈川県、川崎市、横須賀市、相模原市、藤沢市及び本市で構成する輸入食品衛生連絡会を 7 月に開催しました。

b 横浜港における輸入食品（輸入塩蔵野菜）の保管状況

横浜港の各埠頭に保管されている輸入食品の衛生を確保するため、厚生労働省横浜検疫所、本市港湾局、健康福祉局及び管轄福祉保健センターが合同で、10 月と 11 月に保管状況等について監視パトロールを実施し、輸入業者・倉庫業者等に対して、汚染防止等の衛生管理について指導しました。

(ク) 夏期及び年末食品等一斉点検

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期や多品目の食品が短期間に生産・流通する年末に、不良食品の排除、衛生的な取扱い及び適正表示等について監視指導と抜き取り検査を実施しました。

夏期及び年末食品等一斉点検実施状況

	夏期食品等一斉点検	年末食品等一斉点検
実施期間	6 月～8 月	11 月～12 月
立入検査実施数	10,940 件	6,939 件
検査検体数	2,183 検体	1,462 検体
違反検体数	30 検体	23 検体

イ 食品衛生検査

市内に流通している食品が、食品衛生法に定められた基準等に合致しているかを確認し、違反や不良食品を排除するため、福祉保健センター、食品専門監視班、市場食品衛生検査所等では、食品製造工場やスーパー、市場等で食品を抜き取り、衛生研究所や市場食品衛生検査所等で検査を行いました。

平成 21 年度は 6,047 検体の食品等を抜き取り検査し、69 検体の違反を発見しました。

また、検査によらず監視時に発見した表示違反が 64 検体、買い取り検査の結果判明した表示違反が 19 検体ありました。

違反検体の総数は 155 検体で、食品の規格基準や有害な微生物の検出などの違反が 16 検体、表示違反が 142 検体でした（3 検体は違反内容が重複）。これらの食品に対する措置として、廃棄の指示や適正表示後の販売の指示を行いました。

(ア) 福祉保健センターでの検査

福祉保健センターでは、営業者への科学的指導を行うため営業施設等で器具や手指のフキトリ検査・ATP洗浄度検査等を5,545検体行いました。

(イ) 残留農薬検査

農薬等のポジティブリスト制度（「残留基準を超えて農薬等が残留している食品」だけでなく「残留基準が定められていない農薬等が一定量を超えて残留する食品」の流通が原則禁止される制度）が平成18年5月29日に施行され、食品に残留する農薬等の規制が強化されました。

これを受けて、農薬等の検査体制を強化し、農畜水産物や冷凍野菜等加工食品を408検体、41,458項目の検査を実施しました。

検査の結果、違反等はありませんでした。

(ロ) 遺伝子組換え食品の検査

トウモロコシ加工品、大豆加工品、コメ加工品、パパイヤ等80検体について、国内で認可されていない安全性未審査の遺伝子組換え食品が使用されていないかを調べる定性検査を64検体、食品中の遺伝子組換え食品の含有割合を測定し、適正な表示及び原料の適切な分別生産流通管理が行われているかを調べる定量検査を24検体実施（内8検体は定性・定量の両方実施）しましたが、いずれも問題となる食品は発見されませんでした。

(エ) 輸入果実類の防かび剤検査

カビの発生・繁殖を防ぐ食品添加物として用いられる防かび剤について、市内量販店や中央卸売市場に流通する輸入のかんきつ類やバナナ89検体（351項目）の検査を実施しました。

検査の結果、基準値を超えたものはありませんでした。

(オ) 魚介類の微量汚染物質検査

魚介類への蓄積が問題視されている微量汚染物質について、中央卸売市場に入荷した魚介類を中心に検査を実施しました。

111検体の魚介類及び1検体の加工品について水銀を、19検体の魚介類についてPCBの検査を、また、53検体の魚介類等についてTBTO、TPTの検査を実施し汚染実態を調査しました。その結果、暫定的規制値を超えたものはありませんでした。

その他、毒化した貝類による食中毒を防止するため、貝類58検体について麻痺性貝毒及び下痢性貝毒を検査した結果、違反等はありませんでした。

(カ) 畜水産食品の残留物質等検査

食肉や魚介類、卵等の大量消費の需要に応えるため、家畜の多頭飼育、魚介類の大規模養殖が行われていますが、病気予防等を目的に使用される抗菌性物質等の残留が問題になる場合があります。

そこで、畜水産食品やその加工品438検体について、抗菌性物質、ホルモン剤及び内寄生虫用剤の検査を実施した結果、冷凍ウナギ蒲焼から検出されてはならない動物用医薬品マラカイトグリーンを検出した事例が1件ありました。当該品については、回収を命ずるとともに、原材料の販売元を所管する自治体あて通報し、原因究明と再発防止に努めました。

ウ 食品衛生に関する庁内連絡会

食に関する各局の連携・協力を強化するため、経済観光局、環境創造局、教育委員会事務局、子ども青少年局、健康福祉局で構成する食品衛生に関する庁内連絡会を平成22年1月に開催しました。

(2) 営業許可（報告営業を含む）

食品衛生法及び魚介類行商等に関する条例に基づく営業許可及び営業報告届出済証発行件数等は次のとおりでした。

平成21年度末の市内の食品関係施設数は、飲食店や菓子製造業等の許可が必要な施設は52,169施設、給食施設や野菜・果物販売等届出が必要な施設が20,319施設、合計で72,488施設でした。

施設数等の推移

年 度	施設数		営業報告 届出関係 業種
	法	県条例	
	関 係 許可業種	関 係 許可業種	
平成 19 年度	52,619	423	17,526
平成 20 年度	52,325	396	18,797
平成 21 年度	51,811	358	20,319

(3) 食中毒発生状況

平成 21 年度に横浜市内で発生した食中毒の件数は 18 件、患者数は 212 人で、件数及び患者数は過去 10 年で最も少ない発生状況でした。

病因物質別ではカンピロバクターによる件数が 6 件で、全体の 33.3% を占め、次いでノロウイルスによるものが 4 件で 22.2% を占めました。患者数では、ノロウイルスによるものが、137 人で、全体の 64.6% を占め、次いでカンピロバクターによるものが 56 人で 26.4% を占めました。

更に、腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が 3 件発生し、8 人の患者が発生しました。

近年、食肉類の生食嗜好を反映し全国的にもカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が増加し、事業者のみならず、消費者への啓発が重要と思われます。

ノロウイルスによる食中毒予防には食品の十分な加熱や手洗いの励行等が求められます。また、近年では、食品取扱者を介して、食品を汚染し食中毒を引き起こすことが多くなっており、食品取扱者の健康管理の徹底が強く求められます。

平成 21 年度の食中毒事件の特徴的な事例として、

ア 平成 21 年度は全国的に焼肉チェーン店やステーキのチェーン店での広域的散發型食中毒が発生し、横浜市内でも同一焼肉チェーン店 2 店舗で 2 人の患者が確認されました。

これらのチェーン店では原材料が一括管理されていましたが、これら原材料の汚染状況の把握や各店舗での衛生管理システムの構築等が不十分で、自主管理の推進が課題となりました。

イ 冬期を中心に、ホテルや披露宴会場、仕出し屋等の大規模調理施設でノロウイルスによる食中毒が発生しました。

ウ 平成 21 年 6 月には、「牛レバ刺し」を喫食した 14 人中 6 人が発症した、腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生しました。

食中毒発生状況

年 度	件 数	患者数
平成 19 年度	32	909
平成 20 年度	32	633
平成 21 年度	18	212

(4) 消費者からの苦情届出状況

食品の味がおかしい、異物が入っていたなど福祉保健センター等へ届出があった食品等の苦情件数は次のとおりでした。

苦情件数

年 度	苦情件数
平成 19 年度	1,123
平成 20 年度	1,224
平成 21 年度	983

(5) 食品衛生に関する啓発事業

ア 消費者や営業者を対象とした食品衛生講習会

市民に対しては、食中毒予防や食品に関する正しい情報提供のために、また、従事者には食品による事故防止のために講習会を開催しています。平成 21 年度の開催状況は次のとおりです。

食品衛生講習会等の実績

対 象	消費者*1	営業者・従事者	
		養 成*2	指 定*3
回 数	271	21	253
受講人数	8,821	2,211	16,896

*1 給食施設従事者を含みます。

*2 食品衛生責任者養成講習会

*3 食品衛生責任者を対象に実施する市長又は福祉保健センター長の指定した講習会。

イ 食品衛生関係表彰

(社)横浜市食品衛生協会と共催で、長年にわたり衛生管理が優秀である施設や、食品衛生の発展向上に尽力した食品衛生功労者及び、食品衛生の向上を実践し他の従業員の模範となっている優良従業員を表彰しています。平成 21 年度は平成 22 年 1 月 25 日に教育文化ホールにて「食品衛生表彰のつどい」を開催しました。

ウ 食中毒予防キャンペーン

横浜市では 8 月 1 日を「市民食品衛生の日」、細菌性食中毒の多発する 8 月を「食中毒予防月間」と定めています。

この期間を中心に各福祉保健センターでは、「食中毒ゼロ」を目指し「食中毒予防キャンペーン」を実施しています。キャンペーンでは市民が参加しやすい食品衛生クイズやゲーム大会のほか、食品衛生相談や各種のリーフレット等の配布により、食中毒予防のための正しい知識や情報の提供に努めています。平成 21 年度は、市内で、20 回実施し、12,624 人の参加がありました。

エ 消費者、食品等事業者との意見交換（リスクコミュニケーション）

国内の B S E 問題の発生等を契機に、食の安全・安心を確保する新たなシステム作りや情報提供のあり方等が市民から強く求められています。そこで市民、食品等事業者、学識者及び行政関係者が、これらの問題を共に考える機会として、シンポジウム等により意見の交換を行いました。

意見交換（リスクコミュニケーション）の実施状況

形式	回数	参加者数
シンポジウム ※1	5	682
懇話会 ※2	10	131
意見交換会	6	208
合計	21	1,021

※1 基調講演、パネリスト講演等を含み「意見交換」を行う場をいう。

※2 固定メンバーや委員会形式等で定期的、定例的に「意見交換」を行う場をいう。

代表的な意見交換（リスクコミュニケーション）の事例

「食の安全を考えるシンポジウム」

第一部は、「食料資源と食の安全」について基調講演を行いました。また第二部では、「食料資源と食の安全を考える～それぞれの立場から～」をテーマに、市民、食品等事業者及び行政担当者をパネリストとして会場の参加者と意見交換を行いました。

開催年月日：平成 21 年 11 月 26 日

場 所：横浜市社会福祉センターホール

基調講演：「食料資源と食の安全を考える」

意見交換会：パネルディスカッションを実施。

参加人数：168 人

(6) 食品専門監視班

ア 監視指導及び抜き取り検査

大規模食品製造施設、大量調理施設、広域流通食品取扱施設等延 1,433 施設に対し、延 663 日監視指導を行いました。

また、食品製造施設、輸入食品取扱施設等から 1,198 検体を抜き取りし、表示の確認、理化学及び細菌検査等を 25,324 項目について行った結果、大腸菌群陽性 1 件、二酸化硫黄の過量残存 2 件、表示違反 64 件、衛生規範不適合 8 件、合計 75 件（2 つの検体に違反項目の重複あり。違反・不適合率は 6.1%）の違反等を発見し、当該食品及び営業者への措置を行いました。また、監視指導の際、検査の伴わない表示違反 38 件を発見しました。

イ 自主衛生管理推進事業

市内の総合衛生管理製造過程承認施設（平成 22 年 3 月末現在 2 施設）への立入り及び記録の確認等監視指導を 6 回行いました。

ウ 先行調査

食品衛生上危害の高い事項や新たに問題となる事項への対応を想定し、文献の収集、当該施設の調査、抜き取り検査等を行いました。

（主な取組テーマ）

- ・開港 150 周年記念行事衛生対策
- ・流入下水のノロウイルス量調査
- ・横浜ブランド農産物の残留農薬検査
- ・インターネット流通食品一斉検査
- ・製造施設で使用される容器等の洗浄度調査

エ 緊急対応

重大な違反事例、突発事故等による緊急時の対応として、食中毒事件の発生に伴う福祉保健センターへの応援等 63 件の緊急出動を行いました。

2 食肉衛生検査所

(1) 所在地

横浜市鶴見区大黒町 3-53

(2) 沿革

昭和 34 年 9 月、神奈川区にあった中央と畜場が移転し、横浜市中心と畜場・食肉市場が現在地に建設されました。昭和 37 年 3 月、市場内に当検査所が設置され、保健所からの派遣により検査を行っていた従来の方式を改め、効率的な検査を行えるようになりました。また、昭和 63 年 10 月にと畜場・食肉市場施設が再整備され、現在に至っています。

(3) 職員数

35 名

(4) 業務内容

市民に安全で衛生的な食肉を供給し、食肉や食鳥肉から起こる事故、危害を未然に防ぐために、次のような業務を行っています。

ア と畜場法に基づいて、食肉動物（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を一頭ごとに検査し、食用に適さない部分を廃棄しています。また、と畜場施設及びと畜場内を衛生的に保つために、監視指導を実施しています。

イ 食品衛生法に基づいて、食肉市場内の食肉（枝肉、カット肉）の衛生検査を行うとともに、食肉市場での取扱いが衛生的に行われるように、監視指導を実施しています。

ウ 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いて、市内全域にわたる食鳥処理場等の申請書類の受理、許可調査、監視指導等を実施し、安全で衛生的な食鳥肉の確保に努めています。

エ 横浜市食肉衛生検査所条例に基づいて、食肉及び食肉動物に関する医薬品などの試験、検査、研究、調査を実施しています。

オ 牛海綿状脳症対策特別措置法第 7 条第 2 項の規定に基づく、牛の特定部位の使用及び焼却免除の許可業務を行っています。

(5) 事業報告

ア 食肉動物のと畜検査

(ア) 検査数、処分数とその内容

平成 21 年度は 151,467 頭（牛 17,987 頭、豚 133,480 頭）のと畜検査を行いました。

そのうち、と畜解体禁止処分（と畜解体処理を禁止したもの）はありませんでした。

また、全部廃棄処分（一頭すべてを廃棄したもの）は 74 頭であり、内訳は牛が 16 頭、豚が 58 頭でした。主な処分理由は、牛では「高度の水腫・牛白血病・高度の黄疸」、豚では「敗血症・膿毒症・高度の水腫」でした。

部分廃棄処分（主として内臓の一部を廃棄したもの）は 133,854 頭でした。

(イ) 主な病変

牛では消化器系の病変がすべての病変の 50.7%を占め、「肝出血・胸膜炎」が高率に認められました。豚では呼吸器系の病変が 73.4%を占め、「カタル性肺炎・胸膜炎」が高率に認められました。

イ 牛海綿状脳症（BSE）等検査

と畜場に搬入されたすべての牛 17,987 頭について、エライザ法によるスクリーニング検査を実施し、結果はいずれも陰性でした。

また、BSE 感染のおそれがあるため、食用とすべきでない部位として、牛の頭部（舌及び頬肉を除く）、せき髄及び回腸（盲腸との接合部分から 2メートルまでの部分に限る）が特定部位として指定されています。このため、横浜市中央卸売市場食肉市場では、これらの特定部位の除去及び焼却をと畜検査員の確認のもとに実施しました。

ウ 試験検査

食肉動物は飼養形態が多様化し、疾病の様相も変化しているため、様々な観点からの検査が求められています。また、市民の食品への安全性に対する関心が高まっており、動物の病気の予防や治療に用いた抗生物質等の残留有害物質の検査など、試験検査もより高度化してきています。

牛・豚の食肉等や器具等について、平成 21 年度には 12,438 項目の微生物学的、理化学的及び病理組織学的な試験検査を実施し、より安全な食肉の供給に努めました。

エ 食鳥検査

食鳥肉・内臓について 220 検体、4,060 項目にわたって検査を実施しました。食鳥処理に用いる器具等について、フードスタンプ検査を 95 検体 380 項目実施しました。また、15 検体、33 項目の食鳥病理検査を実施しました。

なお、検査結果は食鳥処理場にフィードバックし、衛生水準の向上に努めました。

オ 衛生指導

と畜場内外を衛生的に保持し、食肉の衛生的取扱いを向上させるために、食肉市場及びと畜場関係者らと協力し、次のことを実施しています。また、食品衛生監視指導計画に基づき、食鳥処理場等の監視指導を行いました。

(ア) 清掃、消毒等の徹底

(イ) ねずみ・衛生昆虫の定期的な駆除

(ウ) 食肉運搬車両の衛生管理指導

カ 食品衛生検査等の業務管理基準（GLP）

平成 9 年度から導入された GLP に基づき、精度管理として外部精度管理（4 件、6 項目）及び内部精度管理（13 件、51 項目）を実施しました。

キ 牛特定部位の使用等の許可

歯について 12 施設、延髄について 1 施設の使用許可を行いました。

3 中央卸売市場食品衛生検査所

(1) 所在地

本場食品衛生検査所 神奈川県山内町 1 番地

南部市場食品衛生検査所 金沢区鳥浜町 1 番地の 1

(2) 沿革

中央卸売市場は、昭和 6 年に 100 万人（当時の市の人口 65 万人）を生鮮食品の供給対象として開場されました。

そして、昭和 22 年 2 月に市場内の食品衛生上の指導強化を目的として、神奈川県が中央卸売市場監

視室を設置し、食品衛生監視員 2 名が駐在したのが始まりです。

昭和 25 年 4 月には、食品衛生事務が県から横浜市に委譲され神奈川保健所分室食品衛生検査室として発足し、監視指導と検査を行うことになりました。

その後、昭和 45 年には食品衛生検査所となりました。

昭和 48 年 11 月には南部市場が開場し、これに伴い南部市場食品衛生検査所が設置され、市場の総合的な検査体制が整備されました。

(3) 職員数

本場食品衛生検査所 11 人（含む再任用職員 1 人）

南部市場食品衛生検査所 11 人（含む再雇用嘱託員 1 人）

(4) 業務内容

食品による事故と危害を未然に防ぎ、市民の食生活の安全を守るため、次のような業務を行っています。

ア 食品衛生法に基づいて、市場を流通する生鮮食品（鮮魚、野菜）や加工食品の安全を確保するため食品の抜き取り検査を実施し、その結果に基づく行政措置を行っています。

イ 食品が衛生的に取り扱われるよう監視指導や食品関係営業施設の許認可業務を行っています。

ウ 食品関係営業者や消費者に衛生知識の普及啓発を行っています。

エ その他、食品衛生に関する調査、研究を行っています。

(5) 事業報告

ア 監視指導業務

監視指導については、食品衛生監視指導計画に基づき、市場関係施設 565 施設について 9,758 件の監視指導を行いました。監視業務は早朝監視及び通常監視を行っています。早朝監視では、せり売り開始前の午前 3 時過ぎから 2 人の食品衛生監視員が、有毒有害魚類及び違反・不良食品の排除並びに生食用貝類の温度測定等を行っています。通常監視では、せり売りされた食品が仲卸店舗や市場内外の関連施設に移動した段階で、これら食品の取扱い及び保管状況等の指導を行っています。

夏季には、食中毒が多発することから、その原因となることが多い生食用魚介類を中心に、検査及び保存温度の管理等の指導を行いました。また、年末には、正月食品など多種多様の食品が短期間に大量に流通するため、これらの食品の検査及び監視指導を実施しました。

イ 検査業務

両市場における年間取扱量は、生鮮食品、冷凍品、加工品等の水産物が 99,023 トン、野菜、果物、漬物等の青果物が 497,730 トンでした。

これらの食品に対し、抜き取り検査は、両検査所で 3,312 検体の食品について理化学検査を 54,166 項目、微生物検査を 16,119 項目、表示検査を 2,216 項目、総計 72,576 項目の検査を実施しました。その他食品等取扱者の衛生教育を目的とした調理器具フキトリ検査 30 検体を実施しました。

(ア) 理化学検査

合成保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤等の食品添加物、国産及び輸入農作物の残留農薬、輸入果実の防かび剤、魚介類中の水銀及び有機スズ化合物、養殖魚や鶏卵等の抗生物質及び合成抗菌剤、貝類の麻痺性及び下痢性貝毒等を行いました。

(イ) 微生物検査

生食用魚介類による事故発生を未然に防止するため、生食用の貝類（舌切・小柱・アオヤギ等）及び魚類（刺身用切り身、まぐろ等）、ウニ等について、食中毒菌を中心に検査しました。また、魚肉練り製品や冷凍食品等の規格基準やそうざい、弁当等の衛生規範の定められた食品の検査を行いました。さらに、生食用野菜の腸管出血性大腸菌、卵・鶏肉のサルモネラの食中毒菌検査、生カキのノロウイルス検査、活魚水槽水の食中毒菌等についても検査を行いました。

(ウ) 違反及び行政処分

両市場で合計 15 件の違反食品を発見しました。違反の内訳は、有毒魚（イシナギ）の発見が 1 件、生菌数の基準値オーバーなど細菌に関する基準違反が 7 件、保存料等の使用基準違反が 4 件、使用した添加物の表示欠除など表示に関する違反が 10 件となっています。

そのうち、違反食品に対して返品を命じる行政処分を 1 件行ないました。

ウ 営業者や消費者に対する衛生教育

食品流通の拠点である中央卸売市場は、取扱量も多く流通先も広範囲にわたることから一旦事故

が発生すると大きな事件となる危険性があります。食品営業施設に食品衛生責任者を設置させ、営業者の自主管理の強化を図り、市場内の衛生保持に努めました。

また、営業者・従業員その他市場関係者及び消費者（市場内で開催する研修会参加者や見学者）を対象に衛生知識の向上、取扱管理の徹底を図るため食品衛生講習会を10回開催し340人が受講しました。

その他、食品取扱い上の留意点等まとめた「検査所ニュース」、検査結果の概要をまとめた「細菌・理化学検査情報」を定期的に配布しました。

エ 苦情・相談

場内の営業者を通じて消費者等から「魚の寄生虫」や「異物混入」等に関する苦情・相談が18件寄せられました。

オ 食品衛生検査等の業務管理基準（GLP）

平成9年度から導入されたGLPに基づき、検査の精度管理を行ないました。21年度は、外部精度管理、内部精度管理あわせて全部で173検体225項目を実施しました。