

第6章 食品衛生

第1節 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」、「自主管理推進事業」、「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17年度横浜市食品衛生監視指導計画（以下「監視計画」）に基づき、食品の取扱い、表示及び施設の衛生等について監視し、必要に応じて食品の収去検査を行うため、食品衛生監視員が食品関係営業施設に立ち入りを行っています。

表6-1 施設数及び食品衛生監視指導件数

年 度	施設数	政令年間監視件数*	年間監視件数	実施率(%)
平成15年度	76,858	597,734	115,940	19.4
平成16年度	63,218	41,200	33,758	81.9
平成17年度	65,886	38,037	36,610	96.3

*平成16年度からは監視計画の年間予定立入延べ件数

(ア)給食施設一斉点検等

a 小学校等の給食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374施設について、腸管出血性大腸菌O157等による食中毒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」に基づき、点検を実施するとともに、自主衛生管理の実現に向けて助言指導を行いました。

b 社会福祉施設等給食施設一斉点検

給食を実施している老人福祉施設、保育園等の社会福祉施設及び調理が困難な高齢者に対し、訪問で食事サービスを提供する高齢者食事サービス事業施設等、1060施設について、腸管出血性大腸菌O157等による食中毒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」及び「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」に基づき、衛生管理等に関する点検を行いました。

c 福祉関連食事提供施設に対する衛生指導及び支援

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や、高齢者介護予防型通所施設（デイサービス）等で集団で食事をしたり、自ら調理を行う施設を福祉関連食事提供施設と位置づけ、ボランティア給食を実施する347団体とその他626施設に対してチラシの配布や食中毒事故の未然防止のため、衛生上の助言を行いました。

d 学校給食物資納入業者一斉点検

市内の小学校等に食材を納入している業者257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、監視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。

(イ)遺伝子組換え食品一斉点検

遺伝子組換え食品の表示について、菓子、豆腐、そうざい、めん類、みそ、食用油脂等の市内製造施設及び飲食店合計1,204施設に立入点検を実施しました。1施設でIPハンドリング（分別生産流通管理）証明書の保管が行われていない不備が発見されましたが、違反は見られませんでした。

また、トウモロコシ加工品、大豆加工品、パパイア等90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 40 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流通管理が行われているかを調べる定量検査を 50 検体実施しましたが、いずれも問題となる食品は発見されませんでした。

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。

(ウ) アレルギー物質を含む食品一斉点検

アレルギー物質を含む食品の表示が制度化されたことから、これら及びその加工品を取り扱っている飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業等計 3,369 施設（延べ 4,363 施設）に対し立入調査を行いました。特定原材料（小麦、そば、卵、乳及び落花生）等の点検及び確認や、製品のアレルギー表示に関する適正指導を行い、10 施設から、特定原材料の記載漏れや製造工程中の混入防止策の不徹底等が発見され、営業者に対して指導を行いました。

アレルギー物質を含む食品の表示が適正であるか、市内製造品や市内流通食品を 48 検体収去し、24 検体について卵及び乳、24 検体について小麦の検査を実施した結果、小麦を検査した 2 検体から表示違反を発見し、措置を行いました。

また、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。

(I) 添加物製造施設に対する監視指導

食品添加物製造施設 22 施設に立ち入り、食品衛生法に違反する添加物の取扱いの有無に関する点検を行うとともに、厚生労働省が行っていた「消除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査」の周知を行いました。違反添加物の取扱いはありませんでしたが、施設や取扱いの不備があった 2 施設に指導を行いました。

(ウ) 食肉取扱・販売施設

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製造施設等食肉を取り扱う 3,791 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、収去検査を実施し、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）等食肉 218 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、うにや貝柱等の生食用の鮮魚介類や生食用として提供される野菜類等 239 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 105 検体（国産 90 検体、輸入 15 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）の検査を実施しました。その結果、82 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) 水産物取扱・販売施設

a 生食用かき取扱い施設の一斉点検

生食用かきが流通する 10 月から 3 月にかけて、生かきを原因とする食中毒を防止するため、飲食店や魚介類販売店等 3,225 施設について、表示の点検、保存基準の確認を行い、保存基準に関して 30 件、取扱いに関して 25 件、表示に関して 2 件、記録の保管に関して 8 件等の指導を実施しました。また、生かき 134 検体について収去検査を実施しました。その結果、成分規格違反はありませんでしたが、表示違反を 1 検体発見しました。

また、77 検体について、ノロウイルスの検査を実施した結果、11 検体が陽性となったため、生産地への情報提供を行いました。

b 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 1,662

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26施設から発見し、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9検体を収去し、ふぐ毒や魚種判定検査等を行いました。問題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。

(†) 輸入食品対策

a 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、衛生局(現:健康福祉局)及び管轄福祉保健センターが合同で、10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及び長期保管されていた食品に対する早期搬出を指導しました。

b 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、輸入食品取扱い施設1,856施設の立ち入りと、市内に流通する食品935検体について指定外添加物や細菌検査等13,352項目の検査を実施し、8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支所、神奈川県、川崎市、横須賀市、相模原市及び本市で構成する輸入食品衛生連絡会を5月に開催しました。

(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一斉に監視指導と収去検査を実施し、食品の安全確保に努めました。

表6-2 夏期食品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	10,558件	7,885件
検査検体数	1,785検体	1,391検体
違反検体数	22検体	13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、市場等で食品の収去、衛生研究所や市場食品衛生検査所等で検査を行っています。

平成17年度は5,948件の食品等を収去し、衛生研究所や中央卸売市場にある検査所等で検査を行いました。そのうち違反検体数は42件でした。

また、検査によらず監視時に発見した表示違反は16件、ふぐ加工製品の取扱不適に伴う違反食品は3件ありました。

違反検体の総数は61件で、表示違反39件、添加物の使用基準違反4件、指定外添加物の使用2件、腸炎ビブリオ規格違反5件、大腸菌群規格違反2件等でした。

食品に対する措置は、適正表示後に販売するよう指導したものが26件、返品を指導したものが4件、陳列・販売・移動の禁止の行政処分を実施したものが1件等でした。

(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における器具・手指に対するフキトリ検査・ATP洗浄度検査を4,863検体行いました。

(イ) 残留農薬検査

輸入冷凍野菜の違反事例等により、残留農薬について消費者の関心が高まっていることから市内量販店や中央卸売市場に流通する国産、輸入農畜水産物や冷凍野菜等加工食品を対象に380検体、10,041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。

(ウ) 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主に輸入の果実類（バナナ、グレープフルーツ、レモン、オレンジ等）に用いられる防ばい剤について、市内量販店や中央卸売市場に流通する輸入の果実類77検体、308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。

(I) 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。

103検体の魚介類及び18検体の魚介類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、42検体の魚介類についてTBT、TPTの検査を実施し汚染実態を調査しました。その結果、暫定的規制値が設定されている水銀及びPCBについては、それ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、68検体の貝類について麻痺性貝毒を、また67検体について下痢性貝毒を検査しました。検査の結果、中国産アカガイ1検体から規制値を超えて下痢性貝毒が検出されました。

(オ) 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444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ところ、豚筋肉1検体及び豚腎臓4検体から残留基準値を超えるスルファジミジン（合成抗菌剤）を検出しました。

ウ 牛海綿状脳症（BSE）対策

平成13年9月に日本で初めてBSEの牛が確認されたことから、厚生労働省、農林水産省によって対策が進められました。これを受けて、本市でも次の対応を図りました。

(ア) 牛海綿状脳症（BSE）に関する合同対策会議

家畜の飼育から加工、消費にわたる総合的な対策を行うため、経済局（現：経済観光局）、環境創造局、資源循環局と衛生局（現：健康福祉局）で構成する合同対策会議を1月に開催し、陽性牛発生時の対応、BSE対策の国の動向に関する協議等を行いました。

(イ) 特定部位の除去・焼却

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ています。

また、BSE発生国の牛のせき柱については、消費者に販売される食肉から除去する等の規格基準に基づき、食品衛生監視員が取扱い施設の監視を行っています。

(ウ) 牛海綿状脳症（BSE）の検査結果

食肉衛生検査所では、横浜市中央卸売市場食肉市場に搬入された全12,291頭の牛について牛海綿状脳症（BSE）の検査キットによるスクリーニング検査を実施したところ、結果は全て陰性でした。

エ その他の事業

(ア) 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、経済局（現：経済観光局）、環境創造局、教育委員会事務局、福祉局・衛生局（現：健康福祉局・子ども青少年局）で構成する食品衛生に関する庁内連絡会を平成18年1月に開催しました。

(イ)食肉の生食提供状況等の一斉点検

食肉の生食による腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター等の食中毒を未然に防止するため、飲食店を中心に一斉点検を行い、生食提供の実態を把握するとともに、その危険性について周知を図りました。1,164施設について点検を行い、108施設で生食用と確認できない食肉を生食提供していた等の不適事項を発見し、生食提供の自粛等の指導を行いました。

(ウ)米国産牛肉取扱施設の一斉点検

平成17年12月12日に輸入再開された米国産牛肉において、せき柱を含む子牛肉が発見されたことにより、翌月20日から再び輸入停止となる事態になりました。そのため輸入再開から再停止までの間に輸入された米国産牛肉の取り扱い状況や、せき柱混入の有無について、市内の食肉処理施設や食肉販売店等891施設を確認したところ、22施設で米国産牛肉の取扱いがありました。せき柱が混入していた牛肉は確認されませんでした。

(I)第25回全国豊かな海づくり大会の衛生対策

平成17年11月19日、20日の開催に伴い、食中毒発生防止等の衛生対策を図るため、西区、中区、金沢区、港北区、食品専門監視班及び衛生研究所が連携し食事等提供施設等に対し、延べ349施設の監視指導、149検体の食材等の収去検査及び食品取扱従事者125人に対する食品衛生講習会を実施しました。

本大会において、食中毒等の食品衛生上の問題は発生しませんでした。

(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17年度末の市内の食品関係の施設数は、飲食店や菓子製造業等の許可が必要な施設は51,593施設、給食施設や野菜・果物販売等届出が必要な施設が14,293施設、合計で65,886施設でした。

表6-3 許可件数等の推移

年 度	申請件数		許 可 件 数				不許可件数	申請事項変更	件 業 報 告 届 出 数
	法 関 係 許 可 業 種	県 条 例 関 係 許 可 業 種	法 関 係 許 可 業 種		県 条 例 関 係 許 可 業 種				
			新規	継続	新規	継続			
平成15年度	14,591	108	6,050	8,072	37	66	5,020	3,091	
平成16年度	13,030	112	5,875	7,140	61	55	4,789	5,100	
平成17年度	11,633	107	5,588	5,931	48	54	4,366	4,555	

(3)食中毒発生状況

平成17年に横浜市内で発生した食中毒の件数は33件、患者数は526人でした。

発生件数の33件は過去10年間で、平成10年の36件に次ぐ多い件数でした。

特に、7月には細菌性の食中毒が9件発生したことが大きな要因でした。

原因物質別ではノロウイルスによる発生件数が10件で、全体の約30%を占め、患者数は331人で、全体の約63%を占めました。これらの状況は平成13年以降同様の傾向が続いています。ノロウイルスによる食中毒は11月から2月に集中していますが、この時期には高齢者施設や保育園、小学校等の集団施設での感染症の病因物質としても注意が必要です。予防には十分な加熱が求められますが、近年では、調理従事者の健康管理が不十分なために食中毒を引き起こすことが多くなっています。カンピロバクターによる食中毒は平成16年に引き続き7件発生しています。同菌による食中毒は全国的にも増加傾向となっています。多くの場合、鶏肉が関与し、特に刺身やたたき等の生食の危険性が指摘されています。また、腸管出血性大腸菌O157食中毒は3件、患者数6人と依然として発生し、重症化することがあるため注意が必要です。肉類の生食は避け、十分な加熱が必要です。

原因施設別では、ホテル内にある宴会用厨房や、仕出し屋等の大規模調理施設での食中毒が6件発生し、患者数は251人で全体の約48%を占めました。

大規模調理施設での食中毒事故は社会的な影響も大きく、HACCP等の手法を用いた自主管理の推進が求められます。行政としても適時適切な監視指導や情報提供を行い、より一層食中毒予防に努める必要があります。

(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。

表6 - 4 苦情件数

年 度	苦情件数
平成 15 年度	872
平成 16 年度	694
平成 17 年度	619

(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17年度の開催状況は次のとおりです。

表6 - 5 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	287	24	306
受講人数	8,785	2,434	23,350

*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関して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17年度は平成18年1月16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、それぞれの企画で「食中毒0」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。

エ 「食の安全を考えるシンポジウム」の開催

国内のBSE問題の発生を契機に、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、シンポジウムを開催しました。

第一部は、「食の安全と健康を考える」をテーマに基調講演を行いました。また第二部では、「加工食品と食品添加物」、「わが国の農産物と農薬事情」、「輸入食品の現状」、「食の安全と健康

を結ぶ食生活」をテーマに、4つの分科会に分かれ、市民、食品等事業者、学識者及び行政のパネリストが、会場の参加者を交えて意見交換を行いました。

開催年月日：平成17年10月28日

場 所：横浜市開港記念会館

基調講演：「食の安全と健康を考える」

分科会：コーディネーター、パネリスト14人が、4つの分科会に分かれ、ディスカッションを実施。

参加人数：271人

(6)食品専門監視班

ア 監視指導及び収去検査

大規模食品製造業、大量調理施設、広域流通食品取扱い施設等1,473施設に対し、723日監視指導を行いました。

また、市内製造業施設、輸入食品取扱い施設等から1,140検体を収去し、表示の確認、理化学及び細菌検査等を13,137項目について行った結果、法定外添加物使用違反1件、添加物対象外使用違反2件、衛生規範不適合7件、表示違反7件、合計17件（違反・不適合率は1.5%）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1件を発見しました。さらに、営業施設に立ち入り、器具、手指等についてフキトリ検査を117検体行いました。

イ 自主衛生管理推進事業

総合衛生管理製造過程承認施設監視

市内の承認施設（平成18年3月末現在2施設）や承認申請準備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、収去等を行いました。

（主な取組テーマ）

- ・魚肉練り製品から大腸菌群が検出される要因の調査
- ・器具の洗浄殺菌方法に関する比較検査
- ・セルフサービス形式店頭売り惣菜の細菌汚染調査
- ・外来魚を原料とする白身魚加工品の水銀汚染実態調査

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39件の緊急出動を行いました。

第2節 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

32名（嘱託員1名）

(4)業務内容

市民の皆さんに安全で衛生的な食肉を供給し、食肉から起こる事故、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）を一頭毎検査し、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、疾病の状況報告の受理業務を実施し、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。

(5)事業報告

ア 食肉動物の検査

(ア)検査数・処分数とその内容

平成 17 年度は 171,574 頭の検査を行いました。

そのうち、と畜解体禁止（食用肉としてのと畜解体処理を禁止したもの）は 2 頭であり、いずれも生体検査で豚丹毒と診断されたものです。

また、全部廃棄処分（一頭すべてを処分したもの）は 112 頭であり、内訳は牛が 6 頭、豚が 106 頭でした。主な処分理由は、牛では「高度の水腫・尿毒症」、豚では「サルモネラ症・膿毒症」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 132,710 頭でした。

(イ)主な病変

牛では消化器系の病変が全ての病変の 45.2%を占め、中でも「肝出血」が高率に認められました。豚では呼吸器系の病変が 69.9%を占め、「カタル性肺炎・胸膜炎」が高率に認められました。

イ 食鳥検査

食鳥肉・内臓について 120 検体、2,265 項目にわたって検査を実施しました。また、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 100 検体 400 項目実施しました。また、22 検体、60 項目にわたって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。

ウ 試験検査

近年、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要求されてきています。

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。

平成 17 年度は 10,556 件について、病理組織学的、微生物学的及び理化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 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。

(ア)清掃の徹底

(イ)ねずみ・衛生昆虫の定期的な駆除

(ウ)浄化槽の定期的な点検

(エ)食肉運搬車両の衛生管理指導

第3節 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県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（嘱託員1人）
南部市場食品衛生検査所 11人（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収去検査を実施し、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、年度前に作成した食品衛生監視指導計画に基づき、市場関係施設559施設について5,700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おける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131,604トン、野菜、果物、漬物等の青果物が486,441トンでした。

これらの食品に対し、収去検査は、両検査所で3,617検体の食品について理化学検査を24,916項目、微生物検査を18,368項目、表示検査を2,217項目、総計45,501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・手指等のフキトリ検査516項目を実施しました。

(7) 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、輸入果実の防ばい剤、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。

(1) 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

違反食品は 16 件で、検査に基づき添加物の使用基準違反及び大腸菌群陽性等の違反を発見したものでした。

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 411 人が受講しました。その他、検査結果についての概要や結果に基づく食品取扱い上の留意点等を「検査室レポート」として定期的に配布しました。

エ 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 8 検体 8 項目、内部精度管理 144 検体 210 項目を実施しました。