

## 14 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」、「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 18 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。

##### 施設数及び食品衛生監視指導件数

| 年 度      | 施設数    | 年間予定監視計画数 | 年間監視件数 | 実施率（％） |
|----------|--------|-----------|--------|--------|
| 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 18 年度 | 68,471 | 38,604    | 39,155 | 101.4  |

#### (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 365 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、1,108 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 398 団体とその他 682 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 266 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 1,934 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、違反は発見されませんでした。

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 42 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 54 検体実施（内 6 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。

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（小麦、そば、落花生、卵、乳）を取扱う飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業等計 4,111 施設（延べ 5,326 施設）に対し立入検査を行いました。アレルギー物質を含む原材料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表示の確認を行い、その結果、30 施設で食品の表示や店頭小分け品に関する情報提供等に不適があり、改善指導を行いました。このうち 4 施設ではアレルギー物質の表示がない食品を 9 検体発見し、表示違反として改善を指導しました。

また、アレルギー物質を含む食品の表示が適正であるか、市内で流通販売される食品を 72 検体収去し、卵（56 検体）・乳（16 検体）の検査を実施した結果、無包装品 2 検体から原材料に含まれないアレルギー物質を検出したため、混入しないように清掃・洗浄を徹底するよう指導しました。

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。

(I) 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 4,275 施設（延べ 5,404 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 156 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 171 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 100 検体（国産 90 検体、輸入 10 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、83 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。

(オ) ノロウイルス食中毒予防対策事業

ノロウイルスによる食中毒の未然防止のため、発生が集中する冬季を中心に、ホテルの宴会用厨房等の大量調理施設及び生かき等二枚貝を取り扱う施設 4,872 施設に対して、監視指導を行いました。

また、生かき 82 検体、カキフライ 2 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。

なお、58 検体について、ノロウイルスの検査を実施した結果、13 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。

(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 2,294 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 38 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 12 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。

(キ) 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、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延べ 5,058 施設の立ち入りと、市内に流通する食品 884 検体について指定外添加物や細菌検査等 15,200 項目の検査を実施し、7 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、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。

(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。

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 | 11,512件   | 7,732件    |
| 検査検体数   | 2,221検体   | 1,355検体   |
| 違反検体数   | 9検体       | 4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 18 年度は 6,242 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 22 件でした。

また、検査によらず監視時に発見した表示違反が 29 件、ふぐ加工製品の表示に伴う違反食品が 2 件ありました。

違反検体の総数は 53 件で、表示違反 49 件、腸炎ピブリオ規格違反 1 件、大腸菌群規格違反 3 件でした。これら食品に対する措置は、適正表示後の販売の指示や、廃棄を行うよう指示を行いました。

(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における器具・手指に対するフキトリ検査・A T P 洗浄度検査を 4,037 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越えて残留する食品」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 303 検体、17,199 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かんきつ類やバナナ 98 検体(375 項目)、輸入割りばし 2 検体(8 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。

106 検体の魚介類及び 9 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 P C B の検査を、また、52 検体の魚介類について T B T O、T P T の検査を実施し汚染実態を調査しました。

その結果、チダイ 1 検体から暫定的規制値を超えて水銀を検出したため、出荷者を所管する自治体及び厚生労働省に通報しました。また、P C B については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、59 検体の貝類について麻痺性貝毒を、また 57 検体について下痢性貝毒を検査した結果、違反等はありませんでした。

(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 358 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、違反等はありませんでした。

ウ 牛海綿状脳症（B S E）対策

平成 13 年 9 月に日本で初めて B S E 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（B S E）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、経済観光局、環境創造局、資源循環局と健康福祉局で構成する合同対策会議を平成 19 年 1 月に開催し、陽性牛発生時の対応、B S E 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

B S E 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、B S E 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（B S E）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 15,608 頭の牛について牛海綿状脳症（B S E）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、経済観光局、環境創造局、教育委員会事務局、健康福祉局、こ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 19 年 1 月に開催しました。

(イ) 食品衛生上問題となった事例の緊急・臨時対応（期限切れ原材料等の使用に係る一斉監視）

平成 19 年 1 月に某菓子製造メーカーで期限切れ原材料の不適切な使用事例があったことを踏まえ、消費者の食の安全・安心を確保するため、菓子製造業をはじめとする製造業、延べ 3,903 施設に対して、使用原材料や販売する食品の期限表示が適切であるかなどの点検を実施しました。

実施の結果、誤って賞味期限切れ食品（調味料等）を販売した事例が 18 件ありましたが、当該食品の廃棄を指示した他、以後の誤販売防止のための点検徹底を指示しました。

(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 18 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 52,423 施

設、給食施設や野菜・果物販売等届出が必要な施設が 16,048 施設、合計で 68,471 施設でした。

#### 施設数等の推移

| 年 度      | 申請件数             |                    | 営業報告<br>届出 | 施設数              |                    |                    |
|----------|------------------|--------------------|------------|------------------|--------------------|--------------------|
|          | 法<br>関 係<br>許可業種 | 県条例<br>関 係<br>許可業種 |            | 法<br>関 係<br>許可業種 | 県条例<br>関 係<br>許可業種 | 営業報告<br>届出関係<br>業種 |
| 平成 16 年度 | 13,030           | 112                | 5,100      | 51,167           | 404                | 11,647             |
| 平成 17 年度 | 11,633           | 107                | 4,555      | 51,176           | 417                | 14,293             |
| 平成 18 年度 | 7,376            | 63                 | 3,808      | 51,995           | 428                | 16,048             |

#### (3) 食中毒発生状況

平成 18 年に横浜市内で発生した食中毒の件数は 18 件、患者数は 475 人でした。

発生件数の 18 件は過去 10 年間で、最も少ない件数でした。( 昨年は 33 件発生し、過去 10 年で 2 番に多い年でした。)

原因物質別ではノロウイルスによる発生件数が 4 件で、全体の 22.2% を占め、患者数は、341 人で、全体の 71.8% を占めました。ノロウイルスによる食中毒は例年、11 月から 2 月に集中していますが、7 月に病院の職員食堂で発生しました。

また、ノロウイルスによる感染症は例年より 2～3 週間早くから感染者が急激に増加し、社会問題化しました。特に高齢者施設や保育園、小学校等の集団施設での感染例が報告され、発生予防と二次感染予防の対策が重要です。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、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おり、食品を取り扱う人の健康管理の充実が求められます。

食中毒事件の特異的な事例として、平成 18 年 5 月に TBS 系列のテレビ番組で放送された、白インゲン豆のダイエット法により全国的な規模で健康被害が発生しました。本市においても、2 組 3 人が激しい嘔吐と下痢、発熱の症状を呈し、2 人が入院をする事態となりました。原因は白インゲン豆を不十分な加熱調理法で摂取したことにより、白インゲン豆中のレクチン活性が失われなかったことが原因でした。安易なダイエット方法には十分気を付けましょう。

#### (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 16 年度 | 694  |
| 平成 17 年度 | 619  |
| 平成 18 年度 | 756  |

#### (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 18 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 <sup>*1</sup> | 営業者・従事者           |                   |
|------|-------------------|-------------------|-------------------|
|      |                   | 養 成 <sup>*2</sup> | 指 定 <sup>*3</sup> |
| 回 数  | 140               | 22                | 421               |
| 受講人数 | 6,525             | 2,266             | 24,851            |

- \*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 18 年度は平成 19 年 1 月 22 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 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。平成 18 年度は、市内で、27 回実施し、18,968 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  | 4     |
| 懇話会    | 2  | 10    |
| 意見交換会  | 24 | 1,334 |
| 合計     | 38 | 2,203 |

- 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、「氾濫する食品情報の現状」をテーマに基調講演を行いました。また第二部では、「食品表示・広告の上手なみかた」、「安全な食品の上手な選び方」をテーマに、2つの分科会に分かれ、市民、食品等事業者、学識者及び行政担当者が、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 19 年 3 月 9 日

場 所：横浜市開港記念会館

基調講演：「氾濫する食品情報の現状」

意見交換会：2つの分科会に分かれ、ディスカッションを実施。

参加人数：268 人

#### (6) 食品専門監視班

##### ア 監視指導及び収去検査

大規模食品製造施設、大量調理施設、広域流通食品取扱施設等 1,562 施設に対し、704 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 1,085 検体を収去し、表示の確認、理化学及び細菌検査等を 17,889 項目について行った結果、成分規格違反 1 件、表示違反 3 件、衛生規範不適合 6 件、合計 10 件(違反・不適合率は 0.9%)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 3 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 109 検体行いました。

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 19 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、収去等を行いました。

（主な取組テーマ）

- ・店頭そうざいのカンピロバクター汚染実態調査
- ・輸入容器包装及びおもちゃの規格検査
- ・魚肉ねり製品から大腸菌群が検出される要因の調査
- ・横浜の名物一斉検査
- ・カットフルーツの汚染状況調査

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 26 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

31 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 18 年度は 164,038 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 66 頭であり、内訳は牛が 14 頭、豚が 52 頭でした。主な処分理由は、牛では「高度の水腫・高度の黄疸」、豚では「敗血症・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 130,943 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 46.7%を占め、中でも「胸膜炎・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 72.0%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）検査

と畜場に搬入されたすべての牛 15,608 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。

ウ 食鳥検査

食鳥肉・内臓について 140 検体、2,651 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、16 検体、26 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。

エ 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 18 年度は 10,213 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。

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。

(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

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（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 575 施設について 7,565 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 119,872 トン、野菜、果物、漬物等の青果物が 505,607 トンでした。

これらの食品に対し、収去検査は、両検査所で 3,962 検体の食品について理化学検査を 32,554 項目、微生物検査を 20,916 項目、表示検査を 2,893 項目、総計 56,363 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 464 項目を実施しました。

(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。

(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、生力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 6 件で、検査に基づき規格基準違反、添加物の表示違反及び大腸菌群陽性等の違反を発見しました。

ウ 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、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、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 18 回開催し 616 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「検査所ニュース」、「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 10 項目、内部精度管理 153 検体 199 項目を実施しました。

