

第2 監査対象の概要

横浜市が行っている市民の食に関連する主な事業は表1のとおりである。

表1 横浜市が行う市民の食に関連する主な事業

事業
(1) 卸売市場の運営管理
(2) 食品衛生業務
(3) 消費者政策事業
(4) 学校給食事業
(5) 市立福祉施設における給食事業
(6) 都市農業の保全と振興

表1に記載した事業のうち、表2に記載した事業を監査の対象とする。

「(6)都市農業の保全と振興」については、監査の対象としない。また、「(5)市立福祉施設における給食事業」については、市立保育所における給食事業を監査の対象とする。

表2 監査対象とした「食」に関する事業

事業
(1) 卸売市場の運営管理
(2) 食品衛生業務
(3) 消費者政策事業
(4) 学校給食事業
(5) 市立保育所における給食事業

1 . 卸売市場の運営管理

(1) 卸売市場とは

卸売市場は、青果物、水産物、食肉、花き等の生鮮食料品等の卸売のために開設される市場である。

卸売市場には、中央卸売市場、地方卸売市場及びその他の卸売市場の三種類がある。それぞれの要件、根拠法令は表1のとおりである。

表1 卸売市場の区分と要件

区分	要件等	根拠法令
中央卸売市場	開設者 都道府県 人口20万人以上の市等	卸売市場法
	農林水産大臣の認可	
地方卸売市場	開設者：制限なし	基本事項は卸売市場法で規定され、その他必要事項については都道府県の条例で規定
	中央卸売市場以外の卸売市場であって、取扱品目ごとの卸売場の規模が、政令で定める面積以上のもの	
	知事の許可	
その他の卸売市場	中央卸売市場及び地方卸売市場以外の卸売市場	地方公共団体の条例で規定
	知事への届出	

(2) 横浜市が開設者となっている卸売市場の概要

市場の建物の建設や設備の管理を行い、市場関係者（卸売業者や仲卸業者、売買参加者等）が行う取引の指導・監督を行う者を開設者という。横浜市は、中央卸売市場本場（以下「本場」という。）、中央卸売市場南部市場（以下「南部市場」という。）、と畜場を併設した中央卸売市場食肉市場（以下「食肉市場」という。）の3市場の開設者となっている。

平成17年4月現在の3市場の概要は表2のとおりである。

表2 横浜市が開設者となっている卸売市場

区分	横浜市中心卸売市場		
	本場	南部市場	食肉市場
所在地	神奈川区山内町1	金沢区鳥浜町1-1	鶴見区大黒町3-53
開設年月	昭和6年2月	昭和48年11月	昭和34年11月
敷地面積	98,555 m ²	168,227 m ²	38,924 m ²
建物延べ床面積	130,761 m ²	87,224 m ²	22,530 m ²

表2 横浜市が開設者となっている卸売市場

区分		横浜市中央卸売市場		
		本場	南部市場	食肉市場
取扱品目	青果			
	水産物			
	鳥卵			
	花き			
	食肉			
会計単位		特別会計 (中央卸売市場費)		特別会計 (中央と畜場費)

本場・南部市場・食肉市場の概要

中央卸売市場の役割とは、生鮮食料品等の流通及び消費上、特に重要な都市及びその周辺の地域における生鮮食料品等の円滑な流通を確保するための卸売の中核的拠点となること、及びその地域外の広域にわたる生鮮食料品等の流通の改善に資することにある。

本場は、青果、水産物、鳥卵を取扱い、主として小売店などの買出し人をターゲットにして昭和6年に全国で3番目に開設されている。

南部市場は、青果、水産物、花きを取扱い、人口増加による需要増大を背景に昭和48年に開設されている。

食肉市場は、食肉を安定的に供給するため、と畜場を併設して昭和34年に全国で4番目に開設されている。

また、本場には中央卸売市場本場食品衛生検査所、南部市場には中央卸売市場南部市場食品衛生検査所、食肉市場には食肉衛生検査所が設置されている。それぞれの検査所は、食品の衛生確保を図るため市場に流通する食品についての検査を行っている。

中央卸売市場費と中央と畜場費

中央卸売市場は、卸売業者、仲卸業者および関連事業者より徴収する市場の使用料及び施設使用料などの特定の歳入をもって、特定の歳出に充て、一般の歳入・歳出と区分して経理する必要があるため、条例で設置している会計で運営している。そのため、市場の開設者である地方公共団体における会計については、一般会計ではなく、特別会計を採用するケースが一般的である。

地方公共団体の中には、公営企業として企業会計を採用しているものがあるが、横浜市では特別会計を採用している。特別会計は、本場・南部市場については「中央卸売市場費」、食肉市場については「中央と畜場費」としており、本場・南部市場と食肉市場では会計単位を区分している。

本場・南部市場の流通機構

本場・南部市場の市場関係機構の流通経路は図1、市場関係者の概要は表3のとおりである。

図1 本場・南部市場の流通経路

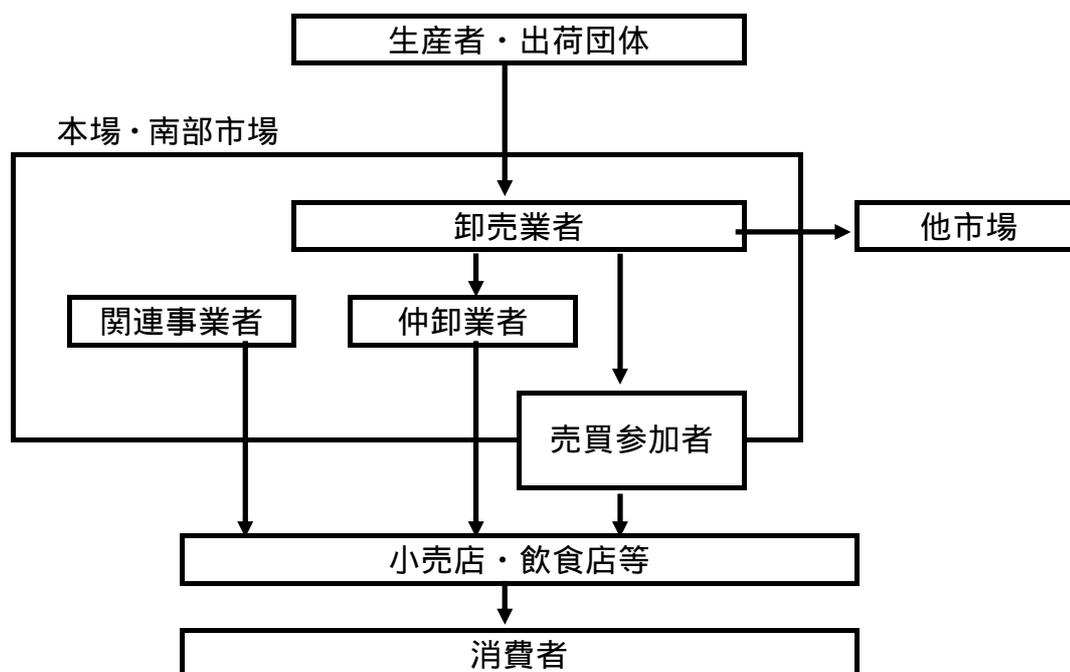


表3 本場・南部市場の市場関係者の概要

生産者・出荷団体	生産者とは、農家・漁業・食品加工業者等、自ら生産する人で、出荷団体とは、農業協同組合・漁業協同組合・出荷組合等で生産者が共同して出荷する組織をいう。
卸売業者	卸売業者とは、農林水産大臣の許可を受けて、全国各地の出荷者から販売の委託を受け、又は買い付けた生鮮食料品等を市場内卸売場において仲卸業者又は売買参加者に卸売を行う者で、市場流通の中核的機能を担っている。
仲卸業者	市長の許可を受けて、市場内の店舗において、卸売業者から卸売を受けた物品を仕分けし、調整して売買参加者や買出人に販売している。卸売業者と共に、市場流通の中心となるもので、価格評価、荷分け、加工、調整、配送などの機能を有している。

表3 本場・南部市場の市場関係者の概要

関連事業者	開設者の許可を受け、売買参加者、買出人を中心とする市場利用者の便宜を図るために、市場内で各種の営業を行っている。
売買参加者	小売商、加工業者、大口需要者等のうち、開設者の承認を受け、卸売業者が行う売買取引に仲卸業者と同じ立場で参加し、市場外の店舗で小売店などへの販売を行っている者。

食肉市場の流通機構

食肉市場の市場関係機構の流通経路は図2、市場関係者の概要は表4のとおりである。

図2 食肉市場の流通経路

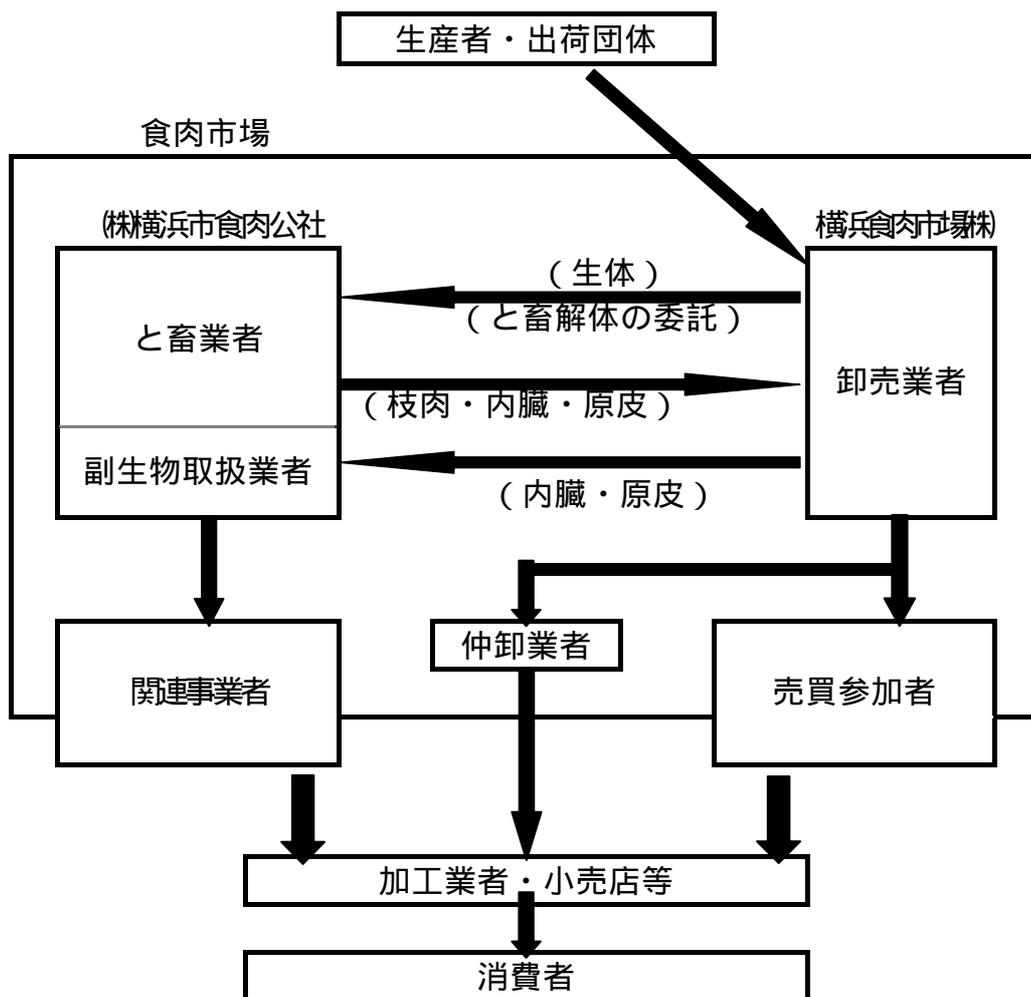


表4 食肉市場の市場関係者の概要

卸売業者	出荷者から牛・豚などを集め、市場でせりなどにより販売を行い、販売した枝肉の冷蔵庫への保管業務も行う。横浜市の場合、横浜食肉市場株式会社が1社でこの業務を行っている。
と畜業者	卸売業者から委託を受け、牛・豚をと畜解体し、枝肉に加工する。横浜市の場合、株式会社横浜市食肉公社がこの業務を行っている。
仲卸業者	卸売業者から牛・豚の枝肉をせりなどにより仕入れ、市場内の店舗で部分肉に加工し、食肉小売商や販売店等に販売している。横浜市の場合、5社がこの業務を行っている。
関連事業者	副生物の取扱い（第1種）や食堂の営業（第2種）などの市場機能の充実及び市場利用者の便宜提供を行っている。
売買参加者	食肉の卸・小売商、加工業者で市長の承認を受けてせりに参加している。

外郭団体の概要

横浜市の外郭団体のうち、3市場に関連するのは、横浜市場冷蔵株式会社、横浜食肉市場株式会社及び株式会社横浜市食肉公社の3団体である。

横浜市場冷蔵株式会社は本場及び南部市場の関連事業者として、横浜食肉市場株式会社は食肉市場の卸売業者として、株式会社横浜市食肉公社は食肉市場のと畜業者としてそれぞれ業務を行っている。3団体の概要は表5及び表6のとおりである。

表5 外郭団体の概要

区分	横浜市場冷蔵(株)	横浜食肉市場(株)	(株)横浜市食肉公社
設立年月	昭和24年5月	昭和34年6月	昭和55年8月
基本金	50,000千円	140,00千円	11,100千円
横浜市出資額	37,000千円	50,000千円	5,000千円
横浜市出資割合	74.0%	35.7%	45.0%
役員数	16人	12人	8人
うち常勤	6人	4人	2人
(うち横浜市派遣)	(0人)	(1人)	(1人)
うち非常勤	10人	8人	6人
(うち横浜市現職)	(3人)	(1人)	(1人)
職員数	57人	36人	57人
(うち横浜市派遣)	(0人)	(1人)	(1人)

表6 外郭団体の設立目的

横浜市場冷蔵(株)	本場及び南部市場の関連事業者として、市民への生鮮食料品の安定供給を確保するために、食料品の鮮度保持、製氷製造・販売、運送取扱事業等、流通上の重要な一端を担うことを目的としている。
横浜食肉市場(株)	次の事業を営むことを目的としている。 ア 家畜の荷受及び販売 イ 枝肉及び部分肉、輸入品、加工品の販売の受託又は買付並びに販売 ウ 畜産物の製造加工及びその製品の販売
(株)横浜市食肉公社	次の事業及びそれらに附帯する一切の業務を営むことを目的とする。 ア 各種肉畜の解体処理業務 イ 畜産副産物（内臓・原皮等）の売買業 ウ 食肉関係機器の製造販売及び保守・修繕業務

市場関係業者の状況

表7から表10は、平成17年4月1日現在の3市場の卸売業者、仲卸業者、関連事業者の従業者人数と業者数の状況である。表11は、売買参加者の人数の状況である。

表7 卸売業者・仲卸業者・関連事業者の従業者人数 (単位：人)

区分	本場	南部市場	食肉市場	計
卸売業者	551	220	44	815
仲卸業者	1,224	504	88	1,816
関連事業者	219	327	68	614
合計	1,994	1,051	200	3,245

表8 卸売業者数

区分	本場	南部市場	食肉市場
青果部	2	2	-
水産物部	2	2	-
鳥卵部	1	-	-
花き部	-	2	-
食肉部	-	-	1

本場及び南部市場の青果・水産は、同一業者である

表9 仲卸業者数

区分		本場	南部市場	食肉市場
青果部	野菜	9	-	-
	果実	8	-	-
	野菜・果実	13	15	-
	計	30	15	-
水産物部	一般鮮魚	40	17	-
	大物(まぐろ)	28	8	-
	冷凍品・塩干・加工品	23	7	-
	計	91	32	-
花き部	切花・鉢物・技物	-	2	-
食肉部	牛・豚	-	-	5

表10 関連事業者数

区分		本場	南部市場	食肉市場
第一種	食料品卸売業	17	31	-
	買荷保管業	6	-	-
	運送業	2	5	-
	倉庫業	2	1	-
	加工業	3	-	-
	原皮及び内臓等取扱業	-	-	1
	小計	30	37	1
第二種	飲食営業	14	9	1
	必需品販売業	4	9	-
	金融業	1	1	-
	理容業	1	1	-
	運搬具類修理業	-	-	-
	小計	20	20	1
合計		50	57	2

表11 売買参加者人数

(単位:人)

区分	本場	南部市場	食肉市場
青果部	801	406	-
水産物部	17	10	-
鳥卵部	335	-	-
花き部	-	464	-
食肉部	-	-	175
計	1,153	880	175

(3) 横浜市中央卸売市場の歳入・歳出

3 市場の歳入・歳出の内訳

表12は、本場、南部市場及び食肉市場の、平成16年度の決算額の内訳である。

歳入科目は調定額を、歳出科目は支出済額を記載している。

表12 3市場の歳入歳出額内訳 (単位：千円)

会計		中央卸売市場費		中央と畜場費
科目		本場	南部市場	食肉市場
歳入	使用料及び手数料	1,326,296	526,281	252,132
	国庫支出金	53,614	-	33,329
	繰入金	1,384,419	392,001	2,536,656
	繰越金	99,254	70,228	127,407
	諸収入	224,048	156,746	861,494
	市債	62,000	-	170,000
	合計()	3,149,632	1,145,258	3,981,018
歳出	運営費	1,050,125	746,550	2,816,356
	公債費	1,823,371	340,707	642,513
	施設整備費	122,865	-	248,582
	合計()	2,996,362	1,087,257	3,707,453
-		153,269	58,000	273,565

表13は表12に記載した歳入科目の概要で、表14は表12に記載した歳出科目の概要である。

表13 歳入科目の概要

使用料及び手数料	<p>使用料とは、地方公共団体が有する物的施設を利用して受益を得た者に対して、地方公共団体が実費負担的な意味合いで負担を求め徴収する収入である。</p> <p>横浜市中央卸売市場の使用料は、3市場とも市場使用料と施設使用料に大別される。</p> <p>市場使用料は、卸売業者及び関連事業者については、卸売金額、仲卸業者については販売金額に対して、その一定割合を徴収するものである。</p> <p>施設使用料は、卸売業者売場、仲卸業者売場等の市場施設の賃貸料で、施設毎に1㎡当たりの月額を定めるなどして徴収している。</p>
----------	---

表 13 歳入科目の概要

国庫支出金	<p>国庫支出金とは、地方公共団体が行う事務に係る財源の全部又は一部として、相当の反対給付なしに国から交付される歳入をいう。</p> <p>平成 16 年度においては、国庫支出金は、本場・食肉市場において、施設整備のための補助金として交付されている。</p>
繰入金	<p>使用料及び手数料、あるいは諸収入等だけでは歳出を全て賄いきれない場合に、一般会計等から資金の繰入を行ってこれを補てんするものである。</p>
繰越金	<p>地方公共団体の決算においては、各会計年度において、歳入が歳出を上回った場合、この差額は剰余金として、翌年度の歳入に編入しなければならない。</p> <p>剰余金を翌年度の歳入として編入する場合、繰越金として受け入れる。</p>
諸収入	<p>本場・南部市場の諸収入の主なものは光熱水費の使用者負担分である。</p> <p>食肉市場の諸収入の主なものは、食肉安定供給事業資金貸付金の元利収入及び光熱水費の使用者負担分である。</p> <p>食肉安定供給事業資金貸付金は、横浜食肉市場株式会社と株式会社横浜市食肉公社に対する貸付である。</p>
市債	<p>地方公共団体が事業を行う場合の財源として、長期の借入資金をもってするのが市債である。</p> <p>平成 16 年度においては、中央卸売市場及び食肉市場の施設整備のための財源として、市債が発行されている。</p>

表 14 歳出科目の概要

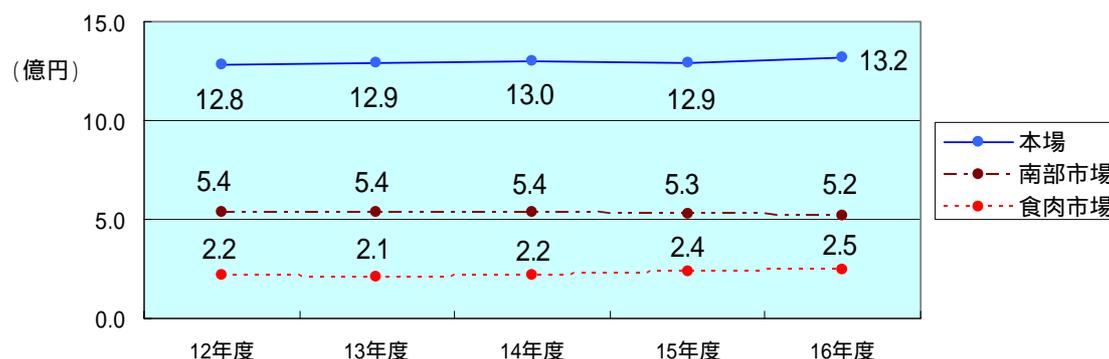
運営費	<p>市場を運営・維持管理していくために支出するものである。</p>
公債費	<p>市債の元金の償還、利子等の支払いとして支出するものである。</p>
施設整備費	<p>市場施設の整備を行うために支出するものである。</p>

使用料及び手数料の推移

図3は、平成12年度から16年度までの3市場の使用料及び手数料の推移である。

使用料及び手数料は3市場で開きがある。推移については3市場ともこの5年間は大きな変動はない。

図3 使用料の推移

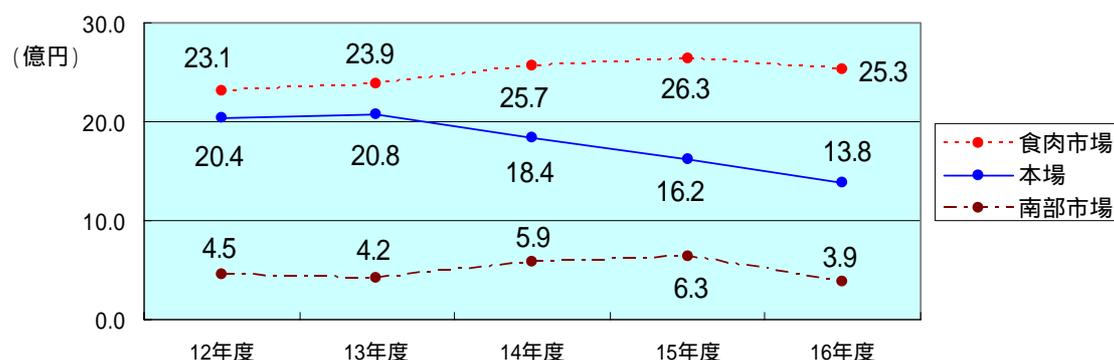


繰入金の推移

図4は、平成12年度から16年度までの3市場の繰入金の推移である。

繰入金は食肉市場が最も多額となっている。3市場とも16年度は前年度より減少している。

図4 繰入金の推移

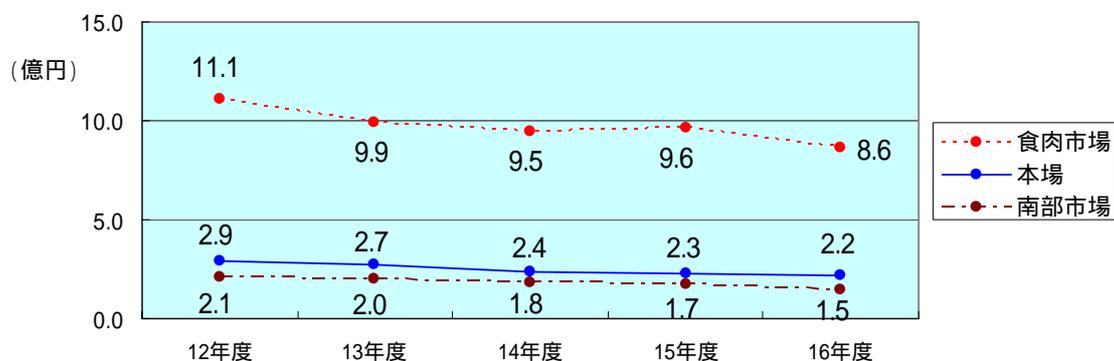


諸収入の推移

図5は、平成12年度から16年度までの3市場の諸収入の推移である。

食肉市場の諸収入が多額なのは、食肉安定供給事業資金貸付金の元利収入が含まれていることによるものである。16年度の食肉安定供給事業資金貸付金の元利収入は785,000千円である。

図5 諸収入の推移



運営費の推移

図6は、平成12年度から16年度までの3市場の運営費の推移である。

食肉市場の運営費が多額なのは、食肉安定供給事業資金の貸付額と外郭団体への補助金の支出が含まれていることによるものである。16年度の食肉安定供給事業資金の貸付額は762,000千円、補助金額は808,291千円である。

図6 運営費の推移

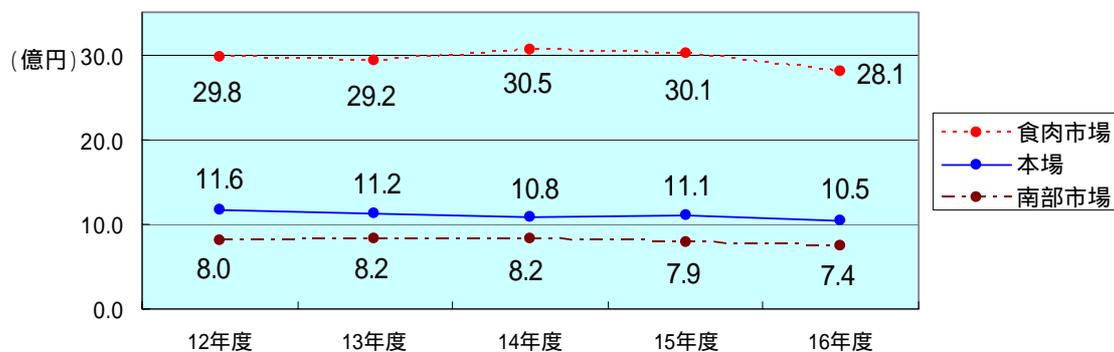


表15は、3市場の平成16年度の運営費の内訳である。

食肉市場では、上述したように、補助金（負担金補助及び交付金）及び貸付金（食肉安定供給事業資金の貸付額）が大きな割合を占めているが、その他では、3市場とも、報酬、給料、職員手当等の人件費、需用費及び委託料が大きな割合を占めている。

表 15 平成 16 年度の運営費の内訳

(単位：千円)

歳出科目	本場	南部市場	食肉市場
報酬	406	-	-
給料	195,228	151,642	120,612
職員手当等	156,082	116,755	113,822
共済費	7,879	7,841	1,440
災害補償費	-	615	-
賃金	60,389	60,702	11,865
報償費	453	185	421
旅費	941	797	703
需用費	261,640	168,167	617,704
役務費	2,930	3,204	1,276
委託料	259,603	166,572	293,944
使用料及び賃借料	5,936	11,599	4,710
工事請負費	28,792	6,930	6,358
備品購入費	2,276	1,448	1,390
負担金補助及び交付金	16,438	22,367	873,073
貸付金	-	-	762,000
公課費	51,125	27,719	7,031
運営費計	1,050,125	746,550	2,816,356

表 16 は、平成 17 年 4 月 1 日現在の 3 市場の職員数である。
職員数は本場、南部市場、食肉市場の順となっている。

表 16 横浜中央卸売市場の職員数

(単位：人)

区分	本場	南部市場	食肉市場
事務職	28	21	13
技術職	電気	4	2
	機械	1	3
	建築	-	-
計	6	5	5
技能職	5	6	8
合計	39	32	26
嘱託	15	16	3
総計	54	48	29

施設整備費の推移

図7は、平成12年度から16年度までの3市場の施設整備費の推移である。

本場は13年度、南部市場は12年度、食肉市場は12年度及び13年度に多額の設備投資が行われているが、14年度以降は大規模な設備投資は行われていない。

本場では平成13年度に青果部冷蔵庫の増設、加工処理場の新設が行われており、南部市場では12年度・13年度に水産物部及び花き部の買荷保管所の覆蓋化工事が、食肉市場では平成13年度に小動物冷却室、急速冷却室及び荷捌き室の新設工事などが行われている。

図7 施設整備費の推移

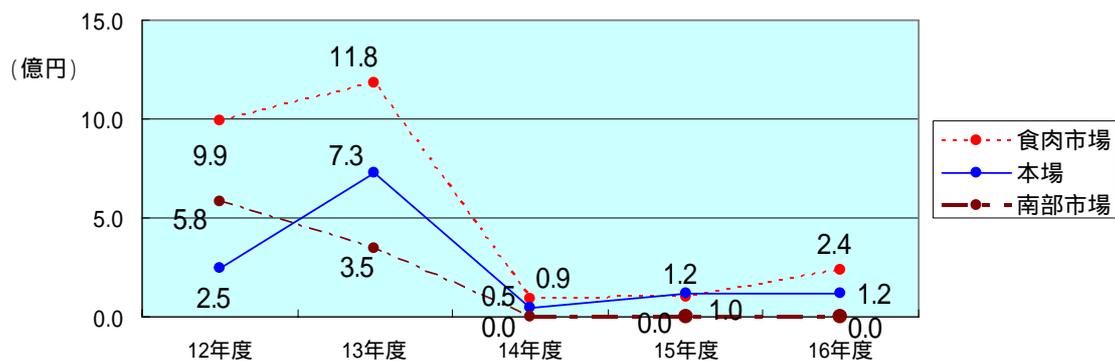


表17は、3市場の平成16年度の施設整備費の内訳である。

16年度に行われた主な施設整備は、本場については、エレベータの設置工事、食肉市場については、小動物解体ライン改修及び工業用水利用設備の整備である。

表17 平成16年度の施設整備費の内訳

(単位：千円)

歳出科目	本場	南部市場	食肉市場
旅費	-	-	27
需用費	108	-	75
委託料	9,693	-	26,322
使用料及び賃借料	-	-	37
工事請負費	113,063	-	181,760
負担金補助及び交付金	-	-	40,358
施設整備費計	122,865	-	248,582

表18は、3市場の主要施設の内訳である。
卸売場、仲卸売場及び冷蔵庫が大きな面積を占めている。
その他には、本場・南部市場については配送センター及び倉庫、食肉市場についてはと畜場が大きな面積を占めている。

表18 3市場の主要施設 (単位：m²)

区分		本場	南部市場	食肉市場
卸売場	水産物部卸売場	5,460	3,236	-
	青果部卸売場	9,137	8,628	-
	低温卸売場	1,350	700	-
	鳥卵部卸売場	260	-	-
	花き部卸売場	-	1,403	-
	食肉市場卸売場	-	-	567
仲卸売場	水産物部仲卸売場	3,020	2,111	-
	青果部仲卸売場	1,599	1,392	-
	花き部仲卸売場	-	96	-
	食肉市場仲卸売場	-	-	745
関連事業者	関連事業者店舗	2,098	4,375	117
	倉庫	-	1,745	-
買荷保管所	水産物部買荷保管所	1,865	1,792	-
	青果部買荷保管積込所		2,200	-
	花き買荷保管所	-	440	-
配送センター		3,095	4,448	-
倉庫		1,684	-	-
冷蔵庫・冷凍庫	水産物部冷蔵庫	9,020	7,797	-
	青果部冷蔵庫	1,784		-
	青果部保冷库	-	590	-
	青果部仲卸冷蔵庫	-	1,200	-
	食肉市場冷蔵庫	-	-	3,548
発泡スチロール処理施設		-	444	-
青果物加工配送センター		-	2,739	-
と畜室		-	-	1,490
内臓処理室		-	-	582
汚水処理施設		-	-	3,000t()

平成17年4月1日現在 使用指定・許可面積

1日の処理能力

公債費の推移

図8は、平成12年度から16年度までの3市場の公債費の推移である。
本場の公債費が多額となっているが、14年度以降減少傾向にある。食肉市場は大きな変動はなく、南部市場については、16年度は前年度と比較して減少している。

図8 公債費の推移

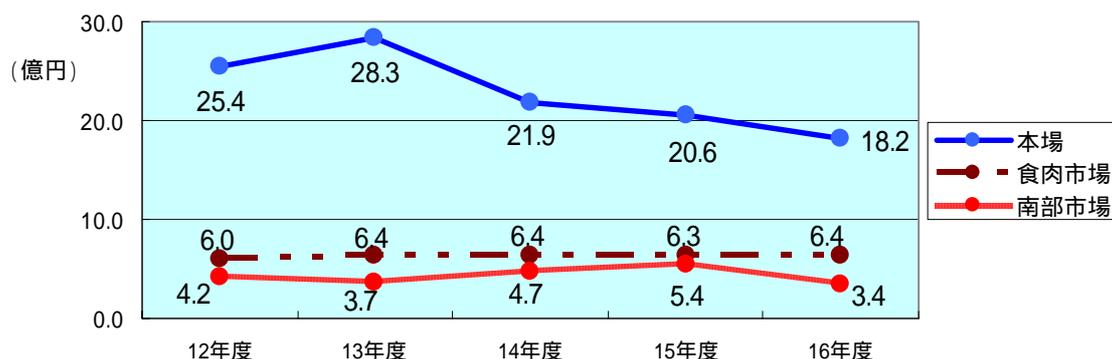


表19は、3市場の平成16年度の公債費の内訳である。

表20は、16年度における3市場の市債の動きを表したものである。16年度末現在、3市場合計で18,987,538千円の市債残高がある。

表19 平成16年度の公債費の内訳 (単位：千円)

歳出科目	本場	南部市場	食肉市場
元金	1,302,476	227,379	428,190
利子(A)	519,306	113,294	214,239
公債諸費	1,588	33	84
公債費計(B)	1,823,371	340,707	642,513

表20 3市場の市債残高 (単位：千円)

区分	本場	南部市場	食肉市場	合計
15年度末現在高	10,990,863	3,153,642	6,569,079	20,713,584
16年度借入高	62,000	-	170,000	232,000
16年度償還額	1,302,476	227,379	428,190	1,958,046
16年度末現在高	9,750,386	2,926,262	6,310,888	18,987,538

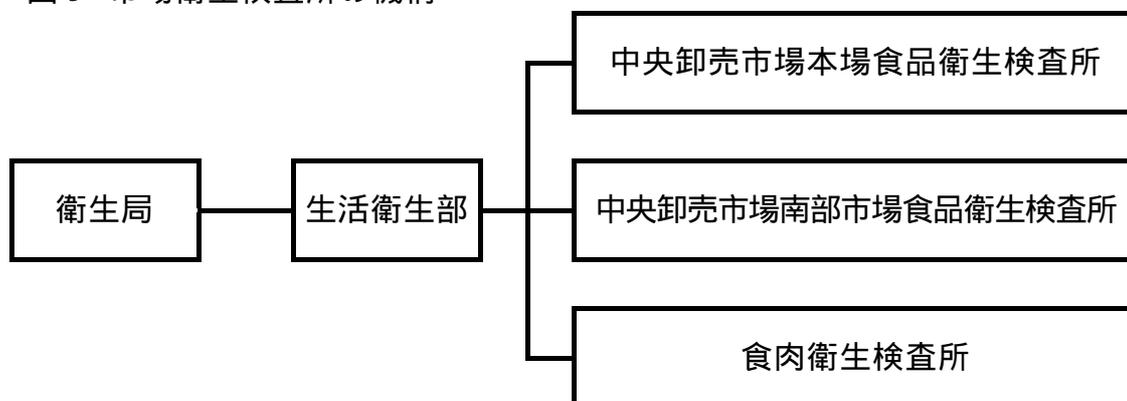
(4) 市場衛生検査所

3市場には、食品の衛生確保を図るために検査所がそれぞれ設置され、市場に流通する食品についての検査を行っている。

市場衛生検査所の機構

各検査所は、横浜市衛生局生活衛生部に属している。

図9 市場衛生検査所の機構



本場・南部市場食品衛生検査所の業務

食品衛生法に基づき、市場内の食品を取扱う施設に対して、監視指導及び食品の収去検査を行い、違反行為や不良食品に対し、行政処分や改善指導を行っている。

食肉衛生検査所の業務

と畜場法に基づいて、食肉動物（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を1頭ずつ検査し、食用に適さない食肉の流通を防止し、と畜施設及び場内の衛生状態について監視指導を行っている。食品衛生法に基づく衛生検査及び監視指導を行っている。食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律に基づいて、市内の食鳥処理場等の衛生状態について監視指導し、食鳥肉の流通の確保を図っている。

職員内訳

3 検査所の職員内訳は表 21 及び表 22 のとおりである。

表 21 本場・南部市場食品衛生検査所の職員内訳 (単位：人)

検査所	所長	係長	食品衛生監視員			嘱託職員	総数
			理化学	細菌	病原寄生虫		
本場	1	2	4	3	(3)	1	11
南部市場	1	2	4	3	(3)	1	11

表 22 食肉衛生検査所の職員内訳 (単位：人)

所長	副所長	担当係長	と畜検査員	検査技師	事務	嘱託職員	総数
1	1	4	18	6	2	1	33

(5) 他都市の状況

全国の中央卸売市場

平成17年3月現在、中央卸売市場は56都市に86市場ある。その内訳は表23のとおりである。

表23 全国の中央卸売市場

自治体	市場数	青果 水産 花き	青果 水産	青果 花き	青果	水産	食肉
政令指定都市	31	6	11	0	4	1	9
その他の市	38	9	17	4	6	2	0
都道府県	17	1	4	5	4	2	1
合計	86	16	32	9	14	5	10

(横浜市中央卸売市場「市場概要」より)

政令指定都市が開設者となっている中央卸売市場

表23のうち、政令指定都市が開設者となっている中央卸売市場の概要は表24のとおりである

表24 政令指定都市の中央卸売市場

自治体	市場数	青果 水産 花き	青果 水産	青果 花き	青果	水産	食肉
札幌	1		1				
仙台	2	1					1
さいたま	1						1
千葉	1		1				
横浜	3	1	1				1
川崎	2	2					
静岡	1		1				
名古屋	3		2				1
京都	2		1				1
大阪	3		2				1
神戸	3	1	1				1
広島	3	1			1		1
北九州	1		1				
福岡	5				3	1	1
合計	31	6	11	0	4	1	9

(横浜市中央卸売市場「市場概要」より)

神奈川県・東京都にある中央卸売市場

表25は、横浜市の本場・南部市場に比較的近い、神奈川県、東京都、千葉県及び埼玉県に所在する中央卸売市場と、その取扱品目の一覧である。

表26は、表25に記載した中央卸売市場の青果及び水産物の取扱金額である。

表26より、本場・南部市場に比較的近い中央卸売市場では、青果については東京都の大田市場、水産物については東京都の築地市場の規模が大きなものとなっている。

表25 神奈川県・東京都・千葉県・埼玉県にある中央卸売市場

都県	開設者	市場	青果	水産物	花き	食肉
神奈川県	横浜市	本場				
		南部市場				
		食肉市場				
	川崎市	北部市場				
		南部市場				
	藤沢市	中央卸売市場				
東京都	東京都	淀橋市場				
		多摩ユウノウ市場				
		世田谷市場				
		食肉市場				
		築地市場				
		板橋市場				
		豊島市場				
		足立市場				
		大田市場				
		北足立市場				
葛西市場						
千葉県	千葉市	中央卸売市場				
	船橋市	中央卸売市場				
埼玉県	さいたま市	食肉中央卸売市場				

(横浜市中心卸売市場「市場概要」及び各中央卸売市場のホームページより)

表26 神奈川県・東京都に所在する中央卸売市場の取扱金額 (単位:百万円)

開設者	市場	青果	水産物
横浜市	本場	87,595	68,762
	南部市場	18,595	37,717
川崎市	北部市場	17,392	44,222
	南部市場	3,316	7,456
藤沢市	藤沢	6,627	-
東京都	築地市場	87,305	493,398
	大田市場	233,051	24,868
	北足立市場	49,605	-
	葛西市場	20,197	-
	豊島市場	24,746	-
	淀橋市場	69,022	-
	板橋市場	35,581	-
	世田谷市場	10,311	-
	多摩ニュータウン市場	5,347	-
	足立市場	-	31,194

横浜市の2市場の取扱金額は平成16年度の数値

川崎市の2市場の取扱金額は、川崎市中央卸売市場のホームページより抜粋した平成16年1月1日から16年12月31日までの数値

藤沢市の中央卸売市場の取扱金額は、藤沢市中央卸売市場のホームページより抜粋した平成16年度の数値

東京都の10市場の取扱金額は、東京都中央卸売市場のホームページより抜粋した平成16年1月1日から16年12月31日までの数値

<参考> 卸売市場関連のトピックス

以下は、平成17年9月から11月における、卸売市場の新たな動きに関連するトピックスである。

トピックスには食肉市場及び南部市場に関連するものも含まれている

1. 卸売市場（農産物）の集荷力向上

農産物の多くは法規制により市場を通じて一般に流通しているが、近年の規制緩和により、市場を通さず流通させる“中抜き”が増加している。そのため、市場では集荷力の向上に迫られている。

集荷力向上の方策として、コンサルティング会社では、高齢の生産者へのトラックの提供や農家のホームページの開設等の改善策を市場に提案し、農家の困り込みを促している。また、収益モデルの改革や作業の効率化、人材育成等の点でも施策を提案している。さらに今後は市場による農業法人の設立やISOの取得の支援なども視野に入れている。

（日刊工業新聞 平成17年11月16日朝刊）

2. 卸売市場（愛知県中央卸売市場）の統合

愛知県農林水産物部は2010年を目標とした卸売市場整備計画（第8次）を策定した。食の安全・安心に対する消費者の関心の高まりや流通の合理化などに対応するために、次の2点を柱に市場の再編整備と機能強化に取り組む。

卸売市場91ヶ所を40ヶ所に整備・統合

衛生・環境面に配慮した品質管理を徹底

（日刊建設工業新聞 平成17年11月14日朝刊）

3. 中央卸売市場から地方卸売市場への転換（甲府市中央卸売市場）

近年、大型スーパー等による産地困り込みなどによって、生鮮食料品の市場外流通が増加している。この影響により中央卸売市場の取扱量は減少している。

取扱量の減少により市場の経営は悪化しているため、中央卸売市場（甲府市中央卸売市場）では市場活性化のため、地方卸売市場への転換の方向性を打ち出した。

地方卸売市場は中央卸売市場より“格下”と受け止められるイメージがあるが、中央卸売市場ほどの取引規制や報告義務等はなく、取引の自由度が高い。さらに事務手続の簡素化により人員削減などのコスト面の効果も期待できる。中央卸売市場（甲府中央卸売市場）では、地方卸売市場への転換により取扱量の減少に歯止めをかけ、経営体質の強化を図ることを狙っている。さらに将来的には民営化にする必要があると考えている。

現在、中央卸売市場は全国に88ヶ所、地方卸売市場は1325ヶ所あるが、来年度以降「中央」から「地方」への移行を予定している市場は北海道釧路市や神奈川県藤沢市など4ヶ所ある。

（平成17年11月11日山梨日日新聞朝刊）

4．卸売市場の衛生環境の向上

農林水産省は、来年度以降に卸売市場の品質管理の高度化に向けたマニュアルを策定し、衛生環境向上への取り組みを加速させる。

BSEの影響により、食肉市場では外気の影響を遮断して衛生環境を高める「遮断型」の整備が進みつつあるが、水産市場では自治体の財政難もあって対応が遅れている。

そのため、品質管理マニュアルの普及・定着を進めるとともに、市場整備に対する補助金制度「強い農業づくり交付金」の採択時に衛生環境の向上への取り組みを評価することで、卸売市場の衛生環境強化を推進していく。

(日刊建設工業新聞平成17年11月10日朝刊)

5．生花卸売会社の提案

集荷・販売の規制を大幅に緩和した改正卸売市場法の施行から1年が経過し、生花卸売会社は変革期を迎えている。4年後には委託販売手数料も自由化されるため、集荷・販売力の強化が急務となっている。

集荷・販売力の強化のために生花卸売市場では、市場に参加する会社の連携を密にするとともに、花き需要拡大のための様々な提案を行っている。

(日本農業新聞平成17年11月4日朝刊)

6．長野県須坂市の卸売市場が移転・拡張

須坂市にある長印の100%子会社、長印須坂青果市場(須坂市)が同市内に移転し、2006年6月の開業を目指す。面積を現市場の6,500㎡から1haに拡張し、農産物の取扱量を増やすことを狙う。現市場に隣接する国道の拡張計画も踏まえて決定した。事業費約5億円、土地は賃貸契約し、跡地の用途は未定である。

(信濃毎日新聞 平成17年10月29日)

7．中央卸売市場の活路(大都魚類社長)

市場は現市場の弱点である非効率な物流を改善し、場内・場外を含めた一元的・効率的な物流管理システムを構築することが最重要である。それによって卸・仲卸が本来の機能を果たすと同時に新しいビジネスが生まれるようにしたい。

大都魚類としては海外取引の拡大、加工商品へのシフトを考えている。

(日刊水産経済新聞 平成17年10月27日)

8. 卸売市場、独自性で生き残り策

産直やインターネット販売に押され、卸売市場の衰退が指摘されている中、独自性で生き残りを図る市場がある。丸勘山形青果市場では自前の生産者団体を組織し生産指導から袋詰めまで行う。横浜食肉市場では一部の高品質の牛枝肉を「市場発横浜牛」に認定し付加価値を高めている。築地青果市場では卸、仲卸、買い手が連携して小規模ユーザの掘り起こしを目指す。
(日本経済新聞 平成 17 年 10 月 20 日)

9. 卸売市場にコンビニが出店

平成 17 年 10 月 27 日、ファミリーマートが広島市中央卸売市場内に出店する。市場関係者だけを対象に品揃えも工夫する。公設の中央卸売市場では卸売市場法により市場利用者へ便益を提供する場合に限り市場内の小売が認められる。市街地での出店余地が減りつつあるコンビニ業界にとって新たな需要を求める動きである。
(中国新聞 平成 17 年 10 月 20 日)

10. 中央卸売市場の活路(大阪魚市場社長)

取引の拡大に向けて

産地のパートナーとの連携を強化するとともに、市場で売り場を持っているという大きな強みを生かし、仲卸業者とともに販売先を広げるべく取り組んでいく。また、安く多量に販売する商品と、高付加価値だが少量を扱う商品といったように売り場に魅力を持たせ、幅広く多様な商品の品揃えを進める。

市場外取引について

市場らしさを強調し、旬の商材の取扱の一層の強化などを図ることで対応していく。

大阪魚市場グループとして鮮魚加工センターを稼働

鮮魚のうち、特に付加価値のあるものに特化し、消費地加工のメリットを生かして高品質・高鮮度で商品履歴のきちんとした、特徴ある加工品の供給をめざす。
(日刊水産経済新聞平成 17 年 10 月 12 日)

11. 卸売市場、食育にも力(盛岡市中央卸売市場)

卸売市場のイベントは物販に終始することが多い中、盛岡市中央卸売市場では食育に関する企画などを実施し、普段卸売市場を訪れることのない市民に、食品流通の重要な拠点であることを理解してもらえよう努めている。
(日経流通新聞平成 17 年 10 月 10 日朝刊)

12. 中央卸売市場終日フル稼働（東京都）

中央卸売市場では、卸売業者が売り場等を賃借し、使用している。時間帯によって賃借している卸売業者が変わることはないため、卸売業者が使用していない時間帯は空きスペースとなっており、有効活用がなされていない。

そこで東京都は、今後、時間帯によって入れ替わる形で各業者に施設を共同利用してもらい、終日フル稼働が可能な体制にする。空きスペース利用の必要性が生じたのは、取引の中心が早朝や未明の競り売りから長時間営業のスーパーなど時間帯を問わない大規模小売業者との相対取引に移行し、卸売業者は24時間対応が必要となったためである。空きスペースを利用することで最も忙しい時に広い場所を確保することが可能となる。

中央卸売市場では最近10年間で、相対取引の比率が青果では5割強から9割強に、水産物は7割弱から8割強に上がった。一方で取扱高の総量は青果、水産物とも減少しており、減少に歯止めをかけるには相対取引の多い業者の使い勝手をよくすることが不可欠と判断した。各施設の利用方式の変更に伴い、現行の賃料体系も見直す方向である。

（日本経済新聞平成17年10月5日朝刊）

13. 首都圏の台所 築地から豊洲へ移転

東京都は築地市場を江東区豊洲に移転し、新しい中央卸売市場を整備する実施計画をまとめた。新しい市場づくりでは、民間の創意工夫や活力を生かすために、PFI方式の導入が検討されるなど、行政と民間の連携による事業推進が計画されている。東京都中央卸売市場は計画をまとめるに当たり、食の安全に対する消費者の関心が高まっていること、24時間対応で低コストな物流体制を構築すること、そして関係者だけでなく一般にも開かれた市場にすることなどを豊洲新市場のコンセプトに設定した。

また豊洲新市場では「都民に開かれた卸売市場」を目指し、一般来場を受け入れる集客施設が整備される。食文化の継承や新しい観光産業の創出などの要素を取り入れる考えで、施設整備は民間開発事業に委ねる計画を立てている。さらに来場者の動線を確保するために、ゆりかもめの新駅を中心に、市場機能と重層化して施設を集約配置する。集客施設は市場本来の機能である卸、仲卸施設とは完全に分離し、衛生面や安全面に配慮する。

（日本経済新聞平成17年10月5日朝刊）

14. 中央卸売市場の活路（大水社長）

小売を中心とした食品流通が激変している中で、昔からのしがらみや慣習で取引しようという中央卸売市場では、食品流通変革に対応できない。

行政は川上から川下へ食料品全体の流れ、グロサリーの動向を見ながら、今後の卸売市場の役割をきちんと位置づけし、そのうえで流通改革に即した思い切った行政改革や、従来の卸売市場組織、運営方式を壊して、新しい流通体制を築く施策を展開すべきである。そのためには生産サイドに偏重した農政を改め、生産から消費までの食料品産業全体を網羅した農政・食料行政に改革し、バランスの取れた政策を実施することが求められている。このことに加え、役人も食品流通に精通した人材育成することが重要である。（日刊水産経済新聞平成 17 年 10 月 3 日朝刊）

15. 鮮度維持のため水産棟に「低温卸売場」の一部運用開始

（秋田市中心卸売市場）

食の安全・安心への取り組みへの一環として、秋田市中心卸売市場の水産棟で「低温卸売場」の一部運用が始まった。この売場の利用により生鮮食品の鮮度維持を図るのが狙いである。低温卸売場は、競り場となる水産棟の一部をプレハブパネルで囲み、上部から冷気を送り込むことで室温を 10 度前後に維持する仕組みである。

これまでは発泡スチロールや氷などの保冷剤を使って水産物の鮮度を損なわない工夫がなされてきたが、今回の整備で、競り場そのものが巨大な「冷蔵庫」状態となり、気温が上昇する夏場を中心に鮮度低下を防ぐ効果がある。（河北新報平成 17 年 9 月 22 日朝刊）

16. 卸売市場内に加工は配送センターを設置（横浜市南部卸売市場）

横浜ロジスティクス（株）は、平成 18 年 2 月に横浜市南部卸売市場内に青果・水産の 3 温度帯対応加工配送センターを稼働させる。同市場を利用する卸、仲卸の業務を受託し、小売店・外食店に一括配送する新しい市場流通の仕組みを構築する。

現在は産地から店舗納品まで温度管理が徹底されず複数の仲卸が同一店舗に配送しているが、同センターの稼働で、市場入荷から店舗納品までの温度・品質管理を徹底し、加工・配送のコスト低減を図る。青果流通は市場外取引が 4 割に達し、卸売市場法の規制緩和と相まって市場の統廃合が進んでおり、新センターを付加することで横浜市南部卸売市場の競争力を高め、取引高を拡大することを狙っている。

（日本食糧新聞 平成 17 年 9 月 12 日）

2. 食品衛生業務

(1) 地方自治体が行うべき食品衛生業務について定めた法律

食品の安全性確保のために必要な規制等については、食品衛生法にその定めがある。食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。

食品衛生法において、横浜市を始めとする政令指定都市が行うべき食品衛生業務について定めた主な条文は次のとおりである。

国及び都道府県等の責務

食品衛生法第2条では、国、都道府県等の責務について、次のように規定している。

食品衛生法第2条（抜粋）

国、都道府県、地域保健法第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。

保健所の設置

地域保健法第5条では、政令指定都市は保健所を設置するよう規定している。

地域保健法第5条（抜粋）

保健所は、都道府県、指定都市、中核市その他の政令で定める市又は特別区が、これを設置する。

食品衛生監視指導計画

食品衛生法第24条では、各地方自治体は、地域の実情に応じた「食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し、この計画に基づき、施設への立入検査や食品等の検査等、監視指導を実施していくことを規定している。

食品衛生法第24条（抜粋）

都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）は、指針に基づき、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画（以下「都道府県等食品衛生監視指導計画」という。）を定めなければならない。

臨検検査・収去

食品衛生法第28条では、厚生労働大臣及び都道府県知事等に対して、臨検検査及び収去検査を行う権限を認めている。

食品衛生法第28条（抜粋）

厚生労働大臣又は都道府県知事等は、必要があると認めるときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、当該官吏吏員に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。

食品衛生検査施設

食品衛生法第29条では、保健所を設置する市及び特別区に対して、収去した食品等の試験のために必要な検査施設を設ける義務を定めている。

食品衛生法第29条（抜粋）

保健所を設置する市及び特別区は、第28条第1項の規定により収去した食品、添加物、器具又は容器包装の試験に関する事務を行わせるために、必要な検査施設を設けなければならない。

食品衛生監視員

食品衛生法第30条では、食品衛生監視員を任命し、臨検検査・収去等を行わせることを規定している。

食品衛生法第30条（抜粋）

第28条第1項に規定する当該官吏吏員の職権及び食品衛生に関する指導の職務を行わせるために厚生労働大臣又は都道府県知事等は、官吏又は当該都道府県等の吏員のうちから食品衛生監視員を命ずるものとする。都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の定めるところにより、食品衛生監視員に監視指導を行わせなければならない。

施策の状況の公表及び住民の意見聴取

食品衛生法第65条では、施策の実施状況の公表と住民からの意見徴収を行うことを求めている。

食品衛生法第65条（抜粋）

厚生労働大臣及び都道府県知事等は、食品衛生に関する施策に国民又は住民の意見を反映し、関係者相互間の情報及び意見の交換を促進するため、当該施策の実施状況を公表するとともに、当該施策について広く国民又は住民の意見を求めなければならない。

と畜・食鳥に関する規定

と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律は、保健所を設置する地方公共団体の役割を次のように規定している。

と畜場法第2条（抜粋）

保健所を設置する市は、家畜の生産の実態及び獣畜の疾病の発生の状況を踏まえ、食品衛生上の危害の発生を防止するため、食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために必要な措置を講じなければならない。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第1条の2（抜粋）

保健所を設置する市は、家きんの生産の実態及び食鳥の疾病の発生の状況を踏まえ、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止するための必要な措置を講じなければならない。

（2）横浜市が行う食品衛生業務

横浜市では、下記の機関（組織）で食品衛生業務を行っている。

衛生局生活衛生部食品衛生課食品衛生係・食品監視係

食品衛生に関する事業の企画立案や、事業の実施に関する福祉保健センター等との調整、国や他自治体等との連絡調整、事業に係る予算調整等の業務を行う。

福祉保健センター

各区の総合庁舎内（中区については分庁舎内）にあり、市民からの食品衛生に関する相談窓口の役割を果たす。飲食店等営業施設の許可調査、監視指導、食品衛生に関する普及啓発の他、食中毒が発生した場合等の原因究明調査や拡大並びに再発防止等を図る。

衛生局生活衛生部食品衛生課食品専門監視班

大規模食品製造施設、大量調理施設、広域流通食品を取り扱う施設に対する監視指導や、収去検査の実施並びにHACCPシステムの導入等、自主衛生管理の推進を行う。

HACCP（ハサップ）

原料から製品に至る生産・流通の重要な過程を記録・チェックするシステム

衛生研究所

横浜市における検査機関の中心として、福祉保健センターや食品専門監視班等が市内の食品等関係営業施設で収去した食品等について、微生物、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品等の検査や、食中毒や苦情食品等の原因究明のための検査を実施する。

その他、食品衛生に関する調査研究にも取り組んでいる。

中央卸売市場食品衛生検査所（本場・南部市場）

本場及び南部市場にそれぞれ設置されている。

各食品衛生検査所においては、市場に入荷される鮮魚、野菜、加工食品等について微生物、食品添加物、残留農薬等の検査を行い、不良食品の排除に努めるとともに、市場内業者に対する監視指導等を行う。

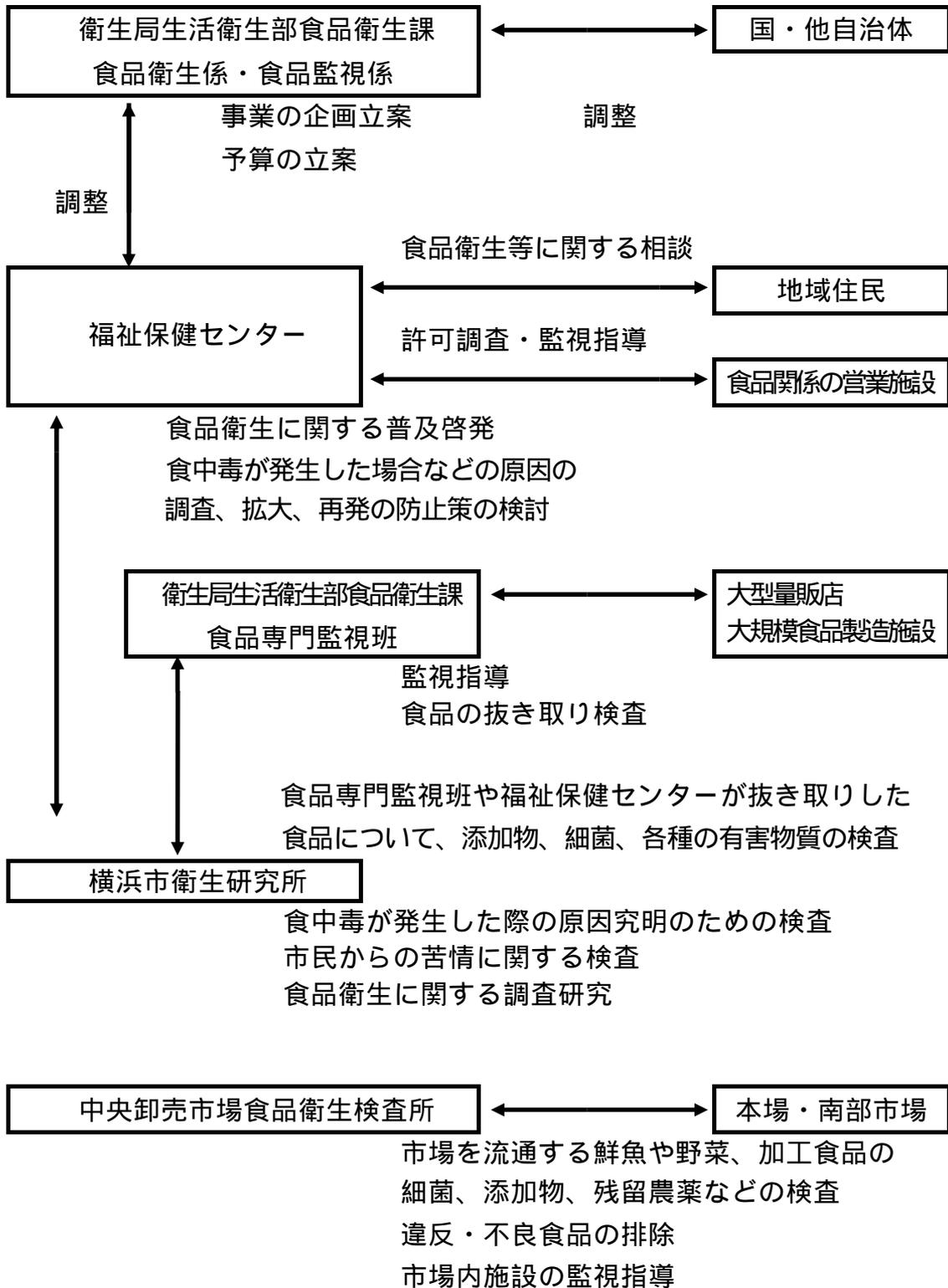
食肉衛生検査所

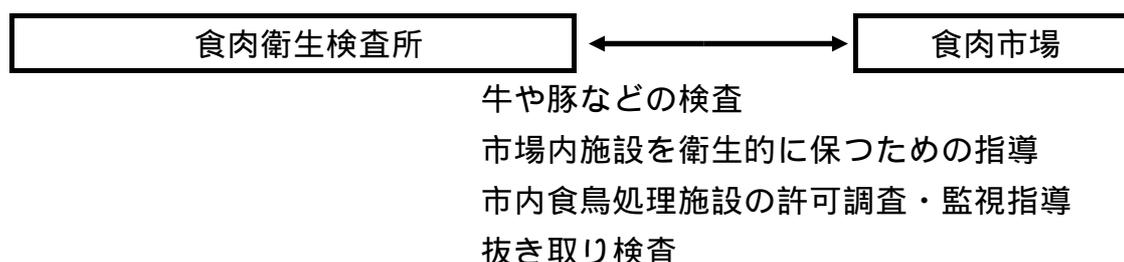
食肉市場に設置されている。

食肉衛生検査所においては、牛、豚等について1頭ごとに検査し、食用に適さない食肉（枝肉・内臓等）の排除、市場内の施設を衛生的に保つための指導を行っている。

また、市内の食鳥処理施設に対する許可調査、監視指導及び食鳥肉の検査等を行い、安全で衛生的な食鳥肉の確保に努めている。

図1 横浜市が行う食品衛生業務





(3) 食品衛生監視指導計画に基づく衛生管理業務

各地方自治体は、食品衛生法第24条に基づき地域の実情に応じた食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、この計画に基づき、施設への立入検査や食品等の検査等、監視指導を実施していく。

横浜市では、衛生局生活衛生部が食品衛生監視指導計画を作成している。横浜市の平成16年度の食品衛生監視指導計画と、その取組結果は次のとおりである。

消費者、食品等事業者及び行政による情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の推進

消費者、食品等事業者及び行政の委員による「横浜市食の安全懇話会」を3回開催し、シンポジウム、意見交換会、市民食品衛生講座等を244回実施している。

その他、次のような啓発等を行っている。

- ・ 夏季及び年末食品一斉点検実施結果の公表
- ・ 横浜市ホームページや広報よこはま等による食中毒や表示など食の安全に関する情報提供
- ・ 講習会、講演会、食中毒予防キャンペーン等による食品衛生知識の普及啓発

監視指導の実施体制及び連携確保

福祉保健センター生活衛生課、中央卸売市場食品衛生検査所（本場・南部市場）、食肉衛生検査所、衛生研究所及び食品衛生課で監視指導や食品等の検査業務を実施している。

これら検査機関においては、試験検査に関する精度管理基準（GLP）に基づいて点検や調査を実施している。

食品等事業者に対する監視指導の徹底（平成16年度の実績）

表1 重点監視指導項目

事業名	違反等の発見状況
夏季及び年末食品の一斉点検	違反検体数：夏季20、年末11
輸入食品の一斉点検	違反検体数：13
アレルギー物質を含む食品の一斉点検	違反なし、不適施設数：4
食品添加物製造施設の一斉点検	違反なし、不適施設数：2

食品の取扱い等の点検を行い、不備があった施設に対して改善指導を行っている。食品衛生法に基づく施設に対する立入検査の結果は表2、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く立入検査の結果は表3のとおりである。

表2 食品衛生法に基づく施設に対する立入検査結果

ランク(1)	立入回数	立入検査実施数	合計
A	4	679	33,758
B	3	4	
C	2	2,595	
D	1	20,524	
E	実情に応じて	9,956	
対象施設数(2)		54,900(3)	
年間予定立入延べ件数(4)		41,200	
立入検査実施率(%) (5)		81.9	

- 1 ランクごとの対象施設は監視計画で定めている
- 2 平成15年3月末現在の概算数値
- 3 許可を要する営業施設 + 許可を要しない給食施設
- 4 対象施設数をベースに算出した数値
- 5 「立入検査実施数」 / 「年間予定立入延べ件数」 × 100

表3 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く施設に対する立入検査結果

	立入検査実施数	合計 56
対象施設数(1)	47	
年間予定立入延べ件数(2)	50	
立入検査実施率(%) (3)	112.0	

- 1 平成15年3月末現在の概算数値
- 2 対象施設数をベースに算出した数値
- 3 「立入検査実施数」 / 「年間予定立入延べ件数」 × 100

各区の福祉保健センター、衛生局生活衛生部食品衛生課食品専門監視班、中央卸売市場食品衛生検査所（本場・南部市場）、食肉衛生検査所で、食品等の収去検査を行っている。

平成16年度においては、市内で製造、流通販売された食品等6,478検体の検査を実施している。その結果、違反食品53件、不良食品57件を発見している。実施機関別の内訳については表4のとおりである。

その他、食中毒発生時の原因究明を行っている。平成16年度の横浜市内の食中毒の発生件数は27件であった。食中毒については、予防の観点から、発生状況の情報提供も行っている。また、食品衛生法違反に該当する事例についても、軽微なものを除いて公表している。

表4 収去検査計画に基づく実施検査結果（実施機関別内訳）

機関	収去検体数	検査検体数
福祉保健センター	1,277	-
食品専門監視班	1,291	-
食品衛生検査所 本場	2,029	3,131
食品衛生検査所 南部市場	1,763	2,737
食肉衛生検査所	118	297
衛生研究所	-	2,005
合計	6,478	8,170

食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品等事業者の自主衛生管理の推進を図るため、講習会の開催を始め表5の業務を実施している。

また、総合衛生管理製造過程の承認施設へ衛生管理の確認支援を行うとともに、今後取得を希望する施設に対し、HACCP的手法を取り入れた衛生管理支援を行っている。

表5 自主衛生管理の推進のために実施した事業

事業名	結果
食品衛生責任者指定講習会	337回、延べ22,591名参加
ふきとり検査を活用した衛生指導	4,774検体、9,344項目
食品衛生指導員講習会への講師派遣	5回
優良施設等の表彰	平成17年1月25日実施 対象145名、690施設

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生上の諸問題への対応や、試験検査法の開発等について調査研究を行い、全国食品衛生監視員研修会や日本食品衛生学会等にて発表している。

また、横浜市主催の実務研修会、厚生労働省や近隣自治体主催の研修会、学会等に参加し、最新の衛生管理技術の習得や食品衛生情報等の収集に努めている。

(4) 横浜市衛生研究所

都道府県、政令指定都市、中核市及び特別区の一部には、横浜市衛生研究所のような地方衛生研究所が設置されている。

地方衛生研究所が行うべき調査研究・試験検査

平成9年3月に公表された地方衛生研究所設置要綱(厚生省発健政第26号)では、地方衛生研究所の目的について、次のように定めている。

「地方衛生研究所は、地域保健対策を効果的に推進し、公衆衛生の向上及び増進を図るため、都道府県又は指定都市における科学的かつ技術的中核として、関係行政部局、保健所等と緊密な連携の下に、調査研究、試験検査、研修指導又は公衆衛生情報等の収集、解析・提供を行うことを目的とする。」

地方衛生研究所設置要綱では、地方衛生研究所が行うべき調査研究及び試験検査について、次のように定めている。地方衛生研究所では、食品及び栄養に関する調査研究及び食品、食品添加物等に関する試験検査を行うものとされている。

【地方衛生研究所が行うべき調査研究】

- 疾病予防に関する調査研究
- 環境保健に関する調査研究
- 生活環境施設に関する調査研究
- 食品及び栄養に関する調査研究
- 医薬品等に関する調査研究
- 家庭用品、化学物質等に関する調査研究
- 健康事象に関する疫学的調査研究
- 健康の保持及び増進に関する調査研究
- 地域保健活動の評価に関する調査研究
- 試験検査方法に関する調査研究
- その他必要な調査研究

【地方衛生研究所が行うべき試験検査】

- 衛生微生物等に関する試験検査
- 衛生動物に関する試験検査
- 水、空気等に関する試験検査
- 廃棄物に関する試験検査

食品、食品添加物等に関する試験検査
 毒物劇薬に関する試験検査
 医薬品等に関する試験検査
 家庭用品等に関する試験検査
 温泉に関する試験検査
 放射能に関する試験検査
 病理学的検査
 生理学的検査
 生化学的検査
 毒性学的検査
 その他必要な試験検査

横浜市衛生研究所の概要

横浜市衛生研究所の概要は表6のとおりである。

表6 横浜市衛生研究所の概要

所在地	横浜市磯子区滝頭 1 - 2 - 17
施設面積	3,457.289 m ²
事業内容	ア．細菌学的、ウイルス学的、血清学的調査及び研究 イ．食品衛生及び栄養に関する試験検査及び研究 ウ．水質に関する試験検査及び研究 エ．環境衛生に関する試験検査及び研究 オ．衛生動物の試験検査及び研究 カ．医薬品、化粧品等の試験検査及び研究 キ．家庭用品に使用される化学物質等の衛生学的試験検査及び研究 ク．感染症に関する調査及び研究 ケ．疫学情報の収集、解析、提供、及び疫学情報に関する研修 コ．その他公衆衛生に関する試験検査及び研究 サ．研究、研修の企画及び調整 シ．食品衛生検査施設における「検査の業務管理基準（GLP）」に基づく検査の信頼性確保

事業内容のイ．に記載した、食品衛生及び栄養に関する試験検査及び研究として、食中毒検査及び食品衛生検査を実施している。その主な概要は表7のとおりである。

表7 横浜市衛生研究所が行う試験検査事業

食中毒検査	食中毒発生の原因究明と予防を目的として、細菌学的、ウイルス学的、理化学的検査を行う。
食品衛生検査	市民の食生活の安全性を確保し、健康の保持増進に寄与するため、次の検査を行っている。 ア．食品添加物等の検査 イ．食品細菌等の検査 ウ．遺伝子組換え食品検査 エ．アレルギーを含む食品検査 オ．残留農薬検査 カ．カドミウム検査 キ．微量汚染物質検査（PCB・クロルデン） ク．残留動物用医薬品検査（抗生物質・合成抗菌剤・ホルモン剤・寄生虫用剤） ケ．食品の放射能検査

その他、市民等から依頼される食品等の苦情検査を、主に有料で行っている。

横浜市衛生研究所が、平成16年度に行った検査実績の概要は、表8のとおりである。

表8 横浜市衛生研究所 16年度検査実績

検査内容		件数
ウイルス性食中毒等		1,158
食品添加物		830
遺伝子組換え食品		100
アレルギー物質を含む食品		74
苦情品		73
残留農薬		112
食品汚染物	PCB	20
	クロルデン	20
	水銀	20
食品の放射能		10
合計		2,417

(5) 衛生管理業務システム

横浜市では、平成16年4月より、新しい衛生管理業務システムを導入稼働させている。

新システム導入の背景

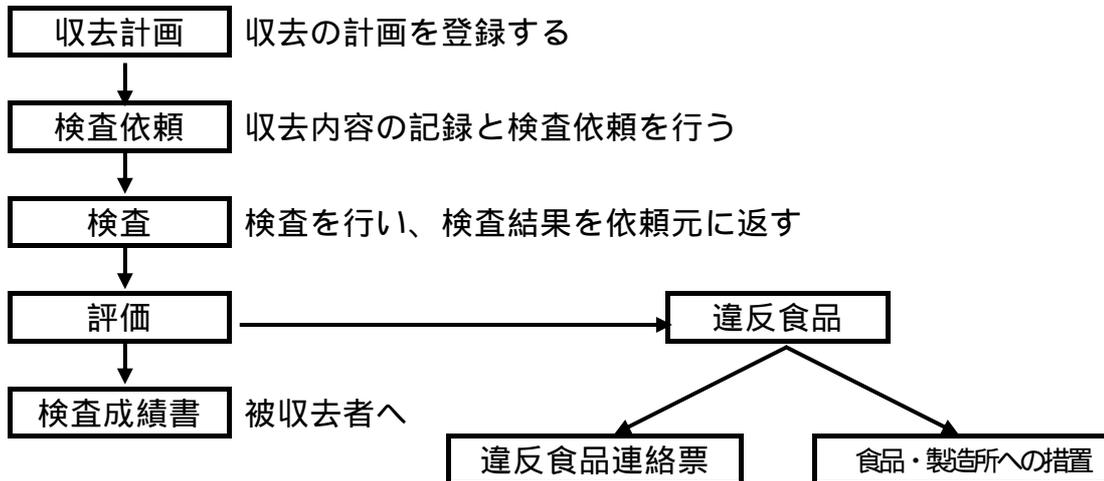
衛生局は、職員 200 名により各種事業を運営している。

平成元年に食品衛生及び環境衛生営業台帳管理システムが稼動するが、システムの陳腐化およびメンテナンス等の問題が表面化した。そのため、現行システムを根本的に見直すと同時に「横浜市行政情報ネットワーク」（以下「YCAN」という。）を活用して事務事業の迅速化と効率化を図るため、平成 16 年 4 月に新システムを導入稼動した。

新システムの処理の流れ

新システムは次の業務処理の流れをシステム化したものである。

図1 衛生管理業務システムの業務処理の流れ



新システムの概要

衛生管理業務システムの概要は次のとおりである。

- ・ クライアントサーバー方式のパッケージシステム
- ・ 衛生局、各区福祉保健センター、および各検査機関をWAN回線で結んで処理している。
- ・ アクセス管理は、組織および個人単位にユーザ ID、パスワード管理されている。

主要機能は、食品衛生検査の検査依頼から検査結果の通知までをカバーしており、ユーザ部門としては衛生局、各区福祉保健センター、および各検査機関の約 200 人が利用している。

表1 衛生管理業務システムの概要

システム名	衛生管理業務システム
業務規模	食品関係台帳登録件数 約70,000件
機器構成	パソコンサーバー2台
システム形態	クライアントサーバー方式
利用者	200人
導入時期	平成16年度
機器保守と費用	A社 6,520千円/年
プログラム保守と費用	B社 4,284千円/年
セキュリティ	個人別ユーザID、パスワード管理
重大な事故	なし
データバックアップ	毎日、ハードディスク及びテープ媒体に保存

(6) 「食の安全」に対する横浜市民の意識

横浜市は平成16年度の「横浜市民意識調査」で、「食の安全」について市民の意識調査を行っている。調査の結果、7割弱の市民が食品の安全性について不安を感じていると回答しており、具体的に不安を感じるものとして、「食品添加物」、「BSE、鳥インフルエンザ等家畜の病気」、「輸入食品」、「残留農薬」、「遺伝子組換え食品」を挙げている。

行政に必要だと思われる対応は、「食品の抜き取り検査の強化」が最も高く、以下、「食品衛生法に基づく違反食品・違反業者の公表」、「監視指導・検査結果の公表」、「飲食店等の営業施設に対する監視指導の徹底」、「生産者・メーカー、小売店等での自主的な衛生管理の推進」の順となっている。

3 . 消費者政策事業

(1) 消費者政策事業とは

消費者基本法第1条は、消費者と事業者との間の情報の質及び量並びに交渉力等の格差にかんがみ、消費者の利益の擁護及び増進に関し、消費者の権利の尊重及びその自立の支援その他の基本理念を定め、国、地方公共団体及び事業者の責務等を明らかにするとともに、その施策の基本となる事項を定めることにより、消費者の利益の擁護及び増進に関する総合的な施策の推進を図り、もって国民の消費生活の安定及び向上を確保することを目的とする、との消費者政策事業の基本的方向性を示しているものである。

横浜市では、上記基本法に即した横浜市消費生活条例等によって消費者政策事業を実施している。消費者政策事業は、食に関する事業のみならず消費者行政の施策を体系的に示すものであるため、監査の対象としたものである。

横浜市では、消費生活全般に関して、次のような事業を実施している。消費生活全般に関しては経済局が、食の安全に関しては衛生局が中心となって実施している。

表1 消費生活に関する消費者向け事業

(1)消費生活総合センター運営
(2)計量検査
(3)消費生活推進員活動
(4)消費者教育推進事業
(5)その他

(2) 横浜市消費生活総合センターの運営

消費者の利益の擁護及び増進を図り、もって市民の安全で快適な消費生活の実現に寄与するため、横浜市消費生活総合センター条例（以下「センター条例」という）に基づき、昭和49年に横浜市消費生活総合センター（以下「センター」という）を設置している。

センターは、次の事業を行っている。

- 消費生活の啓発に関すること
- 消費生活に関する相談及び苦情の処理等に関すること
- 商品テストその他商品の実習に関すること
- 消費生活に関する資料の展示等に関すること
- 消費生活に関する情報の収集及び提供に関すること
- 消費者の主体的な活動のための施設の提供に関すること
- その他前各号に準ずる事業

センターの管理・運営は、センター条例に基づき、財団法人横浜市消費者協会（以下「協会」という）に委託している。

（3）計量検査

計量法とは、計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的としている。

適正な計量の実施を確保するため、横浜市は、法定計量単位により取引又は証明における計量をするものに対し、次のような事業を実施している。

表2 横浜市が行う計量検査

a 定期検査	計量法に基づき、取引又は証明に用いる計量器（食品販売等に使用するもの）について定期的に巡回して性能を検査するもの
b 商品量目の立入検査	小売業・製造業等の事業所に立ち入り、商品量目の検査・計量器の使用状況の検査を行うもの
c その他	

計量法により、取引・証明に使用する計量器については、2年に一度の定期検査が義務づけられている。定期検査業務は市長の指定する者（指定定期検査機関）に行わせることができる。横浜市では、平成15年3月に協会を指定定期検査機関に指定し、同年4月以降、計量器の定期検査を協会に全面委託している。

（4）消費生活推進員活動

横浜市消費生活条例第16条において、市長は市民の安全で快適な消費生活の推進に熱意と識見を有する者のうちから、消費生活推進員を委嘱することができる、と規定されている。

消費生活推進員は、自らが消費生活に関して学習し知識を高めながら、地域のリーダーとして消費生活に関する知識・情報の普及啓発を行うとともに、その地域の消費生活に関する情報や意見を行政に橋渡しする役割を担っている。

横浜市はこの消費生活推進員の活動について活動費の支出、地区代表研修会の開催等を通して支援している。

(5) 消費者教育推進事業

横浜市消費生活条例第13条において、市は、消費者の消費生活に関する自発的な学習等を支援するため、必要な条件の整備に努めるものとする、

市は、消費者が主体的かつ合理的な消費生活を営むために必要な教育の推進及び知識の普及に努めるものとする、としている。その目的のために教育委員会事務局との連携のもとに消費者教育情報紙および消費者教育学習資料を発行している。

(6) その他

平成16年度においては生活関連商品価格・表示調査事業、横浜市消費生活審議会の運営等を実施している。

4 . 学校給食事業

(1) 学校給食とは

学校給食の実施に関する必要事項は「学校給食法」に定められている。

同法によると、学校給食は、「学校給食の目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食」、と定義されている。学校給食においては、単に食事を支給するだけではなく、学校給食の目標を達成することが求められている。

学校給食法が定める学校給食の目標は、表1の4つである。

義務教育諸学校とは、小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は盲学校、ろう学校若しくは養護学校の小学部若しくは中学部をいう。

学校給食法以外には、「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」あるいは「盲学校、ろう学校及び養護学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律」に、学校給食に関する必要事項が定められている。

表1 学校給食の目標

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと
3. 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること
4. 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと

(2) 横浜市の学校給食の概要

横浜市では、市立小学校、盲・ろう・養護学校及び市立定時制高等学校で給食を実施している。

平成16年度の横浜市の小学校給食の状況は次のとおりである。

表2 横浜市の小学校給食事業の概要（平成16年度）

給食実施校	市立小学校：354校
1日の供給食数	約19万食
調理方法	自校調理方式
献立	基準献立を基本とし、学校独自献立を併用
食材の調達	基準献立に基づく共同購入を基本とし、学校独自購入を併用
調理体制	正規職員、嘱託職員、アルバイト職員
給食費	月額3,700円
民間委託	2校（17年度から新たに21校で実施）

給食実施校

学校給食法は、「義務教育諸学校の設置者は学校給食が実施されるよう努めなければならない」と規定している（学校給食法第4条）。義務教育諸学校の設置者は国、地方公共団体及び学校法人であるが、同法では、設置者に対して学校給食の実施を義務付けておらず、学校給食の実施は努力規定とされている。したがって学校給食を実施していない設置者も多数存在する。横浜市では、市立小学校、盲・ろう・養護学校で学校給食を実施している。

定時制高等学校については、夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律で、「夜間学校給食が実施されるよう努めなければならない」とされている。学校給食法と同様、努力規定ではあるが、横浜市では夜間学校給食を実施している。

1日の供給食数

横浜市の市立小学校、盲・ろう・養護学校及び市立定時制高等学校のうち、給食実施校の平成17年5月1日現在の児童生徒数は表3のとおりである。表3の児童生徒数に校長、副校長、教諭、事務職員、学校栄養職員、養護教諭、用務員及び調理員の数を加えた食数が、日々供給されている。

表3 給食実施校の児童生徒数（平成17年5月1日現在）

小学校児童数	188,110人
盲・ろう・養護学校児童生徒数	990人
定時制高等学校生徒数	798人

調理方法

学校給食の調理方法には、自校の給食室で調理する「自校調理方式」と、いくつかの学校の給食をまとめて調理し学校に搬送する「共同調理場方式（センター方式）」がある。

横浜市は「自校調理方式」を採用している。市立小学校、盲・ろう・養護学校、市立定時制高等学校は全校、給食室を備えており、学校給食は全て自校で調理している。

献立

献立には、学校給食の実施主体である教育委員会が作成し、給食実施校すべてが同じ献立を適用する「統一献立」と、域内一律の献立を基本としつつ学校ごとの献立変更も可能な「基準献立」、学校ごとに献立を決める「学校独自献立」がある。

横浜市は「基準献立」を採用しており、小学校給食は「基準献立」により実施されるが、学校行事や地域特性を活かした給食を実施できるよう「学校独自献立」を併用している。

食材の調達

学校給食の食材の調達方法には、学校が独自に調達する「学校独自購入方式」と、必要な食材を共同で購入する「共同購入方式」がある。

横浜市は、基準献立に基づく「共同購入方式」を採用しており、小学校給食の食材は、市の外郭団体である財団法人横浜市学校給食会が共同購入を行っている。また、学校独自献立の実施等に当たっての「学校独自購入方式」も併用している。

調理体制

学校給食の調理員は正規職員、嘱託職員及びアルバイト職員に区分される。正規職員は横浜市の職員であるが、その状況は次のとおりである。

表4 学校給食正規職員の状況

人員	752人（平成17年4月1日現在）
平均給与（ ）	8,466,495円/人
平均経験年数	11.3年（平成16年度の実績）

平均給与は平成17年5月の支給額をベースに算出している

給食費

学校給食にかかるコストには、調理従事者の人件費、食材購入費等がある。小学校では児童の保護者から、一律月額3,700円の給食費を徴収しているが、これは全額食材購入費に充てられる。調理従事者の人件費や給食室設置費、その他の給食にかかるコストは横浜市の負担となる。

民間委託

横浜市では平成15年度より、一部の小学校の給食事業を民間に委託している。

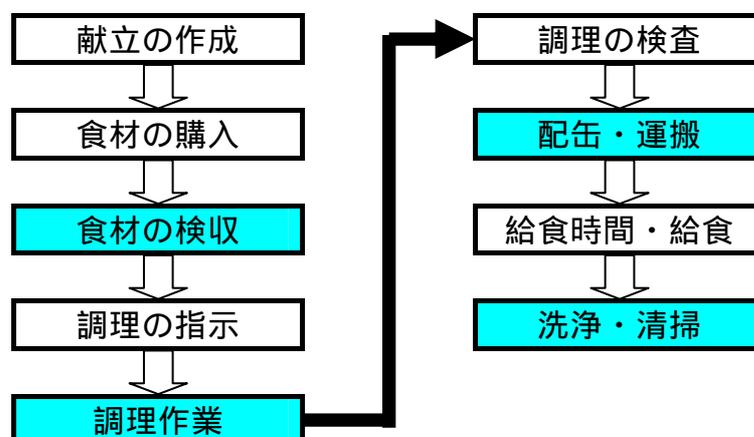
学校給食事業の基本的な流れは次のとおりである。横浜市では図1の網掛けの業務を民間に委託している。

民間に委託したのは、調理作業を中心とした業務である。民間委託を実施した小学校においても、献立の作成、食材の購入等は、引き続き横浜市が主体となって行っており、調理の指示も、横浜市の職員である学校栄養職員が、委託先の業務責任者に対して行っている。

横浜市では、今後も民間委託を拡大する方針である。

食材の検収	学校に納入された食材の鮮度、品質、量目などの検品
調理作業	学校の給食室で調理
配缶・運搬	食器・食缶・トレイ等の教室までの運搬
洗浄・清掃	食器の洗浄・消毒・施設の清掃、調理ゴミの処理等

図1 民間委託を取り入れた学校給食の流れ



(3) 横浜市の学校給食に係るコスト

学校給食にかかるコストには、調理従事者の人件費、食材購入費等がある。これらのコストの推移は次のとおりである。

学校給食に係るコスト

表5及び図2は、横浜市の学校給食に係るコストの平成12年度から16年度までの推移である。

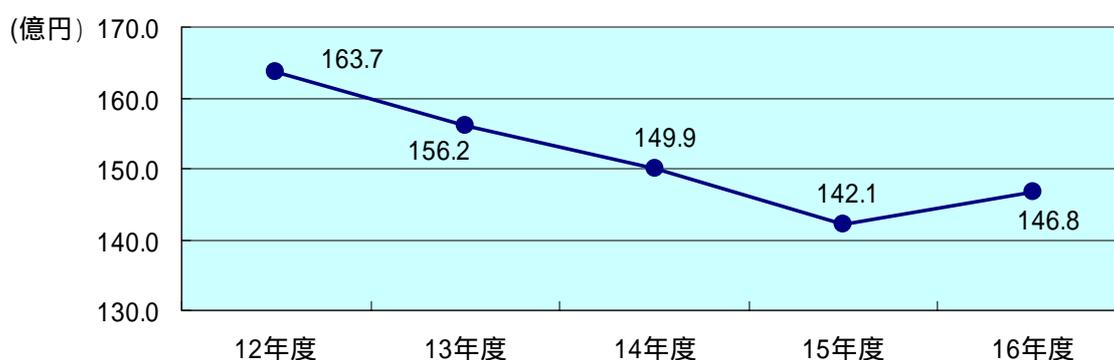
コストのなかでは食材購入費が最も高い割合を占め、その次が横浜市の正規職員である調理従事者の人件費となっている。また、コスト総額は15年度までは減少傾向だったが、16年度には増加している。増加要因は、表5より、食材購入費が増加したことによるものである。

表5 学校給食に係るコストの推移

(単位:億円)

区分	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
食材購入費	70.2	67.9	66.5	62.3	69.5
正規職員人件費	61.7	59.9	56.0	50.8	47.8
その他コスト	31.6	28.3	27.3	28.9	29.4
合計	163.7	156.2	149.9	142.1	146.8

図2 学校給食に係るコストの推移

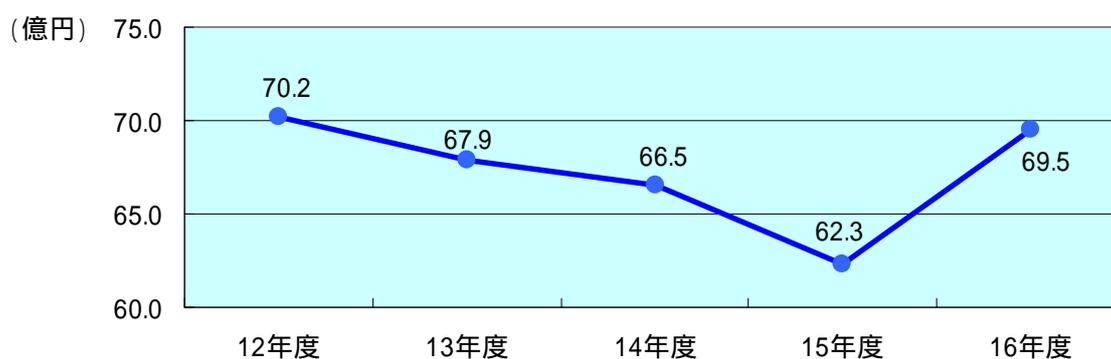


食材購入費

図3は、財団法人横浜市学校給食会の給食物資購入事業における、平成12年度から16年度の食材購入費の推移である。

平成12年度から15年度までは減少傾向にあるが、16年度は増加している。

図3 食材購入費推移



財団法人横浜市学校給食会の給食物資購入事業における購入食材は、パン、米飯、牛乳(飲用)、副食物資及びその他に区分される。

副食物資は野菜、果実類、冷凍食品類、調味料及び肉類等であり、その他には、冷凍食品類管理委託料あるいはパン包装代等が含まれる。

表6及び図4は、それぞれの食材購入費の平成12年度から16年度の推移である。

食材購入費に占める割合が最も高いのは副食物資である。副食物資購入費は平成12年度から15年度まで減少傾向であったが、16年度に増加している。このことが16年度に食材購入費が増加した主な原因と考えられる。副食物資購入費の増加には、献立内容の変化あるいは物価指数の上昇等、様々な要因が関わっていると考えられる。

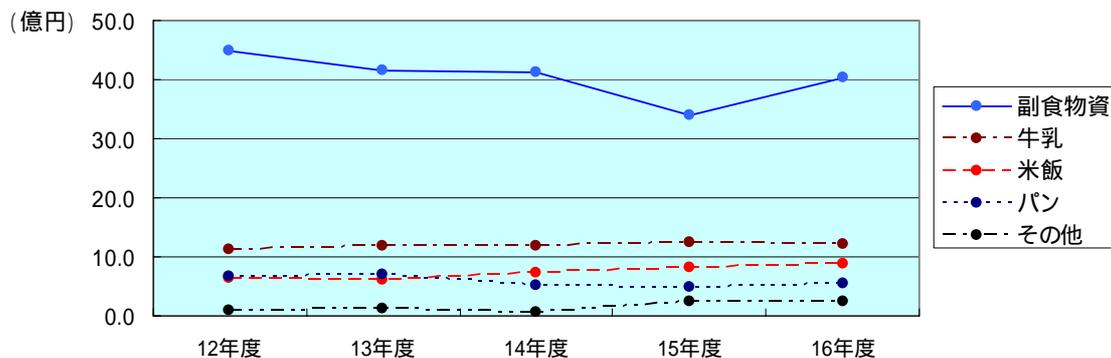
パン、米飯、牛乳及びその他については大きな変動はない。なお、横浜市では週に2.5日米飯、その他をパン食とすることを献立作成の基準としている。

表6 食材別購入費推移

(単位:億円)

食材	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
副食物資	44.7	41.6	41.2	34.0	40.4
牛乳	11.3	11.9	11.9	12.5	12.2
米飯	6.5	6.0	7.4	8.1	8.7
パン	6.8	6.9	5.1	5.0	5.6
その他	0.8	1.3	0.6	2.5	2.4
合計	70.2	67.9	66.5	62.3	69.5

図4 食材別購入費推移



調理員（正規職員）の person 費

横浜市の学校給食の調理従事者は、正規職員、嘱託職員、アルバイト職員に区分される。

図5は正規職員の person 費の平成12年度から16年度の推移である。

正規職員の person 費は毎年、減少傾向にある。

図5 正規職員 person 費推移

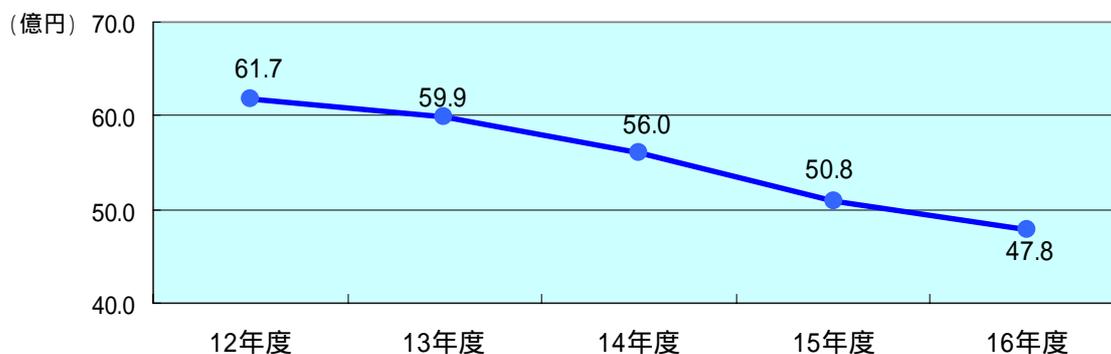
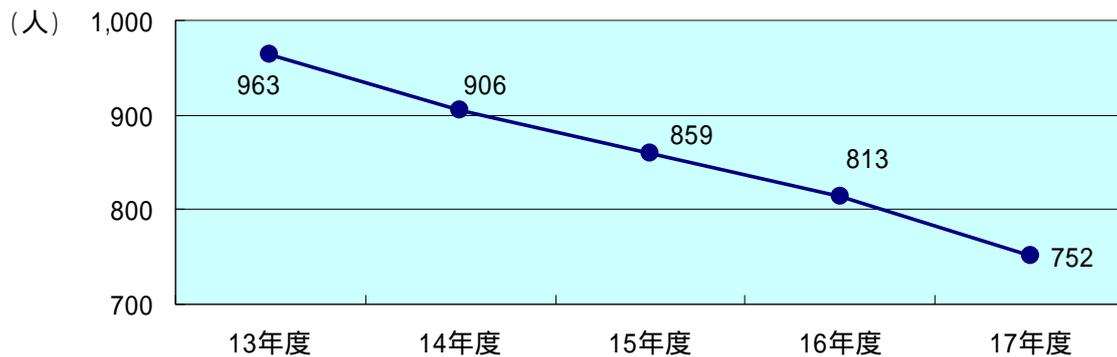


図6は平成13年度から平成17年度の4月1日現在における正規職員人員数の推移である。

横浜市では、学校給食の調理に従事する正規職員を技能員として区分している。現在、市では技能員の新規採用を控えているため、正規職員は減少傾向にある。

図6 正規職員人員数推移



その他のコスト

図7は、平成7年度から平成16年度までの、食材購入費及び正規職員の人件費を除いた学校給食にかかるコストの推移である。

その他のコストには、給食施設設備の整備費、保守・点検費、嘱託職員・アルバイト調理員人件費、就学援助学校給食費、財団法人横浜市学校給食会補助金等が含まれる。平成10年度からコストが上昇しているが、これは、この年から給食施設設備のドライシステム化のための整備が始まり、整備費が増加したことが大きな要因となっている。

図7 その他のコストの推移



その他のコストの内訳

図8及び表7は、平成16年度のその他のコスト(29.4億円)の内訳である。

嘱託職員及びアルバイト調理員の人件費である賃金が10.3億円で、全体

の35%と最も大きな割合を占めている。次いで大きいのが就学援助学校給食費での7.7億円で、26%を占めている。その次が需用費の5.2億円で、全体の18%となっている。

なお、需用費には、献立表印刷費、給食機材の購入・修繕費、プロパンガス代等が含まれており、委託料には給食設備保守点検委託料、調理業務委託料等が含まれている。

図8 その他コストの内訳

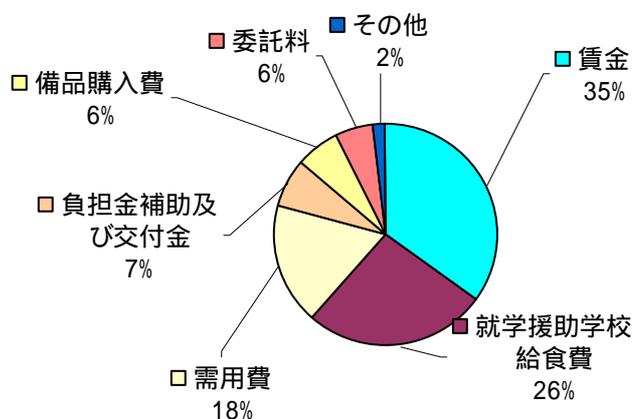


表7 その他コストの内訳

(単位：億円)

項目	16年度
賃金	10.3
就学援助学校給食費	7.7
需用費	5.2
負担金補助及び交付金	2.1
備品購入費	1.8
委託料	1.7
その他	0.4
合計	29.4

賃金の推移

図9は、平成7年度から平成16年度までの、学校給食の調理に従事している嘱託職員及びアルバイト調理員の人件費である賃金の推移である。

賃金は、平成7年度以降毎年増加している。

図9 嘱託職員及びアルバイト調理員の賃金の推移

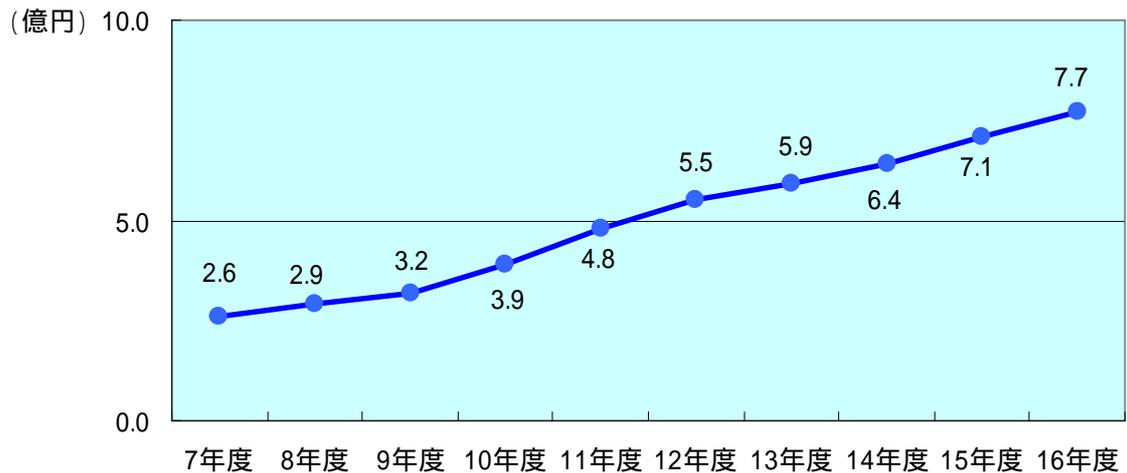


就学援助学校給食費の推移

図10は、平成7年度から平成16年度までの就学援助学校給食費の推移である。

就学援助学校給食費も平成7年度以降毎年増加している。

図10 就学援助学校給食費の推移



需用費・備品購入費の推移

図11は、平成7年度から平成16年度までの需用費・備品購入費の合計額の推移である。

平成10年度から給食施設設備のドライシステム化のための整備が始まったことを受け、支出額が急増しているが、12年度以降は減少傾向にある。

図11 需用費・備品購入費の推移



(4) 横浜市の給食実施校の状況

横浜市の給食実施校の概要は次のとおりである。

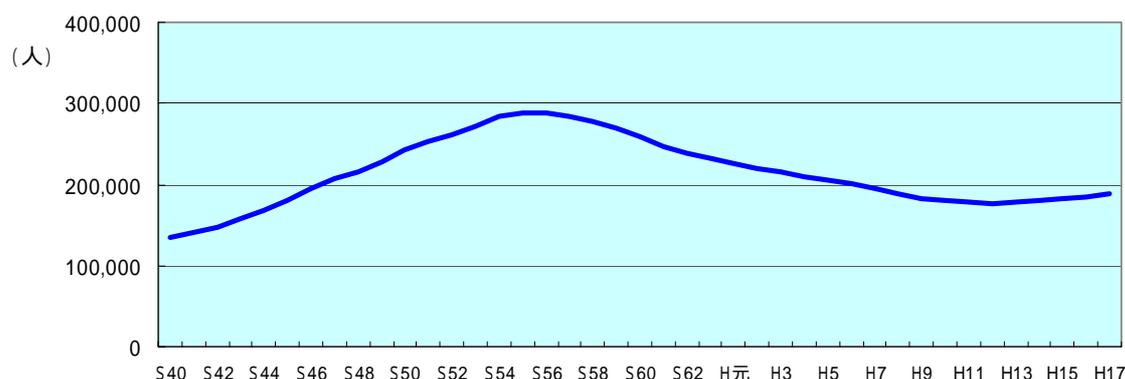
横浜市の児童生徒数の推移

図12は、昭和40年度から平成17年度までの横浜市内の公立小学校、盲学校、ろう学校及び養護学校の児童生徒数の推移である。

昭和55年度の287,534人がピークで、その後減少傾向が続いたが、平成12年度の176,965人を境に増加傾向となり、平成17年度の児童生徒数は189,332人である。

児童生徒数は昭和55年度と比較して大幅に減少していることから、学校給食の供給食数も、その当時と比較すると大幅に減少しているが、近年では大きな変化がないことがわかる。

図12 児童生徒数推移



昭和55年度と平成17年度の比較

横浜市内の公立小学校、盲学校、ろう学校及び養護学校の児童生徒数が最も多かったのは昭和55年度である。表8は、昭和55年度と平成17年度の小学校の状況を比較したものである。

昭和55年度を基準とすると、平成17年度では児童数は34.3%減少しているが、学校数は逆に21.6%増加している。その結果、一校当たりの児童数は46.1%減少している。

表8 昭和55年度と平成17年度の小学校の比較

	昭和55年度 ()	平成17年度 ()	増減数 (= -)	増減率 (/)
児童在学者数(ア)	286,617人	188,110人	98,507人	34.3%
学校数(イ)	291校(注1)	354校	63校	21.6%
一校当たり児童数(アイ)	985人	531人	454人	46.1%

(注1) 分校2校を含む数値、平成17年度は分校はない

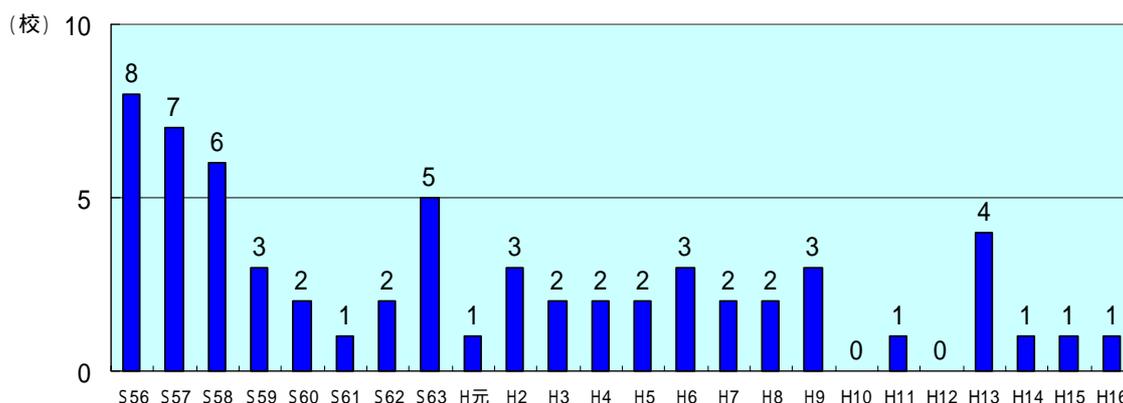
小学校の新設校数の状況

横浜市の市立小学校は、児童数が減少し始めた昭和55年度以降、63校新設されている。

図13は、昭和55年度以降の、小学校の設立数の年度別の推移である。

昭和56年度の8校がピークで、その後減少傾向にある。近年では、1年に1校のペースで設立されている。

図13 小学校の新設校数の推移



(5) 給食室の整備

学校給食施設・整備のあり方については、「学校給食衛生管理の基準」にその定めがある。

学校給食衛生管理の基準

文部科学省は、平成9年4月に制定した「学校給食衛生管理の基準」(以下「衛生基準」という。)を平成17年3月に改訂した。衛生基準は、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したもので、平成8年に発生した病原性大腸菌O-157による大規模食中毒事故をきっかけにまとめられたものである。

衛生基準では、学校給食施設について、早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項を定めているが、その一つとして、給食施設の新築、改築、改修に当たって、ドライシステムを導入する旨の規定がある。

ドライシステム

従来の給食室は、厨房を衛生的に保つために床面に水を流す方法をとっていたが、ドライシステムは、給食室の床面を乾いた状態で使用するものである。

従来の設備(ウエットシステム)では、大量の水や熱湯を使用するため、湿度の上昇による細菌、カビの繁殖や、作業環境の悪化、床面からの跳ね

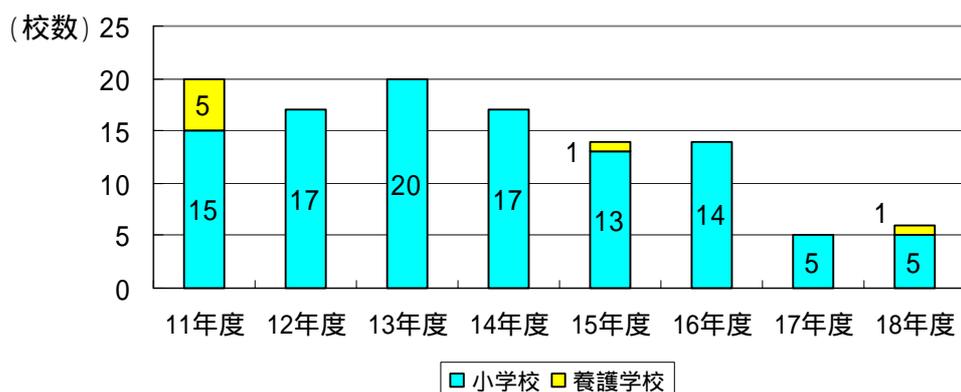
水による二次汚染の危険性が指摘されている。ドライシステムはこれらの発生を防止し、衛生管理面の向上や作業環境の改善を図っていく趣旨から導入されたものである。

横浜市のドライシステムの導入状況

横浜市では、平成10年度から、順次ドライシステム化の工事を始めている。10年度に工事を開始したのは小学校15校、養護学校5校で、これらの学校は11年度に工事が完成し、ドライシステムが導入されている。

表14は、ドライシステムによる給食調理を開始した給食実施校の推移である。16年度までに小学校96校、養護学校6校がドライシステム化されている。さらに、17年度に小学校5校にドライシステムが導入され、18年度にも小学校5校、養護学校1校がドライシステムの導入を予定している。

図14 ドライシステム化された給食実施校



(6) 政令指定都市の状況

調理方式

静岡市を除く13の政令指定都市の調理場方式は表9のとおりである。

すべての政令指定都市が自校調理を行っている。小学校では、仙台、さいたま、神戸、広島が共同調理場を有しているが、いずれも自校調理方式との併用となっている。

表9 政令指定都市における調理場方式

都市名	小学校数	自校調理	共同調理	摘要
札幌	212			親子調理あり
仙台	125			共同調理場は5か所
千葉	121			共同調理場は中学校のみ
さいたま	87			共同調理場は1か所

表9 政令指定都市における調理場方式

都市名	小学校数	自校調理	共同調理	摘要
川崎	117			
名古屋	264			共同調理場は中学校のみ
京都	182			
大阪	308			
神戸	175			共同調理場は2か所
広島	138			共同調理場は6か所
北九州	143			
福岡	150			共同調理場は中学校のみ
横浜	362			

「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会 報告」より

献立作成方法

静岡市を除く13の政令指定都市の献立作成方法は表10のとおりである。

学校独自献立を採用しているのは、仙台、千葉、さいたまのみであり、政令指定都市においては、統一献立が主流となっている。

表10 政令指定都市における献立作成方法

	基準献立	統一献立	学校独自献立	摘要
札幌				学校ごとに変更して実施
仙台				単独調理校：学校独自献立 共同調理場：独自作成3か所 共同献立2か所
千葉				
さいたま				
川崎				献立変更可能 月1回学校独自献立
名古屋				変更用の献立有り
京都				パン・デザート追加のみ変更可能
大阪				区ごとに統一献立
神戸				
広島				
北九州				2地域に分けそれぞれに統一献立
福岡				
横浜				献立変更可能

「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会 報告」より

食材の調達方法

静岡市を除く 13 の政令指定都市の食材の調達方法は表 11 のとおりである。

札幌、仙台、千葉、さいたま及び川崎が学校独自購入を行っているが、主食・牛乳のみ、あるいは、県の指定業者からの調達であるなど、純粋に学校の判断のみで食材を調達しているものではない。純粋な学校独自購入を行っているのは千葉市だけである。

表 11 政令指定都市における食材の調達方法

都市名	共同購入	学校独自購入	摘要
札幌			道給食会・市給食会が選定した業者から購入
仙台			調味料類：一括購入、生鮮食品：学校独自購入
千葉			
さいたま			主食・牛乳のみ県指定業者から購入
川崎			主食・牛乳のみ県指定業者から学校独自購入 月 1 回学校独自購入
名古屋			
京都			
大阪			
神戸			
広島			
北九州			
福岡			
横浜			献立変更分は、学校独自購入併用

「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会 報告」より

(7) 今後の学校給食のあり方について

横浜市は、平成 15 年 11 月に「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会」（以下「検討委員会」という。）を設置し、平成 17 年 3 月に「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会 報告」（以下「報告書」という。）を公表している。

報告書では、今後の給食の望ましいあり方について、献立、食材、調理、食事時間の持ち方の視点から考察し、基本的な方向性を取りまとめている。その要旨は次のとおりである。

これからの献立のあり方について

「学校独自献立」は、各学校の状況（学校行事、児童の食事傾向、調理設備、食数など）に合わせた献立を実施できる、地場産品利用による地域理解、地域性が感じられるメニューが可能、などのメリットがあるが、献立内容等に学校間格差が生じる、あるいは横浜市全体としての栄養管理や衛生管理が困難になる、などのデメリットもある。メリットを生かしデメリットを減じるためにも、今後も、「基準献立」を基本として、「学校独自献立」も併用できる現在の仕組みを活用していく。

食材の調達方法について

学校数が多く、大量の食材を必要とする都市では、安全な食材が、安定的かつ確実に調達できることが必要である。そのため、全市分を集約する調達組織を設け、各学校の食材をまとめて購入する共同購入方式が最も有効でかつ合理的なシステムと考えられる。

また、食材の調達組織は、株式会社など利潤を前提とする運営形態ではなく、組織の安定性、継続性が保証され、公正なチェック機能を発揮できる公益的な組織により運営されることが望ましい。

給食の調理方法について

「共同調理場方式」は、統一的な献立を大量調理可能なため、効率性の面では優れているが、横浜市では、学校ごとにきめ細かな調理や衛生管理が可能で、配膳の時間までを短くできる「自校調理方式」が望ましい。

調理業務の民間委託について

民間委託は、これからの望ましい学校給食の推進に向けた調理業務の改善・向上のためにも、大変利点の多い方式といえる。

学校・保護者の評価や、確実な安全衛生管理や適正な業務履行が可能な業者を安定的に確保する方法、長期的なコスト削減効果などについて十分に見極めながら、拡大を図るべきと考える。

5 . 市立保育所における給食事業

(1) 保育所における給食事業について

保育所に関する事項は「児童福祉法」に定められている。

同法によると、保育所は、「日々保護者の委託を受けて、保育に欠けるその乳児又は幼児を保育することを目的とする施設」と定義されている(児童福祉法第39条)。

乳児とは、満1歳に満たない者で、幼児とは、満1歳から小学校就学の始期に達するまでの者をいう(児童福祉法第4条)。

保育所の給食に関する事項は、児童福祉法に基づいて定められた「児童福祉施設最低基準」に規定されている。

(2) 横浜市が行う保育所における給食事業について

横浜市は、市立保育所121施設において給食を実施している。

平成16年度の横浜市の保育所における給食の状況は次のとおりである。

表1 横浜市の保育所給食の概要(平成16年度)

給食実施施設	市立保育所：121施設
1施設の供給食数	各60～126食
調理方法	施設内調理室
献立	統一献立
食材の調達	施設ごとに食材調達業者を選定し調達
調理体制	技能員、嘱託職員、アルバイト職員
給食費	0～2歳児 日額420円(副食、主食、午前、午後おやつ) 3～5歳児 日額250円(副食、午後おやつ)
民間委託	未実施

給食実施施設

児童福祉施設最低基準では、保育所に調理室を設置することを求めており、実際の給食業務は厚生労働省から出されている「児童福祉施設における給食業務に関する援助及び指導について」等の基準に従って実施されている。

横浜市では、保育所の運営・管理は、福祉局保育運営課と各区の福祉保健センターサービス課が行っている。

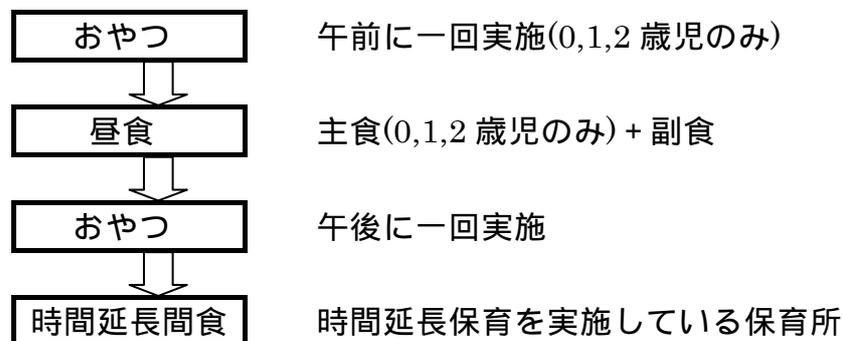
1施設の供給食数

横浜市の市立保育所の定員数は、施設により異なるが60人から126人の範囲内にある。

給食の提供の形態も施設により異なるが、概ね図1のとおりである。

3歳未満児は完全給食、3歳以上児は副食給食（おかずのみ）を実施している。

図1 保育所における給食の形態



発育期にある子どもは、体が小さい割に多くのエネルギーや各種栄養素を必要とするが、消化・吸収能力が未熟なために、1回に摂取できる食事の量に限度がある。そこで3回の食事では必要なエネルギーや栄養素量を満たせないため、食事の一部としておやつを補給する。

調理方法

児童福祉施設最低基準では、保育所に調理室を設置することを求めている。市立保育所は全て調理室を備えている。保育所の給食は全て自施設の調理室で調理される。

献立

福祉局保育運営課が全市立保育所共通の献立を作成している。保育所は原則としてこの献立に従わなければならないが、行事等の場合に、独自の献立を採用することもあり、変更内容については年2回の献立変更報告書提出時に福祉局に報告する（実施後）。

食材の調達

施設ごとに食材調達業者を選定し調達している。学校給食のような共同購入は行っていない。

調理体制

市立保育所の調理員は技能員、嘱託職員、アルバイト職員に区分される。技能員は横浜市の正規職員であるが、平成17年4月1日現在の状況は次のとおりである。

表2 保育所技能員の状況 (平成17年4月1日現在)

人員	227人
平均給与月額	307,357円
平均年齢	42歳8か月

給食費

給食費は保育料に含めて徴収される。保育料は、入園児の保護者の前年の所得税額と入園児の年齢によって決められる。横浜市では保育所運営事業費の2割を保育料で負担することとしている。

保育時間は1日8時間の「原則保育時間」と、原則保育時間の終了時から午後6時30分までの「長時間保育」、午後6時30分を超えた「時間延長サービス」がある。

市立保育所59施設で時間延長サービスを行っているが、このサービスを利用する場合、保護者は補食代等として1か月2,500円(月10日以下の利用の場合は、1,250円)を負担する。

平成16年度決算における、市立保育所全121園の収入未済額及びその内訳は次のとおりである。

表3 収入未済額及び不納欠損額の状況 (単位:千円)

	保育料	時間延長サービス
調定額	7,478,801	31,711
徴収額	6,877,986	30,840
収入未済	600,814	871
(徴収率)	92.0%	97.3%
不納欠損額()	62,185	0

5年経過した収入未済額を不納欠損処理している。保育料の不納欠損額は平成10年度分保育料である。時間延長サービスは平成14年度開始のため、不納欠損処理はまだ行っていない。

民間委託

横浜市は市立保育園の民間への移管を推進している。民間への移管を推進する目的は、多様化する保育ニーズへ迅速に対応するためである。移管を予定している業務は給食業務だけではなく、保育所業務全てであり、現段階では、給食業務だけの民間移管は予定していない。

平成16年度に4園の市立保育所の運営を社会福祉法人に移管している。今後も年4園程度を認可保育所の運営に実績のある社会福祉法人に移管する予定である。

(3) 保育園給食の特徴

横浜市福祉局保育運営課では、保育所給食を実施するにあたってのマニュアルとして、「保育園給食の手引き」を作成している。この手引きに従って、保育所給食を実施することになる。保育所給食実施の具体的な留意事項として、表4の5項目を挙げている。

表4 保育所給食実施にあたっての留意事項

保育所における給食は、児童の健全育成の基盤であり、保育の大きな柱として位置付け、生涯を通じた健康づくりの視点で、家庭、地域、保育所の協力体制のもとで運営する必要がある。

保育所の入所児童は、0歳児、1～2歳児、3～5歳児に区分され、それぞれ医学的、栄養学的特性が異なるので、食事は調乳、離乳食、1～2歳児食、3～5歳児食に分けて献立を作成し、消化しやすく、摂取しやすい形態で子どもに応じた調理を行わなければならない。

乳幼児期は発育・発達にかなりの個人差が見られるので、一人ひとりの子どもの状態に応じた食べさせ方、食事内容とする配慮が必要である。

この時期は、生涯健康で過ごすための健康によい食習慣、生活習慣が形成される最も大切な時期である。子どもは1回1回の食事の体験を通してこれらを身に付けていくので、食事環境づくりや食事指導にも十分な配慮が必要である。

友達、保育者との楽しい食事を通して、食べ方やマナーなどを身に付けたり偏食など好ましくない食習慣が是正されます。食事は楽しいということが体験できるよう配慮する。