

15 食品衛生

1 食品衛生

食品衛生に関する事業は、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っています。この事業は「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 26 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 24 年度	38,433	41,765	108.6
平成 25 年度	38,624	40,542	105.0
平成 26 年度	38,585	42,751	110.7

(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、4,815 施設の食品関係施設に対して、啓発や点検を行いました。

そのうち、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 1,284 施設については重点的に立ち入り、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 69 検体行いました。このうち 1 検体からノロウイルスが検出され、製造所を所管する自治体へ情報提供しました。

対象施設数

高齢者施設	保育所、幼稚園等	病院	小学校	ホテル、宴会場
1,574	1,161	134	363	303

(イ) 緊急的、臨時的に対応した事案

平成 27 年 2 月に厚生労働省から、横浜市内の輸入者が輸入した「生鮮チアシード」からピリミホスメチルが 0.13ppm 検出されたとの通報がありました。

これを受け、輸入者に対して当該品の回収を命じ、違反食品の流通防止に努めました。

(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 363 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。

また、市内の小学校に給食用の食材を納入している製造所、販売店等の食品取扱い施設 191 施設（延べ 219 施設）に対して立ち入り点検を行い、食材に起因する危害の除去と、製造や流通段階を原因とする事故の未然防止を指導しました。

b 社会福祉施設等の給食施設一斉点検

ノロウイルスによる食中毒や感染症の予防を重点に、高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉関連の給食施設 4,063 施設の立入検査や衛生講習会などの衛生教育に関する支援を実施しました。

また、急速に進む高齢化社会に対応し、食事を用意するのが困難な高齢者などに対して、地域のボランティア団体等が配食のサービス提供を行っていますが、より一層安全な食事を提供できるように、活動現場での衛生指導や衛生講習会を178施設で実施し、衛生面でさまざまな支援を行いました。

(エ) アレルギー物質を含む食品一斉点検

市内の販売店や製造施設、小学校給食施設等からの抜き取り検査を実施し、131検体の検査を行いました。特に小学校給食施設においては、アレルギー対応除去食を提供している施設を選定し、適切にアレルギー物質の除去対応が行われているか確認を行いました。検査の結果、除去食でアレルギー物質が陽性となる結果はありませんでした。

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。

(オ) 食肉による食中毒予防対策

a 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4,988施設に対して、牛レバーが生食用として提供されていないことを確認するとともに、抜き取り検査を実施し、汚染状況を確認しました。

b 食肉食中毒菌検査

食肉に含まれる食中毒菌が多く、食中毒の原因と疑われていることから、牛肉、馬肉、豚肉、鳥肉計140検体について検査を実施しました。その結果、食鳥肉62検体からカンピロバクターが検出され、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) 魚介類による食中毒の防止対策

a 寄生虫による食中毒防止

近年増加傾向ある魚介類の生食を原因とするアニサキスによる食中毒を防止するために、生の魚介類を提供する飲食店や魚介類販売店等1,599施設に監視指導を行いました。

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698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29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5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。

その他、ここ数年スーパーで販売された小魚に誤ってフグの稚魚が混入していた事例が発生していることから、魚介類販売店等に対してフグ等の有毒魚種の除去について監視指導しました。

(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、市内に流通する食品等536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、17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（書面会議）。

(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	10,442件	8,160件
検査検体数	1,383検体	888検体
違反検体数	7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26年度は5,249検体の食品等を検査し、不適正な表示や成分規格に適合していない違反食品が18検体ありました。

また、検査によらず監視時に発見した表示違反が62検体ありました。

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5,281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287検体の検査を実施した結果、違反等はありませんでした。

(ウ) 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、コム加工品60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生産流通管理が行われているかを調べる定量検査を20検体実施した結果、いずれも問題となる食品は発見されませんでした。

(エ) 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。

61検体の魚介類について水銀を、10検体の魚介類についてPCBの検査を、また、24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、麻痺性貝毒及び下痢性貝毒の検査を貝類48検体（内2検体は麻痺性貝毒のみ実施）について実施した結果、基準を超過するもの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307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。

(カ) 放射性物質検査事業

市内産や市場に流通している農畜水産物、小学校給食食材、保育園で提供された給食など、合計1,407検体の放射性物質検査を実施したほか、横浜市中央と畜場と畜した牛肉、13,064頭の本頭検査を行い、基準値を超過したものはありませんでした。

検査実数

市内産 (農畜水産物)	市場流通 (農畜水産物)	市内量 販店等	小学校 給食食材	その他 (水道水等)	全頭検査	合計
141	659	182	405	20	13,064	14,471

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、経済局、環境創造局、教育委員会事務局、こども青少年局、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 27 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 26 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 49,107 施設、給食施設や野菜・果物販売等届出が必要な施設が 28,228 施設、合計で 77,335 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 24 年度	49,195	258	24,311
平成 25 年度	48,613	246	26,091
平成 26 年度	48,888	219	28,228

(3) 食中毒発生状況

平成 26 年度に横浜市内で発生した食中毒の件数は過去 10 年間で最も多い 51 件で、患者数は 332 人でした。

病因物質別発生件数では、カンピロバクター・ジェジュニ／コリによるものが 20 件(39.2%)、アニサキス（寄生虫）によるものが 15 件(29.4%)、ノロウイルスによるものが 7 件(13.7%)、サルモネラ属菌によるものが 4 件(7.8%)、ウエルシュ菌によるものが 2 件(3.9%)、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、セレウス菌によるものが各 1 件(2.0%)でした。

患者数では、ノロウイルスによるものが 103 人（31.0%）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリによるものが 93 人（28.0%）、サルモネラ属菌によるものが 49 人(14.8%)、ウエルシュ菌によるものが 33 人(9.9%)、黄色ブドウ球菌によるものが 30 人(9.0%)、アニサキスによるものが 15 人（4.5%）、腸管出血性大腸菌によるものが 5 人（1.5%）、セレウス菌によるものが 4 人(1.2%)でした。

平成 26 年度に発生した食中毒の病因物質は 8 種類でしたが、中でもノロウイルス、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ、アニサキス（寄生虫）による食中毒は過去 10 年間、毎年度発生しており発生件数、患者数とも多い状況が続いています。

平成 26 年度に発生したカンピロバクター・ジェジュニ／コリによる食中毒のほとんどで鶏肉の関与が認められ、発生原因は、20 件中 13 件は加熱不十分な鶏肉メニューの提供によるものでした。

加熱不十分な鶏肉メニューの提供の背景には消費者の「肉の生食嗜好」が根強いことから、今後も営業者と併せ消費者に対しても、「肉類は十分に加熱すること」等の啓発が必要と考えられます。

ノロウイルス食中毒の発生原因は、7 件中 4 件がノロウイルスに感染した食品取扱者を介し食品が汚染されたもので、「生カキ」等の原材料汚染によるものは 3 件でした。

近年、ノロウイルス食中毒の多くがノロウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染したことにより発生しており、食品取扱者の健康管理及び無症状病原体保有者の存在を前提とした衛生管理体制の充実が必要です。

サルモネラ属菌による食中毒が 4 件発生しましたが、3 件がサルモネラ属菌に汚染された鶏卵が原因

で鶏卵の生食、加熱不十分により発生しました。

アニサキス食中毒は平成 20 年以降増加傾向を示しています。アニサキス線虫類を含む寄生虫を原因とする食中毒事件の増加に伴い、厚生労働省では平成 25 年から食中毒統計の「病因物質の種別」に「クドア・セブテンブクタータ」「サルコシスティス・フェアリー」「アニサキス属及びシュードテラノーバ属の線虫」を追加しました。引き続き、食中毒発生状況の実態把握、危害度等の情報を蓄積し、予防啓発事業に活かせるものと考えます。

食中毒発生状況

年 度	件 数	患者数
平成 24 年度	16	123
平成 25 年度	27	497
平成 26 年度	51	332

(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 24 年度	808
平成 25 年度	838
平成 26 年度	806

(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 26 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	691	22	235
受講人数	35,246	2,269	16,796

*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

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、食品衛生の向上を實踐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。

(一社)横浜市食品衛生協会と共催で、平成 26 年度は平成 27 年 1 月 23 日に横浜市開港記念会館にて「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 26 年度は、市内で、23 回実施し、14,434 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）

横浜市では、食の安全について、行政・市民・事業者等関係者相互の意見や情報交換を目的に平成15年から毎年「食の安全を考えるシンポジウム」を開催しています。

さらに、各区においても、その地域特性に応じた意見交換会を実施しています。平成26年度は、12回の意見交換会を実施し、556人の方に御参加いただきました。

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～食物アレルギーって何だろう？」

開催年月日：平成26年8月30日

場 所：横浜市社会福祉センター ホール

内 容：「学ぼう、食物アレルギー」

「食物アレルギーに対する取組」

参加人数：229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823施設に対し、延515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1,195検体を抜き取り又は買取りし、表示の確認、理化学及び細菌検査等を13,965項目について行った結果、食品の規格基準違反3件、表示にない添加物検出3件、表示違反7件、衛生規範不適合5件、合計18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4件を発見しました。

イ 自主衛生管理推進事業

平成26年11月13日(木)市内食品製造者向け研修として、新たな管理運営指針（HACCPによる管理手法）についての内容説明及び演習を実施しました。48施設から衛生管理者等の参加がありました。

また、平成27年3月4日(水)に同様のテーマにて実施したところ、67施設から衛生管理者の参加がありました。

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、抜取検査等を行いました。

(主な取組テーマ)

- ・インターネット流通食品買取検査
- ・アレルギー対応食の調査
- ・ケータリング関連施設の監視指導
- ・ユニフォームの汚染実態調査

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67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（含む再任用職員2人、嘱託職員1人）

(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 牛海綿状脳症対策特別措置法に基づいて、牛海綿状脳症（BSE）検査を実施しています。

オ 牛海綿状脳症対策特別措置法に基づいて、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。

カ 食品衛生法に基づいて、と畜場に搬入されたすべての牛等について、放射性物質検査を実施しています。

(5) 事業報告

ア 食肉動物のと畜検査

平成26年度の検査頭数、処分数は次のとおりです。

動物種	検査頭数	とさつ禁止 ^{*1}	全部廃棄 ^{*2}	一部廃棄 ^{*3}
牛	13,059	0	15	8,570
子牛	5	0	0	4
豚	130,949	2	69	120,059
合計	144,013	2	84	128,633

*1 すべて豚丹毒でした。

*2 主な処分数理由は、牛では牛白血病、尿毒症、敗血症、高度の黄疸、豚では敗血症でした。

*3 牛では胸膜炎等の呼吸器系病変、肝出血等の消化器系病変、豚ではカタル性肺炎等の呼吸器系病変が目立ちました。

イ BSE検査等

「牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（厚生労働省令）」により、48か月齢超の牛のスクリーニング検査を実施しています。

平成26年度は、牛440頭のスクリーニング検査を実施し、全て陰性でした。

また、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則で、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、牛の全月齢の扁桃、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）、30か月齢超の頭部（舌、頬肉及び平成27年3月27日より皮を除く）、脊髄が特定部位として指定されています。このため、と畜解体工程で、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。

他に、食品衛生法の規格基準で、牛の30か月齢超の脊柱が、食用とすべきでない部位として同様に定められているため、食肉市場内の食肉処理業者に対し、食用に供することが無いように指導・監視を実施しました。

ウ 食肉等の試験検査

安全な食肉を提供するために、と畜検査で全身性の疾病が疑われた獣畜の精密検査、筋肉等の残留有害物質検査、枝肉や器具等のフキトリ検査等を実施しました。平成26年度の試験検査実績は次のとおりです。

検査項目	検査項目数
微生物検査	5,087
理化学検査	5,327
病理検査	2,624
合計	13,038

エ 食鳥検査

市内の食鳥処理施設で処理された食鳥肉及び施設の器具等について、食中毒細菌や残留有害性物質検査を実施しました。平成 26 年度の試験検査実績は次のとおりです。

検査対象	検体数	検査項目数
食鳥肉	80	1860
器具等	85	340
合計	165	2,200

オ 衛生指導・衛生教育

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、施設の清掃・消毒や衛生昆虫等の定期的な駆除などを実施しています。また、食肉市場内食品取扱者を対象に食品衛生に関する講習会を 10 回開催し、431 人が受講しました。

他に、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。

カ 食品衛生検査等の業務管理基準（G L P）

平成 9 年度から導入された G L P に基づき、精度管理として外部精度管理（5 件、11 項目）及び内部精度管理（58 件、205 項目）を実施しました。

キ 牛特定部位の使用等の許可

菌について 8 施設の使用許可を行いました。

ク 放射性物質検査

平成 26 年度の放射性物質検査実績は次のとおりです。

検査動物	検査頭数
牛の全頭検査	13,064
豚の全戸検査	85
合計	13,149

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。

南部市場食品衛生検査所は、中央卸売市場南部市場の中央卸売市場としての廃止に合わせて、平成 27 年 3 月 31 日で閉所しました。

(3) 職員数

本場食品衛生検査所 13 人（含む再任用職員 1 人）

南部市場食品衛生検査所 12 人（含む再任用職員 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 508 施設について 16,151 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。

夏期には、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約 6 万トン、野菜、果物、漬物等の青果物が約 47 万トンでした。

これらの食品に対し、両検査所で 2,593 検体の食品の抜き取り検査を行い、理化学検査を 28,186 項目、微生物検査を 5,749 項目、表示検査を 785 項目、総計 34,720 項目の検査を実施しました。

(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。

また、放射性物質検査ではゲルマニウム半導体検出器が導入され、精密分析を行いました。

(4) 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、鶏卵のサルモネラなどの食中毒菌検査、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。

(7) 違反

両市場で合計 5 件の違反・不良食品を発見しました。内訳は、細菌検査に関する違反・衛生規範不適が 5 件でした。

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 21 回開催し 670 人が受講しました。

その他、検査結果の概要をまとめた「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 19 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。本年度は、外部精度管理、内部精度管理あわせて全部で 119 検体 135 項目を実施しました。

4 衛生研究所

(1) 所在地

横浜市金沢区富岡東 2-7-1

(2) 沿革

昭和 31 年に発足した「横浜市衛生検査所」を前身とする当衛生研究所は、昭和 34 年 3 月に設置（旧南保健所内）されました。その後公衆衛生行政への社会的要請の高まりに応じて、

- ・昭和 43 年 4 月磯子区滝頭に庁舎新築・移転
- ・昭和 46 年 6 月公害センター併設（昭和 51 年公害研究所設置に伴い廃止）
- ・昭和 56 年 11 月別館実験棟建設

など、研究施設としての機能強化策が施されました。

また、平成 6 年度から 8 年度まで、衛生研究所強化モデル事業を実施し、平成 9 年度からは、衛生研究所機能拡充検討調査を実施するなど地域保健における科学的・技術的中核として機能充実を図っています。平成 16 年 4 月には、社会情勢の変化に対応して試験検査機能、調査研究機能、研修指導機能、公衆衛生情報収集・解析・提供の機能強化のため管理課、機能強化担当、感染症・疫学情報課、検査研究課へ機構改革を行いました。

一方、平成 19 年度から 20 年度にかけ、外部委員による効率的・効果的な運営のあり方について検討を行い、「高まる健康危機管理ニーズに対し、より迅速で的確な対応を行うため、人材育成、関係機関との連携強化、施設整備などを図る必要がある」等の提言を受けました。これを踏まえ、21 年度には、健康福祉局内に「衛生研究所再整備検討委員会」を設置し、新しい衛生研究所に求められる機能等について検討を行い、「横浜市衛生研究所再整備基本構想」をまとめるとともに、移転先の選定を行い、金沢区の旧富岡倉庫跡地（富岡東二丁目）に決定しました。22 年度には必要用地の取得を完了させ、再整備に係る基本設計を開始しました。これらを受け、23 年度に基本設計を、24 年度に実施設計を完了させた後、土壌汚染対策工事を経て、25 年 1 月から建設工事を開始しました。

26 年度は、8 月に建物が竣工し、移転後 12 月に新しい衛生研究所として開所しました。

(3) 施設

- ア 敷地面積 3,916.91 m²
- イ 建物 本館 鉄筋コンクリート造 7 階建（平成 26 年築）

(4) 事業内容

- ア 細菌学的、ウイルス学的試験検査及び研究
- 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・寄生虫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 衛生研究所の機能強化に関すること
- シ 研究、研修の企画及び調整
- ス 食品衛生検査施設等における「検査の業務管理基準（GLP）」に基づく検査の信頼性確保

(5) 事業実績報告

当研究所の試験・検査事業は、行政上必要に応じて行うものと、市民からの依頼によって行うものがあります。平成26年度は合計で延88,875件の検査を行いました。また、いつでも行政ニーズに対応できるよう、公衆衛生に関する先行的な調査・研究も行っています。これらについては雑誌や学会等へ合計37件の投稿又は発表をしました。

施設見学は事前申し込み制で受け入れています。主として町内会連合会等で3件ありました。

また、市民に対して当所の事業内容を理解していただくため、平成6年度から施設公開を始めました。平成26年度は、移転作業のため、開催しませんでした。

平成26年度の事業実績総括は次表のとおりです。

検査業務実績

検査項目		実件数	延件数	延件数の内訳	
				依頼検査	行政検査
試験検査事業	結核検査	122	2,873	0	2,873
	性病検査	3,437	5,211	0	5,211
	ウイルス・リケッチア等検査	2,912	2,924	0	2,924
	原虫・寄生虫等検査	2,374	16,794	0	16,794
	食中毒検査	3,429	15,746	0	15,746
	臨床検査	2,711	2,711	0	2,711
	食品衛生検査	3,430	28,566	0	28,566
	細菌検査	1,551	3,907	0	3,907
	医薬品・家庭用品等検査	337	2,683	0	2,683
	水道等水質検査	811	2,724	331	2,393
	環境公害関係検査	223	3,850	0	3,850
	放射能検査	443	886	0	886
合計		21,780	88,875	331	88,544

(6) 疫学・予防医学業務

細菌やウイルス等の病原体によって引き起こされる種々の感染症予防のための検査及び調査研究と、その他の疫学的取り組みによって予防可能な疾病についての検査及び調査研究を公衆衛生的見地から行っています。

ア 行政検査

(7) 病原細菌検査

この検査は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に基づいて行っています。

国内での感染症起因菌や海外から持ち込まれたコレラ菌等の病原菌が、本市に流行しないよう未然に予防する目的で患者とその家族を対象に検査を行いました。

(4) 食中毒関係

食中毒発生の原因究明と再発防止を目的として、平成26年度は細菌学的検査を175事例、ウイルス学的検査を254事例、寄生虫検査を1事例行いました。

(7) 感染症発生動向調査

厚生労働省の指定した疾患を対象として、感染性病原体の定点調査、集団かぜ流行調査等を行い

ました。

なお、平成 23 年度から蚊媒介感染症対策事業を開始し、市内の公園及び港湾地区等の 19 か所において捕獲された蚊について、フラビウイルス（ウエストナイルウイルスやデングウイルスなど）とチクングニアウイルスの調査を実施しました。

(エ) ムンプスウイルスの分離

おたふくかぜワクチン接種後の無菌性髄膜炎患者髄液からのムンプスウイルスの分離検査を実施していますが、本年度の検体はありませんでした。

(オ) エイズ検査

福祉保健センターからの依頼及び夜間に実施している無料匿名検査を行いました。

また、土日に実施している即日検査で判定保留となった検体の検査を行いました。

(カ) STD（性器クラミジア）検査

夜間検査で実施しているクラミジアトラコマチス抗体の検査を行いました。

イ 依頼検査

市内の医療機関や福祉保健センターからの依頼で、病原細菌の培養同定検査、各種ウイルスの分離検査及び抗体検査等の感染症に関わる検査を行いました。また、遺伝子解析等を用いて、院内感染等の原因調査に協力しました。

(7) 食品衛生業務

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、食品中の添加物や細菌、各種有害物質などの検査や調査研究を行っています。

ア 行政検査

(7) 食品添加物等の検査

全市一斉検査などで収去した食品 407 検体について検査を行いました。その結果、違反検体は 6 検体で、その内訳は使用基準違反 1 検体、表示違反 5 検体でした。

また、食品への異物混入など、苦情品等の理化学検査を 125 検体行いました。

(イ) 食品細菌等の検査

食品製造所や販売所等から収去された各種の食品等 429 検体について、主として食品衛生法に基づいた細菌検査を行いました。食品衛生法違反は 2 検体、不適検体は 7 検体でした。

(ウ) 遺伝子組換え食品検査

市内流通のトウモロコシ粉砕品・加工品 20 検体、コメ加工品 20 検体について定性検査を行いました。全て陰性でした。また、大豆加工品 20 検体について定量検査を行いました。混入率が 5% を超えるものはありませんでした。

(エ) アレルギーを含む食品検査

特定原材料 7 品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）のうち、卵 74 検体、乳 44 検体、小麦 8 検体、そば 8 検体、計 134 検体についてスクリーニング検査（E L I S A 法）を行いました。このうち乳 3 検体が陽性でした。

スクリーニング検査陽性検体について確認検査を行ったところ、乳 3 検体がウエスタンブロット法で陽性でした。

(オ) 残留農薬検査

市内流通の国内産農産物 25 種 88 検体、輸入農産物 13 種 16 検体、計 104 検体（延べ 10,702 項目）を検査しました。その結果、延べ 43 項目の農薬が検出されましたが、基準値を超えたものではありませんでした。

(カ) PCB 検査

中央卸売市場に入荷した魚類 9 種 10 検体について PCB の検査を行いました。その結果、検出されたものはありませんでした。

(キ) 残留動物用医薬品検査

疾病予防や治療または肥育の目的で使用されている動物用医薬品の食品への残留が問題化しており、平成 26 年度は次の物質について検査を行いました。

a 抗生物質

魚介類等 10 種 30 検体について、オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの検査を行いました。その結果、1 検体からオキシテトラサイクリン 0.03ppm が検

出されましたが、基準値を超えたものはありませんでした。

b 合成抗菌剤

魚介類等 10 種 30 検体、牛肉 5 検体、豚肉 5 検体及び鶏肉 10 検体について、合成抗菌剤の検査を行いました。その結果、検出されたものはありませんでした。

c 寄生虫用剤

牛肉 5 検体及び豚肉 5 検体について、イベルメクチン、エプリノメクチン及びモキシデクチンの検査を行いました。その結果、検出されたものはありませんでした。

鶏肉 10 検体について、フルベンダゾールの検査を行いました。その結果、検出されたものはありませんでした。

d クロラムフェニコール

魚介類等 10 種 30 検体について、クロラムフェニコールの検査を行いました。その結果、検出されたものはありませんでした。

e マラカイトグリーン

ウナギ 3 検体及びウナギ蒲焼 2 検体について、マラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーンの検査を行いました。その結果、検出されたものはありませんでした。

f ニトロフラン類

魚介類 10 種 30 検体について、フラン系合成抗菌剤のニトロフラントイン、フラゾリドン及びフラルタドンの検査を行いました。その結果、検出されたものはありませんでした。

(ク) 食品中の放射性物質検査

平成26年度は、443検体について放射性セシウム (Cs-134、Cs-137) の検査を行いました。その結果、10検体から放射性セシウムが検出されましたが、基準値を超えたものはありませんでした。

a 農産物

市内産27種33検体について検査を行いました。その結果、6検体から放射性セシウムが検出されました。

b 水産物

市内産25種80検体について検査を行いました。その結果、いずれも検出限界未満でした。

c 原乳

市内産5検体について検査を行いました。その結果、いずれも検出限界未満でした。

d インターネット販売食品

インターネット販売食品10検体について検査を行いました。その結果、4検体から放射性セシウムが検出されました。

e 小学校給食

穀類 171 検体、あずき 1 検体、牛乳 139 検体及び発酵乳 4 検体、計 315 検体について検査を行いました。その結果、いずれも検出限界未満でした。

(ケ) 食品への昆虫等の混入検査

食品への異物混入について医動物検査を 5 件行いました。

(コ) 寄生虫の検査

ヒラメに寄生するクダアセプテンブククタータの収去検査を 5 検体行い、すべて陰性でした。

(ク) 器具及び容器包装の検査

プラスチック食器、陶磁器等 30 検体の検査を行いました。その結果、材質試験、溶出試験共に違反はありませんでした。

イ 依頼検査

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ます。平成 26 年度の医動物検査の依頼はありませんでした。

(8) 生活環境業務

ア 行政検査

(ア) 水質検査

福祉保健センター等の行政機関の依頼により、719 検体 3,058 項目について水質検査を行いました。飲料水では、湧水、タンク水 (受水槽) 等の水質検査の他、市民の苦情・相談等により福祉保

健センターが立ち入り調査した結果、当所に搬入された検体の異物鑑定及び水質検査等を行いました。

生活環境水では、公衆浴場等の浴槽水、屋内外の遊泳用プール及びジャグジー、金沢区の海水浴場について水質基準項目の検査を行いました。また、食肉衛生検査所、中央卸売市場本場及び南部市場検査所の排水について、揮発性有機化合物、金属類の検査を行いました。健康危機管理の一環として、レジオネラ症患者の感染原因を究明するため、自宅及び利用施設の浴槽水等の水質検査を行いました。

その他、福祉保健センター等に寄せられた水質に関する事故・苦情・相談等の原因究明に関する調査を行いました。

(イ) 家庭用品検査

家庭用品に含まれる有害化学物質による健康被害を未然に防止するため、「有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律」に基づき、ホルムアルデヒド等の有害化学物質の検査を行いました。検査は行政検査が主体で、そのほか家庭用品業務に関連した自主検体など合わせて 130 検体、延べ検査項目数 1,400 件の試験検査を行いました。

(ロ) 環境衛生検査

安全で快適な生活環境を確保するため、新築公共建築物に対する室内空気質調査などを実施しました。平成 26 年度に取り扱った延検体数は 145 検体、延検査項目数は 3,194 件でした。

(ハ) 衛生動物検査

福祉保健センター等を介して依頼された不快感を与える昆虫等の検査では、ハチ目が最も多くみられました。害の有無やその駆除法を指導しました。また、感染症媒介蚊対策（市内の蚊類生息状況調査及び感染症サーベイランス事業）の一環として、市内の公園及び港湾地区等の 19 か所において捕獲された蚊成虫の同定を行いました。また、デング熱国内発生に伴うモニタリング調査として、金沢区海の公園で蚊の捕獲調査を行いました。

(ニ) 薬事検査

薬事検査は医療安全課の試買や自主検査等による医薬品、化粧品及びいわゆる健康食品について、207 件、延 1,283 項目の検査を実施しました。

イ 依頼検査

(ア) 水質検査

市民及び市内事業所の依頼に基づき、水質の衛生や安全性に関する検査を有料で実施しています。平成 26 年度は 197 検体 331 項目について検査を実施しました。

飲料水では、家庭用井戸、ビル・マンション等の水質検査を中心として、冷水器、浄水器、船舶の飲料水等の水質検査を行いました。生活環境水では、浴槽水、プール、冷却塔冷却水、給湯について水質検査を行いました。

(イ) 衛生動物・寄生虫検査

市民等からの依頼に基づき、昆虫類等の同定検査を有料で行っています。平成 26 年度の依頼検査はありませんでした。

(9) 調査研究

ア 応募型調査研究

調査研究をより行政ニーズを反映したものや、福祉保健センター等関係機関との連携を深めたものにするため、所内で研究課題を公募し、調査研究評価委員会で課題の選定と成果の評価を行う応募型調査研究を実施しています。平成 26 年度は以下の 2 課題を実施しました。

- ・ 室内空気中の可塑剤及び農薬類に関する実態調査
- ・ 繊維製品に含まれるアゾ色素由来の特定芳香族アミンの分析について

(10) 研修指導

ア 課題持込み型研修

福祉保健センター・検査所等が実施する調査研究を支援する目的で、衛生研究所の専門性を生かし、個別に課題を解決していくことを目指した課題持込み型研修を実施しています。平成 26 年度は、次の 1 つの研修課題について研修を実施しました。

- ・ 公園等における蚊類及びマダニ類の生息状況調査

イ 地域保健事業支援研修

地域保健関係者を対象に、衛生研究所が企画立案し研修事業を実施しています。平成 26 年度は、実施しませんでした。

ウ 衛生技術研修会（特別講演）

平成 26 年度は実施しませんでした。

エ 技術研修

公衆衛生に携わる関係者の検査技術のレベル向上を目的とした技術研修を実施しています。平成 26 年度は、細菌検査、理化学検査等に関する研修を 2 回実施しました。

オ 講師派遣

行政機関・学校関係からの依頼により講演会での職員の講師派遣を行っています。平成 26 年度は、大学・看護学校等での講義において、職員 5 人を 5 施設に対し講師派遣しました。

(11) 公衆衛生情報の収集・解析・提供業務

ア 区局の健康福祉分野における疫学調査分析を支援し、より正確な根拠に基づいた施策立案やその評価を可能にすることを目的として、平成 23 年度から疫学調査・分析事業の大幅な機能強化を図っています。平成 26 年度の疫学調査・分析依頼件数は、28 件でした。また、これらの依頼への対応を通じて、分析を行う職員の技術向上も図ることができ、扱うデータも大規模なものが増えています。さらに、よこはま健康アクション推進事業の一環である、ヘルスデータの活用についても、重要な役割を担っています。

イ WEB ページによる情報提供

インフルエンザを始めとする各種感染症の発生状況等を市民、医療機関等に速やかにわかりやすく提供するため、衛生研究所 WEB ページ (<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/>) を開設しており、平成 20 年 4 月に構成の再構築やデザインの統一を行い、一新しました。平成 26 年度の総アクセス数は 1,732,879 件（データ提供：市民局広報課）でした。

ウ 感染症発生動向調査

市内の感染症の流行状況を早期に把握し、的確な予防対策を講じることを目的として感染症発生動向調査を行っています。市内 208 か所の患者定点医療機関から受けた感染症患者情報を収集し、専門家による横浜市感染症発生動向調査委員会で解析して市民、医療機関等に情報提供を行っています。また、市内の感染症発生状況をとりまとめ「横浜市感染症発生動向調査事業概要平成 25 年（2013 年）」を発行し、定点医療機関等に配付するとともに WEB ページに掲載しました。

臨時情報の提供では、サーベイランスの情報に基づき、「横浜市インフルエンザ流行情報」を 13 回、各臨時情報、「感染性胃腸炎」を 7 回、「麻しん」「腸管出血性大腸菌感染症」「伝染性紅斑」を各 1 回発行しました。また、電子申請報告分の仮集計により、迅速に流行情報を発行しています。

エ 「検査情報月報」の編集発行

当所で行った試験検査、調査研究について、毎月「検査情報月報」を編集発行して関係機関に提供するとともに WEB ページに掲載しています。また、その中の感染症関連記事等を「衛生研究所からの情報提供」として市内医療機関、横浜市医師会地域保健事業部会及び横浜市感染症発生動向調査委員会に情報提供しています。

オ オンライン情報検索システムの運用

市民や行政が求める公衆衛生に関する情報を的確に収集し提供するため、オンライン情報検索システムを運用しています。

(12) 食品検査の信頼性確保

本市の 4 検査施設（衛生研究所・食肉衛生検査所・中央卸売市場本場食品衛生検査所・南部市場食品衛生検査所）における食品検査の信頼性を確保する目的で内部点検と精度管理を実施しています。平成 13 年度から新たに収去部門に対し、内部点検を導入しました。平成 26 年度は衛生研究所の移転がありましたので、実施状況は以下のとおりとなりました。

ア 内部点検

収去部門について、健康福祉局食品専門監視班と福祉保健センター生活衛生課 19 か所の点検を実施しました。

(7) 食品の種類又は検査項目ごとに行う点検

イ 外部精度管理調査

4 検査施設は、第三者機関の（一財）食品薬品安全センターが実施する外部精度管理調査に参加し、

客観的な評価を受けています。平成 26 年度は各検査施設において、食品添加物、動物用医薬品、麻痺性貝毒や菌数測定などの延 11 検査項目を実施しました。

ウ 内部精度管理

検査の精度を適正に保つために検査部門で精度管理を実施しています。

(7) 理化学検査

保存料や残留農薬検査等における回収率と変動係数等のデータ

(4) 微生物検査

生菌数測定検査における回収率と変動係数等のデータ及び細菌同定検査のデータ

(13) 横浜市衛生研究所倫理審査委員会の開催

平成 26 年度は該当案件が無かったため、開催実績はありませんでした。