

## 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 27 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 25 年度 | 38,624    | 40,542 | 105.0   |
| 平成 26 年度 | 38,585    | 42,751 | 110.7   |
| 平成 27 年度 | 39,426    | 48,544 | 123.1   |

##### (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、4,377 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、小学校、多数の人々が集まる宴会等を行うホテルなど 2,055 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 70 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 | その他の<br>社会福祉施設 | 病院  | 小学校 | ホテル、宴会場 |
|-------|----------|----------------|-----|-----|---------|
| 1,846 | 1,512    | 1,292          | 134 | 363 | 263     |

##### (イ) 緊急的、臨時的に対応した事案

平成 28 年 2 月に厚生労働省から、横浜市内の輸入者が輸入した「冷凍ゆば(無加熱摂取冷凍食品)」から大腸菌群が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販売禁止及び廃棄を命じ、違反食品の流通防止に努めました。

##### (ウ) 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、185 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、アレルギー物質陽性と判定された 2 検体について、立入調査などにより原因を調査し指導しました。

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。

##### (エ) 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、食肉販売店等食肉を取り扱

う 6,681 施設に対して、牛レバーや豚の食肉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、カンピロバクター食中毒を予防するため、鶏肉の中心部までの十分な加熱を指導しました。

b 食肉細菌検査

食肉汚染状況を調査するため、牛肉、馬肉、豚肉、鳥肉計 166 検体について検査を実施しました。その結果、食鳥肉 63 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を行いました。

(オ) 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

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 2,848 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 727 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 55 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を行いました。

(カ) 輸入食品対策

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 522 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、14 検体の違反品を発見しました。

(キ) 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 | 14,040 件  | 8,623 件   |
| 検査検体数   | 1,195 検体  | 828 検体    |
| 違反検体数   | 5 検体      | 5 検体      |

イ 食品衛生検査

市内で製造、流通販売している食品等の安全性を確認するため、食品製造工場やスーパー、市場等で食品を抜き取り検査を行いました。

平成 27 年度は 4,821 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 22 検体を発見しました。

また、検査によらず監視時に発見した表示違反が 33 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 5,581

検体行い、科学的根拠に基づいた効果的な指導を実施しました。

(イ) 残留農薬検査

農畜水産物や冷凍野菜等に残留する農薬等の検査を 293 検体実施した結果、市内産の「かぶの葉」からルフェヌロン（殺虫剤）が基準値を超えて検出されたため、出荷者に回収を命じました。

(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、コメ加工品 60 検体について、国内で認可されていない遺伝子組換え食品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。

魚介類について水銀の検査を 45 検体、PCB の検査を 10 検体実施し、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 33 検体（内 1 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、卵等に病気予防等の目的で使用される抗菌性物質、ホルモン剤及び内寄生虫用剤について畜水産食品やその加工品 418 検体の検査を実施した結果、国産養殖魚 1 検体、輸入鶏肉 1 検体の違反を発見し、出荷者・輸入者を所管する自治体に調査及び指導を依頼しました。

(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や小学校給食食材など、合計 1,087 検体の放射性物質検査を実施したほか、横浜市中央と畜場でと畜した牛肉、13,112 頭の全頭検査を行い、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<br>(農畜水産物) | 市場流通<br>(農畜水産物) | 市内量<br>販店等 | 小学校<br>給食食材 | 全頭検査   | 合計     |
|----------------|-----------------|------------|-------------|--------|--------|
| 114            | 420             | 141        | 412         | 13,112 | 14,199 |

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 28 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 27 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 48,859 施設、給食施設や野菜・果物販売等届出が必要な施設が 29,391 施設、合計で 78,250 施設でした。

施設数等の推移

| 年 度      | 施設数    |        | 営業報告<br>届出関係<br>業 種 |
|----------|--------|--------|---------------------|
|          | 法      | 県条例    |                     |
|          | 関係許可業種 | 関係許可業種 |                     |
| 平成 25 年度 | 48,613 | 246    | 26,091              |
| 平成 26 年度 | 48,888 | 219    | 28,228              |
| 平成 27 年度 | 48,663 | 196    | 29,391              |

### (3) 食中毒発生状況

平成 27 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 52 件で、患者数は 3 番目に多い 778 人でした。

病因物質別発生件数では、カンピロバクター・ジェジュニによるものが 18 件(34.6%)、アニサキス(寄生虫)によるものが 16 件(30.8%)、ノロウイルスによるものが 12 件(23.1%)、黄色ブドウ球菌によるものが 2 件(3.8%)、サルモネラ属菌、セレウス菌、ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌によるものが各 1 件(1.9%)でした。

患者数では、ノロウイルスによるものが 597 人(76.7%)、カンピロバクター・ジェジュニによるものが 63 人(8.1%)、サルモネラ属菌によるものが 47 人(6.0%)、黄色ブドウ球菌によるものが 22 人(2.8%)、アニサキス、セレウス菌によるものが各 16 人(2.1%)、ウエルシュ菌によるものが 14 人(1.8%)、腸管出血性大腸菌によるものが 3 人(0.4%)、でした。

平成 27 年度に発生した食中毒の病因物質のうち、ノロウイルス、カンピロバクター・ジェジュニ、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。

カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒のうち、原因施設が判明した 16 件中 14 件が大衆酒場で、そのほとんどの事例に原因推定食品として加熱不十分な鶏肉の提供がありました。

加熱不十分な鶏肉を提供する背景には、消費者が加熱不十分な鶏肉を好む傾向があることから、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、12 件中 3 件が貝類(生カキ、むき身アサリ)の原材料汚染によるものでしたが、9 件は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した。

ノロウイルスによる食中毒はこれまで GⅡ. 4 が主流でしたが、平成 27 年度に発生したノロウイルス食中毒 12 件のうち、遺伝子型が判明した 10 件中 7 件が GⅡ. 17 によるもので、GⅡ. 4 によるものは 3 件でした。従来の遺伝子型と異なる遺伝子型の流行が、ノロウイルス患者の増加の原因と考えられます。ノロウイルス食中毒の発生原因は調理従事者を介して食品を汚染する事例が多く、食品取扱者の健康管理や手洗いといった衛生管理の徹底が強く求められます。

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。平成 27 年度の発生は 16 件で、平成 26 年度の 15 件に続き高い発生件数となっています。アニサキス食中毒の予防には、生食用魚介類の冷凍処理が有効とされています。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、予防啓発に活かしていきます。

#### 食中毒発生状況

| 年 度      | 件 数 | 患者数 |
|----------|-----|-----|
| 平成 25 年度 | 27  | 497 |
| 平成 26 年度 | 51  | 332 |
| 平成 27 年度 | 52  | 778 |

### (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 25 年度 | 838  |
| 平成 26 年度 | 806  |
| 平成 27 年度 | 976  |

### (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 27 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  | 営業者・従事者 |        | 消費者等*3 |
|------|---------|--------|--------|
|      | 養 成*1   | 指 定*2  |        |
| 回 数  | 23      | 263    | 481    |
| 受講人数 | 2,359   | 20,788 | 16,109 |

\*1 一般社団法人食品衛生協会が実施する食品衛生責任者養成講習会

\*2 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

\*3 指定講習会以外の講習会を受講した営業者等を含みます。

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。

(一社)横浜市食品衛生協会と共催で、平成27年度は平成28年1月19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「食品衛生月間」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27年度は、市内で、24回実施し、24,160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27年度は、9回の意見交換会を実施し、478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～健康食品を選ぶには?～」

開催年月日：平成27年8月22日

場 所：横浜市社会福祉センター ホール

内 容：「健康食品を適切に利用するには」

「健康食品に関する情報」

参加人数：172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746施設に対し、延537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1,509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18,727項目について行った結果、食品の規格基準違反3件、表示違反12件、衛生規範不適合3件、合計18件（違反・不適合率は1.2%）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。

イ 自主衛生管理推進事業

平成27年7月23日(木)市内食品製造者向け研修として、「HACCP導入支援講習会」を実施しました。47施設から衛生管理者等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)

- ・弁当箱の拭取り検査
- ・食品容器・器具包装の規格検査
- ・防災用保存食の検査
- ・ハロウィーン一斉点検
- ・冷凍による寄生虫生存検証
- ・恵方巻の一斉点検
- ・製菓材料の甘味料一斉点検
- ・野菜の汚染実態調査
- ・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 28 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

34 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 27 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 | 全部廃棄*1 | 一部廃棄*2  |
|-----|---------|-------|--------|---------|
| 牛   | 13,109  | 0     | 14     | 8,508   |
| 子牛  | 3       | 0     | 0      | 1       |
| 豚   | 135,336 | 0     | 59     | 126,502 |
| 合計  | 148,448 | 0     | 73     | 135,011 |

\*1 主な処分理由は、牛では牛白血病、尿毒症、豚では敗血症でした。

\*2 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27年度は、牛535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27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 | 6,024  |
| 理化学検査 | 8,983  |
| 病理検査  | 2,533  |
| 合計    | 17,721 |

#### 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27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  | 20  | 1040  |
| 器具等  | 85  | 340   |
| 合計   | 105 | 1380  |

#### 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9回開催し、185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（45件、170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27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 | 13,112 |
| 豚の全戸検査 | 90     |
| 合計     | 13,202 |

### 3 中央卸売市場本場食品衛生検査所

(1) 所在地

本場食品衛生検査所 神奈川県山内町1番地

(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 17人（含む再任用職員2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 食品衛生法等に基づいて、市場を流通する生鮮食品（鮮魚、野菜）や加工食品の安全を確保するため食品の抜き取り検査を実施し、その結果に基づく行政措置を行っています。

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

ウ 食品関係営業者や消費者に衛生知識の普及啓発を行っています。

エ その他、食品衛生に関する調査、研究を行っています。

(5) 事業報告

ア 監視指導業務

監視指導については、食品衛生監視指導計画に基づき、市場関係施設525施設について14,370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等の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

本場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37万トンでした。

これらの食品に対し、1,841検体の食品の抜き取り検査を行い、理化学検査を28,118項目、微生物検査を3,482項目、表示検査を382項目、総計31,982項目の検査を実施しました。

##### (ア) 理化学検査

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

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。

##### (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、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。

##### (ウ) 違反

2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1件、食品表示法に関する違反（表示にない着色料の使用）が1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16回開催し517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」を定期的にホームページに掲載しました。

#### 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17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79検体106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 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。

27 年度は、検査研究課を微生物検査研究課、理化学検査研究課の 2 課体制にしました。また、磯子区滝頭の旧施設を解体しました。

### (3) 施設

- ア 敷地面積 3,916.91 m<sup>2</sup>
- 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 研究、研修の企画及び調整
- シ 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とありますが、平成 27 年度は合計で延 98,303 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 46 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。本市職員の見学も含め 40 件(318 名)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 27 年度は、移転後初めて金沢区で開催しました。

平成 27 年度の検査業務実績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          | 151    | 2,416  | 0      | 2,416  |
|        | 性病検査          | 1,092  | 1,092  | 0      | 1,092  |
|        | ウイルス・リケッチア等検査 | 2,509  | 2,865  | 0      | 2,865  |
|        | 原虫・寄生虫等検査     | 2,162  | 18,466 | 6      | 18,460 |
|        | 食中毒検査         | 3,905  | 17,227 | 0      | 17,227 |
|        | 臨床検査          | 1,879  | 1,879  | 0      | 1,879  |
|        | 食品衛生検査        | 3,575  | 30,605 | 0      | 30,605 |
|        | 細菌検査          | 1,826  | 5,890  | 0      | 5,890  |
|        | 医薬品・家庭用品等検査   | 572    | 5,296  | 420    | 4,876  |
|        | 水道等水質検査       | 590    | 3,824  | 50     | 3,774  |
|        | 環境公害関係検査      | 461    | 7,577  | 0      | 7,577  |
|        | 放射能検査         | 583    | 1,166  | 0      | 1,166  |
| 合 計    |               | 19,305 | 98,303 | 476    | 97,827 |

(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学的見地から行っています。

ア 行政検査

(ア) 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。

(イ) 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27年度は細菌学的検査を187事例、ウイルス学的検査を284事例行いました。

(ウ) 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25か所において捕獲された蚊について、フラビウイルス属(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(梅毒)検査

夜間検査で実施している梅毒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

##### (ア) 食品添加物等の検査

全市一斉検査などで収去した食品 530 検体について検査を行いました。その結果、違反検体は 2 検体 3 項目で、すべて表示違反でした。

また、食品への異物混入など、苦情品等の理化学検査を 84 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 656 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。食品衛生法違反はなく、衛生規範の不適合が 21 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 93 検体、乳 82 検体、えび・かに 10 検体、計 185 検体についてスクリーニング検査（ELISA 法）を行いました。このうち卵 1 検体、乳 1 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、卵 1 検体、乳 1 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 33 種 135 検体、輸入冷凍食品（農産物）2 種 2 検体、計 137 検体（延べ 14,029 項目）を検査しました。その結果、かぶの葉 1 検体から基準値（0.01ppm（一律基準））を超えるルフエヌロンが 0.07ppm 検出され、規格基準違反となりました。また、検出された農薬は延べ 46 項目でした。

##### (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

収去品及びインターネット買取品 184 検体について動物用医薬品検査を行いました。その結果、2 検体 3 項目で規格基準違反となりました。

###### a 抗生物質

魚介類等 12 種 20 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、検出されたものはありませんでした。

###### b 合成抗菌剤

魚介類 12 種 20 検体、肉類の筋肉 10 種 41 検体について、合成抗菌剤の検査を行いました。その結果、アユ 1 検体から含有してはならないとされているエンロフロキサシンが 0.23ppm、鶏肉 1 検体から基準値（0.2 ppm 以下）を超えるナイカルバジンが 0.33ppm 検出されました。

###### c 寄生虫用剤

牛肉及び豚肉の脂肪 20 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。

また、肉類の筋肉 10 種 40 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 12 種 20 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 2 検体及びウナギ蒲焼 1 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 12 種 20 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、アユ 1 検体から不検出基準とされるフラゾリドンが 0.001ppm 検出されました。

(ク) アフラトキシン検査

市内流通食品 7 種 13 検体について総アフラトキシ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。

(ケ) 食品中の放射性物質検査

583 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、5 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 30 種 35 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。

b 水産物

市内産 25 種 75 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 4 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 市内量販店流通食品

市内量販店流通食品 70 検体について検査を行いました。その結果、1 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 220 検体、あずき水煮 1 検体、牛乳 173 検体及び発酵乳 5 検体、計 399 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。

(コ) 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 11 件行いました。

(カ) 寄生虫の検査

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

(シ) 器具及び容器包装の検査

プラスチック食器、陶磁器等 25 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 27 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、656 検体 3,196 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、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。

(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 245 検体、延べ検査項目数 2,764 件の試験検査を行いました。

(ウ) 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 27 年度に取り扱った延検体数は 368 検体、延検査項目数は 7,391 件でした。

(エ) 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、ハエ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25か所において捕獲された蚊成虫の同定を行いました。

(オ) 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、243件、延1,453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27年度は8検体44項目について検査を実施しました。

(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27年度の依頼検査は3件行いました。

(9) 調査研究

ア 応募型調査研究

応募型調査研究は、より行政ニーズを反映させるために、また、福祉保健センター等関係機関との連携を深めるために、所内で研究課題を公募し、調査研究評価委員会を開催して課題選定と研究成果を評価します。平成27年度は以下の4課題を実施しました。

- ・ 健康疫学情報の利用に関するニーズ調査
- ・ 流入下水を用いた横浜市内におけるA型肝炎流行解析
- ・ 電子タバコ煙に含まれる有害化学物質の分析と健康被害防止の試み
- ・ 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解決する目的で、衛生研究所の専門性を生かし、個別に課題を支援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27年度は、次の2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
- ・ 食品中のマラカイトグリーン試験法

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27年度は、次の3つの研修テーマについて研修を実施しました。

- ・ 食品からの腸管出血性大腸菌の検出方法
- ・ 神奈川県警所有の検知資機材による生物剤等の検知訓練及び性能確認
- ・ 昆虫の同定教育

ウ 衛生技術研修会（施設公開時の特別講演）

衛生研究所の施設公開に併せて、次のテーマで特別講演を開催しました。

- ・ 食品の異物混入事例から食の安全を考える

エ 衛生技術研修会（特別講演）

外部専門家を招き、公衆衛生に携わる職員等の知識、技術のレベル向上を図るために、次のテーマで研修を実施しました。

- ・ 次世代シークエンサーを用いた感染症診断の試み

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27年度は、大学等での講義において、職員4人を4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 27 年度の疫学調査・分析依頼件数は、26 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 27 年度の総アクセス数は 1,377,344 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取りまとめ「横浜市感染症発生動向調査事業概要平成 26 年（2014 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 12 回、各臨時情報、「手足口病」を 7 回、「感染性胃腸炎」を 4 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

食品検査の信頼性を確保するために、本市では、21 施設（健康福祉局食品衛生課食品専門監視班及び区福祉保健センター生活衛生課など）の収去部門と 3 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）の検査部門の内部点検を実施しています。また、検査部門における外部精度管理調査の参加計画の策定及び内部精度管理結果の評価を行い、検査の精度の向上に努めています。

#### ア 内部点検

収去部門について、健康福祉局食品衛生課食品専門監視班と区福祉保健センター生活衛生課など 21 施設の点検を実施しました。

- ・食品の種類又は検査項目ごとに行う点検

検査部門について、衛生研究所、食肉衛生検査所及び中央卸売市場本場食品衛生検査所の 3 検査施設の点検を実施しました。

- ・事業年度開始時に行う点検
- ・食品の種類又は検査項目ごとに行う点検
- ・内部精度管理にともなう点検
- ・外部精度管理調査にともなう点検

#### イ 外部精度管理調査

3 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 27 年度は各検査施設において、食品添加物、動物用医薬品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  
「横浜市衛生研究所倫理審査要綱（平成 18 年 12 月 4 日施行）」に基づき開催しました。  
平成 27 年度開催状況：1 回（平成 28 年 3 月 23 日）