

## 15 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」、「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 23 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 21 年度	39,046	41,168	105.4
平成 22 年度	39,058	38,190	97.8
平成 23 年度	38,712	39,704	102.6

#### (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、3,502 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 2,429 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 51 検体行いましたが、ノロウイルスを検出した検体はありませんでした。

##### 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
906	1,251	133	365	130

#### (イ) 緊急的、臨時的に対応した事案

##### a 福島第一原子力発電所の事故が発生し、食品中の放射性物質に関する不安が広がりました。

これを受け、平成 23 年 7 月から衛生研究所にゲルマニウム半導体検出器、中央卸売市場食品衛生検査所にシンチレーションサーベイメータを整備し、市内産や市場に流通している農畜水産物、小学校給食食材など、合計 668 検体の放射性物質検査を行いました。また、汚染された稲わら等を給餌された牛が全国的に流通していたことを受け、全国に先駆けて食肉衛生検査所で開始した全頭スクリーニング検査等については、9,011 頭実施しました。

##### b 平成 23 年 4 月には、焼肉チェーン店を原因とする集団食中毒事件が発生し、9 月に厚生労働省は生食用食肉（牛肉）の規格基準を策定しました。これを受け、焼肉店・居酒屋等の飲食店、食肉販売店を中心に緊急点検を実施し、平成 24 年 3 月末までに 4,022 施設に対し、監視指導や基準の周知を行いました。

##### c 平成 23 年 6 月、本場食品衛生検査所が抜き取り検査をした市内産の「きゅうり」及び「こまつな」から基準を超える残留農薬プロチオホスが検出されました。

生産者に当該品の回収を命ずるとともに、農薬取締法の所管である神奈川県農政部局とともに

生産者の指導を実施し、再発防止に努めました。

(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 365 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 216 施設（延べ 259 施設）に対して立入り点検を行い、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 3, 183 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 259 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、小学校給食施設からの抜き取り検査のほか、インターネット通販食品の買取検査を実施し、140 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, 022 施設（延べ 5, 658 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、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の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 305 検体について検査を実施しました。その結果、食鳥肉 148 検体中、85 検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、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) ふぐ取扱い及び販売施設一斉点検

神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例に基づき、ふぐ認証店やふぐ加工製品販売施設等 1, 187 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 36 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 12 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。

(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 884 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、15 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8月に開催しました（書面会議）。

b 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、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について指導しました。

(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	8,962件	7,228件
検査検体数	1,626検体	1,210検体
違反検体数	15検体	13検体

イ 食品衛生検査

市内に流通している食品が、食品衛生法に定められた基準等に合致しているかを確認し、違反や不良食品を排除するため、福祉保健センター、食品専門監視班、市場食品衛生検査所等では、食品製造工場やスーパー、市場等で食品を抜き取り、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23年度は6,113検体の食品等を検査し、66検体の違反を発見しました。

また、検査によらず監視時に発見した表示違反が34検体ありました。

違反検体の総数は101検体で、食品の規格基準や有害な微生物の検出などの違反が22検体、表示違反が80検体でした（1検体は違反内容が重複）。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5,093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459検体の検査を実施しました。

検査の結果、5検体の違反があり、商品の回収等の措置を講じました。

(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34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28検体実施（内2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。

(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。

103検体の魚介類について水銀を、20検体の魚介類についてPCBの検査を、また、60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、貝類38検体について麻痺性貝毒及び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 383 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、1 検体の違反がありました。

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、経済観光局、環境創造局、教育委員会事務局、子ども青少年局、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 24 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 23 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 49,973 施設、給食施設や野菜・果物販売等届出が必要な施設が 22,926 施設、合計で 72,899 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 21 年度	51,811	358	20,319
平成 22 年度	50,612	335	21,527
平成 23 年度	49,661	312	22,926

(3) 食中毒発生状況

平成 23 年度に横浜市内で発生した食中毒の件数は 38 件、患者数は 1,041 人で、発生件数は過去 10 年で最も多く、患者数は平成 13 年度の 1,125 人に次ぐ状況でした。

病因物質別発生では昨年同様、アニサキス線虫類（寄生虫）による件数が最も多く 12 件（31.6%）で、次いでノロウイルスによるものが 7 件（18.4%）、カンピロバクター（サルモネラ属菌と混合の 1 件含む）によるものが 6 件（15.8%）、毒素原性大腸菌によるものが 6 件（15.8%）、黄色ブドウ球菌によるものが 3 件（7.9%）で、ウエルシュ菌（黄色ブドウ球菌混合）及びサポウイルス、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌によるものが各 1 件発生しました。

患者数では、ノロウイルスによるものが 462 人（44.4%）、ウエルシュ菌（黄色ブドウ球菌混合）によるものが 196 人（18.8%）、カンピロバクター（サルモネラ属菌と混合の 1 件含む）によるものが 164 人（15.8%）、毒素原性大腸菌によるものが 125 人（12.0%）、黄色ブドウ球菌によるものが 59 人（5.7%）で、その他、サポウイルス 17 人（1.6%）、アニサキス 14 人（1.3%）、腸炎ビブリオ 3 人（0.3%）、腸管出血性大腸菌 1 人（0.1%）の順でした。

アニサキス食中毒は平成 20 年以降、全国的に増加しており、原因となるアニサキス線虫類はサバ、サンマ、イワシ、スルメイカ、サケ等の鮮魚類の内蔵表面に主に寄生し、筋肉部分にも寄生することがあります。鮮魚を生食した場合まれに人の胃や腸壁に浸入し、多くが 8 時間以内に激しい腹痛、吐き気、嘔吐、蕁麻疹等の症状を呈することがあります。

平成 23 年度の食中毒事件の特徴的な事例として、全国的には 4 月に北陸地方・神奈川県内で発生した焼肉チェーン店を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が発生し患者数は 181 人、死者数は 5 人にのぼりました。この事件を受け、「生食用食肉」の規格基準（成分規格・加工基準・保存基準・調理基準・営業施設基準・表示基準）が定められました。

横浜市内の食中毒事件の特徴は以下のとおりでした。

- ① 1 月、11 月、12 月の冬季にノロウイルスによる食中毒が 4 件発生し、内 3 件は患者数 50 人を超える大規模な事例でした。原因は調理従事者がノロウイルスに感染し、食品を汚染したものが 2 件で、他の 2 件は貝類からの汚染が推定されました。

また、6 月下旬から 8 月上旬の夏季にもノロウイルスによる食中毒が 3 件発生し、2 件は「岩カ

キ」の生食が原因でした。

- ② 7月に開催されたイベント会場で販売された『弁当』で黄色ブドウ球菌による食中毒が発生。更に10月に開催された運動会会場で配布された『弁当』でウェルシュ菌（黄色ブドウ球菌混合）による食中毒が発生しました。この2件は『弁当』を調理した施設が能力を超えた注文を受け衛生管理が十分に行えなかったことが原因でした。
- ③ 9月に同一給食会社が運営する、市内4事業所の給食施設で毒素原性大腸菌 0148 による食中毒が発生し、その後、関東甲信地方の13施設で同菌による食中毒が発生したことが判明しました。原因は同一野菜加工業者から各給食施設に納品された野菜加工品が0148に汚染されていたことと、各事業所給食施設での消毒不足によるものでした。
- ④ カンピロバクターによる食中毒は発生件数、患者数とも多い状況が続いています。今後も営業者、消費者に対し、「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。

食中毒発生状況

年 度	件 数	患者数
平成 21 年度	18	212
平成 22 年度	17	150
平成 23 年度	38	1,041

(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 21 年度	983
平成 22 年度	857
平成 23 年度	781

(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 23 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	566	21	227
受講人数	30,803	2,229	15,767

\*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 23 年度は平成 24 年 1 月 23 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23年度は、市内で、21回実施し、14,711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BSE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	5	1,885
懇話会 ※2	3	42
意見交換会	14	364
合計	22	2,291

※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」

肉の生食のリスク、放射線とは何か、放射線の人体影響、福島第一原子力発電所の事故の影響について、みなさんと学び、その後質問にお答えしました。

開催年月日：平成23年11月8日

場 所：横浜市開港記念会館

情報提供：「お肉は生で食べないで!!」

基調講演：「環境中の放射線とその影響」

意見交換会：パネルディスカッションを実施。

参加人数：269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1,423施設に対し、延609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1,676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33,350項目について行った結果、指定外添加物検出1件、成分規格違反4件、放射性物質の暫定規制値超過2件、メタノール過量検出1件、表示違反36件、衛生規範不適合9件、合計53件（1検体に違反項目の重複あり。違反・不適合率は3.2%）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21件を発見しました。

##### 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24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11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、抜取検査等を行いました。

（主な取組テーマ）

- ・鶏肉における卵アレルギー実態調査
- ・流入下水のノロウイルス量調査

- ・横浜ブランド農産物の残留農薬検査
- ・インターネット流通食品一斉検査
- ・チェーンレストラン衛生管理状況の点検事業

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 95 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

(4) 業務内容

市民に安全で衛生的な食肉を供給し、食肉や食肉動物から起こる事故、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 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。

オ 牛海綿状脳症対策特別措置法第 7 条第 2 項の規定に基づく、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 食品衛生法に基づき、と畜場に搬入されたすべての牛について、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

(ア) 検査数、処分数とその内容

平成 23 年度は 150,400 頭（牛 14,725 頭、豚 135,675 頭）のと畜検査を行いました。

そのうち、全部廃棄処分（一頭すべてを廃棄したもの）は 130 頭であり、内訳は牛が 12 頭、豚が 118 頭でした。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。

部分廃棄処分（主として内臓の一部を廃棄したもの）は 132,844 頭でした。

(イ) 主な病変

牛では消化器系の病変がすべての病変の 49.2%を占め、「胸膜炎・肝出血・肝包膜炎」が高率に認められました。豚では呼吸器系の病変が 68.2%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）等検査

と畜場に搬入されたすべての牛 14,725 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。

また、BSE感染のおそれがあるため、食用とすべきでない部位として、牛の頭部（舌及び頬肉を除く）、せき髄及び回腸（盲腸との接合部分から 2メートルまでの部分に限る）が特定部位として指定されています。このため、横浜市中心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ました。

#### ウ 試験検査

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求められています。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。

牛・豚の食肉等や器具等について、平成 23 年度には 16,893 項目の微生物学的、理化学的及び病理組織学的な試験検査を実施し、より安全な食肉の供給に努めました。

#### エ 食鳥検査

食鳥肉・内臓について 210 検体、4,560 項目にわたって検査を実施しました。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 101 検体 380 項目実施しました。また、15 検体、18 項目の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。

#### 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。また、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。

(ア) 清掃、消毒等の徹底

(イ) ねずみ・衛生昆虫の定期的な駆除

(ウ) 食肉運搬車両の衛生管理指導

#### 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（61 件、600 項目）を実施しました。

#### キ 牛特定部位の使用等の許可

歯について 11 施設の使用許可を行いました。

#### ク 牛肉の放射性物質検査

全国に先がけて、平成 23 年 8 月 8 日から、と畜場に搬入されたすべての牛 8,934 頭について、放射性物質スクリーニング検査を実施した結果、いずれも食肉の暫定規制値（500Bq/kg）未満でした。

### 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 12 人（含む再任用職員 1 人）

南部市場食品衛生検査所 11 人（含む再雇用嘱託員 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 552 施設について 11,372 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 83,814 トン、野菜、果物、漬物等の青果物が 476,624 トンでした。

これらの食品に対し、抜き取り検査は、両検査所で 2,849 検体の食品について理化学検査を 52,185 項目、微生物検査を 8,021 項目、表示検査を 1,390 項目、総計 61,596 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。新規に開始した放射性物質検査では、NaI シンチレーションサーベイメータによる農産物のスクリーニング検査を 140 検体実施しました。水産物では 42 検体について衛生研究所へ核種分析を依頼しました。

##### (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) 違反及び行政処分

両市場で合計 14 件の違反・不良食品を発見しました。違反の内訳は、細菌検査に関する違反等が 2 件、残留農薬等の理化学検査に関する違反が 3 件、消費期限の記載不備など表示に関する違反等が 9 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 15 回開催し 454 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 33 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 123 検体 172 項目を実施しました。

## 4 衛生研究所

### (1) 所在地

横浜市磯子区滝頭 1 - 2 - 17

### (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 月現在地に庁舎新築・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 2 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 年度は基本設計を完了するとともに、24 年度の工事着工に向けた実施設計に着手しました。

### (3) 施設

ア 敷地面積	3,457.289 m <sup>2</sup>
イ 建物	本館 鉄筋コンクリート造 5階建 塔屋 3階（昭和 43 年築） 別館 鉄筋コンクリート造 2階建 地下 1階（昭和 56 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とありますが、平成 23 年度は合計で延 95,578 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 72 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。主として学生等で 5 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 23 年度は、8 月 6 日に開催し、パネル展示及び体験コーナーなどを見学・体験していただきました。

参加者は 206 人でした。

平成 23 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	649	652	0	652
	性病検査	3,266	4,865	0	4,865
	ウイルス・リケッチア等検査	994	2,843	0	2,843
	原虫・寄生虫等検査	4,064	13,212	4	13,208
	食中毒検査	4,429	18,147	10	18,137
	臨床検査	2,473	3,070	0	3,070
	食品衛生検査	4,390	30,605	1	30,604
	細菌検査	1,296	2,533	0	2,533
	医薬品・家庭用品等検査	335	2,121	20	2,101
	水道水等検査	1,780	11,024	279	10,745
	環境公害関係検査	212	4,914	0	4,914
	放射能検査	531	1,592	0	1,592
	合 計		24,419	95,578	314

(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 23 年度は細菌学的検査を 157 事例、ウイルス学的検査を 272 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、本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

(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 750 検体について検査を行いました。その結果、違反検体は 14 検体で、その内訳は指定外添加物使用 1 検体、使用基準違反 1 検体、成分規格違反 1 検体、有害物質含有 2 検体、表示違反 9 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 87 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 869 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 1 検体で、不適検体は 10 検体でした。

(ロ) 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 14 検体について定性検査を行いました。検知不能の 1 検体を除いて全て陰性でした。また、大豆加工品 26 検体、トウモロコシ粉砕品 2 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 72 検体、乳 29 検体、小麦 23 検体、そば 8 検体、えび・かに 8 検体、計 140 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。このうち卵 7 検体、乳 1 検体、そば 2 検体、えび・かに 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 7 検体、乳 1 検体がウエスタンブロット法で陽性、そば 2 検体、えび・かに 1 検体が PCR 法で陽性でした。

(オ) 残留農薬検査

市内流通の国内産農作物 20 種 88 件、輸入農作物 12 種 24 件、輸入冷凍食品（農作物）3 種 4 件、国内産畜産物 2 種 4 件及び加工食品 14 件など計 134 件（延べ 13,513 試験項目）を検査しました。その結果、延べ 72 項目の農薬が検出されましたが、いずれも残留基準値違反は認められませんでした。

(カ) P C B検査

カネミ油症事件で問題になった P C Bについて、中央卸売市場に入荷した魚類 15 種 20 件の検査を行いました。その結果、1 検体から P C Bが検出されましたが、厚生労働省で定めた「食品中の P C Bの暫定的規制値」を超えたもので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 23 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 11 種 40 件について、オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン、クロルテトラサイクリンの検査を行いました。また、原乳 5 件について、オキシテトラサイクリンの検査を行いました。その結果、検出されたものではありませんでした。

b 合成抗菌剤

魚介類 11 種 40 件、牛肉 9 件、豚肉 11 件、鶏肉 10 件及び原乳 5 件について、合成抗菌剤の検査を行いました。その結果、鶏肉 1 件からエンロフロキサシンが 0.02ppm 検出されましたが、規格基準値を超えたものではありませんでした。

c 寄生虫用剤

市場流通の牛肉 9 件、豚肉 11 件について、イベルメクチン、モキシデクチン、エプリノメクチンの検査を行いました。その結果、検出されたものではありませんでした。

豚肉 11 件、鶏肉 10 件について、フルベンダゾールの検査を行いました。その結果、検出されたものではありませんでした。

d クロラムフェニコール及びマラカイトグリーン検査

魚介類 6 種 30 件について、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。

魚介類 2 種 12 件について、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。

e ニトロフラン類の検査

魚介類 11 種 40 件について、ニトロフラン系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、トコブシ 1 件からフラゾリドンが 0.002ppm（規格基準値：不検出）検出されました。

(ク) 食品中の放射能検査

検査を開始した平成23年7月から平成24年3月末までの検査検体数は531検体で、放射性ヨウ素（I-131）は測定したすべての検体で検出限界以下でした。放射性セシウム（Cs-134、Cs-137）については120検体から検出されました。暫定規制値を超えたものは、しいたけ3検体及び牛肉4検体でした。

a 農作物

市内産農作物28種34検体、市場流通農作物6種8検体及びしいたけ13検体、計55検体について検査を行いました。その結果、22検体から放射性セシウムが検出されました。また、しいたけ3検体から暫定規制値の500Bq/kgを超える放射性セシウム955Bq/kg、2,077Bq/kg、2,770Bq/kgが検出されました。

b 魚介類

市内産魚介類 26 種 37 検体及び市場流通魚介類 26 種 42 検体、計 79 検体について検査を行いました。その結果、23 検体から放射性セシウムが検出されましたが、暫定規制値を超えたものはありませんでした。

c 肉卵類

放射性物質を含む稲わらを給餌された牛肉34検体、放射性物質に汚染された可能性のある牛肉6検体及びその他の牛肉67検体、計107検体について検査を行いました。その結果、放射性物質に汚染された可能性のある牛肉4検体から暫定規制値の500Bq/kgを超える放射性セシウム627Bq/kg、630Bq/kg、901Bq/kg、908Bq/kgが検出されました。

また、豚肉9検体、鶏肉3検体及び卵4検体について検査を行いました。結果はいずれも検出限界以下でした。

d 乳類

牛乳4検体及び原乳8検体について検査を行いました。結果はいずれも検出限界以下でした。

e 水道水

水道水32検体及び原水1検体について検査を行いました。結果はいずれも検出限界以下でした。

f 海水

海水2検体及び市場で使用するろ過海水10検体について検査を行いました。結果はいずれも検出限界以下でした。

g 小学校給食

穀類 114 検体、牛乳 90 検体、発酵乳 4 検体及びその他 3 検体、計 211 検体について検査を行いました。その結果、暫定規制値を超えたものはありませんでした。

h その他

緊急で土壌 6 検体の検査を行いました。その結果、放射性セシウム 3,030Bq/kg～10,600Bq/kg が検出されました。

(ク) 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 6 件行いました。

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 23 年度の医動物検査は 1 件でした。

(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、1,311 検体 9,857 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 140 検体、延べ検査項目数 561 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 23 年度に取り扱った延検体数は 90 検体、延検査項目数は 3,436 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。

#### (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、175 件、延 1540 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 23 年度は 72 検体 279 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

医動物関係では、昆虫類等の同定検査を 4 件、雨水枡に生息する蚊類に対する殺虫剤の実地効力試験を 20 件行いました。

### (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 23 年度は以下の 2 課題を実施しました。

- ・ アミラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼを用いたノロウイルス食品検査の検討
- ・ レジオネラ生菌を迅速に検出する遺伝子検査法の検討

### (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 23 年度は、検査所等の様々な職種の方から持ち込まれた 9 つの研究課題について研修を実施しました。

- ・ 健康関連尺度(SF-36V2™)を用いたアンケート調査について

- ・ 骨密度測定データの分析について
  - ・ 西区健康についてのアンケート調査の分析・まとめについて
  - ・ ヒトスジシマカを中心とした、公園等における蚊類の生息状況調査
  - ・ 養育者の健康づくり
  - ・ 20歳から39歳を対象とした若年者健診の評価
  - ・ 結核統計分析による横浜市の結核の現状および課題
  - ・ 病院立入検査における指導の精度管理について
  - ・ 「健康横浜21」最終評価に向けての横浜市民の健康指標抽出、健康評価、指標づくり
- 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23年度は、保健福祉分野のデータ分析研修会を実施しました。
- ウ 衛生技術研修会（特別講演）  
地域保健関係者を対象に、今日的な話題をテーマとして、外部講師を招いて講演会を2回実施しました。
- ・ 残留農薬等分析法の妥当性評価～埼玉県衛生研究所の取り組みと現状～
  - ・ 生鮮食品を共通食とする新しい寄生虫性食中毒について
- 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23年度は、大学生などを対象に細菌検査、理化学検査等に関する研修を6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23年度は、大学・看護学校等での講義において、職員9人を7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 平成23年度に疫学調査・分析事業の大幅な機能強化を図りました。具体的には、区局の担当者が感染症・疫学情報課に疫学調査・分析を依頼できる方式（実際の分析を感染症・疫学情報課職員が担当）を定めた疫学調査・分析実施要綱を策定し、区局への周知を精力的に行ったところ、疫学調査・分析依頼件数が、平成23年度に21件と大幅に増加しました。また、これらの依頼件数増加に伴い、分析を行う職員の技術向上も図ることが出来ました。
- 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23年度の総アクセス数は2,202,769件（データ提供：総務局IT活用推進課）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201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22年（2010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、「手足口病の臨時情報」を3回、「感染性胃腸炎の臨時情報」を1回発行しました。また、電子申請報告分の仮集計により、従来より早いタイミングで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。平成23年度の検索利用件数は5件でした。
- (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。実施状況は以下のとおりです。

ア 内部点検

4検査施設に対し、次の4種類の点検を行い、必要な改善指導を行いました。

また、収去部門については、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。

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

イ 外部精度管理調査

4検査施設は、第三者機関の（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23年度は各検査施設において、残留農薬、食品添加物や菌数測定などの延13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精度管理を実施しています。平成23年度は、4検査施設で実施した内部精度管理の以下のデータについて、まとめと評価をしました。

- (ア) 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
- (イ) 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23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。