

1 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導業務

生活衛生部門

1) 監視指導及び収去

(1) 早朝監視

第一市場を流通する主な食品は、野菜、果実、鮮魚介類などの生鮮食品及びその加工品、そう菜などである。

深夜から早朝にかけて入荷するこれら食品の衛生が保たれるように、せり売りの始まる前から早朝監視による厳重なチェックを行うとともに、必要に応じ収去検査を行い、有毒魚介類、食用不適格品、食品衛生法に違反する食品の排除に努めている。

平成17年度については次の事例があり指導等を行った。

ホタテ貝の安全証紙確認時に証紙の貼付されていないものを発見し、指導を行った。

セリ場でアオブダイを発見したため、過去の中毒事例により、販売自粛を指導した。

セリ場でマフグ（皮が有毒部位に指定）を発見したため、食中毒防止の観点から指導を行った。

更に、せり売りされた食品が仲卸店舗に移動した段階でも、より綿密な監視指導を行っている。

また、ふぐが多量に流通する時期（11月～3月）には、ふぐ毒による事故防止のためにふぐ取扱業者及び販売業者に対する監視指導を強化している。

卸売業者から販売のための宣伝用試食の届出が82件あり、監視及び取扱等の指導を行った。

(2) 緊急調査・監視

全国的規模で発生する食中毒や違反食品事件では、京都市内への流通状況を把握する上で、市場への入荷状況調査が重要な任務になる。

平成17年度については次の調査を実施した。

4月に神戸市の販売店で販売されたハンバーガー（異物混入）について、原材料を販売した市場内の卸業者の作業内容や原材料の納入状況調査を実施した。

4月に厚生労働省が「中国産のシジミ」について検査命令を出し、市場内の卸売業者に入荷販売状況や在庫及び苦情の有無等の調査を実施した。

4月に大阪の業者が輸入したタイ産「生鮮おくら」（残留農薬基準超過）について、回収命令が出され、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

5月に市内飲食店の食中毒事件で、市場内の原因食材の販売者に対し、仕入先、仕入日時、仕入販売量、保管状況及び表示等について調査を実施した。

5月に名古屋市内の百貨店で販売された「とろしめさ

ば昆布じめ」（保存方法の表示不適及び製造者及び製造所の表示欠如）について、仕入先である市場内の仲卸業者に対し、入荷販売状況や在庫の有無等の調査及び自主廃棄の確認を行った。

5月に市場内の卸売業者より収去した「カマス」から総水銀及びメチル水銀が暫定的規制値を超えて検出されたため、卸売業者の入荷販売状況、在庫の有無等の調査を実施するとともに、関係機関に調査を依頼した。

6月に東京の業者が輸入した南アフリカ共和国産のグレープフルーツ（自主検査で残留基準超過が判明）が自主回収となったため、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

7月に市場内の卸売業者より収去した「カマス」から総水銀及びメチル水銀が暫定的規制値を超えて検出されたため、卸売業者の入荷販売状況、在庫の有無等の調査を実施するとともに、関係機関に調査を依頼した。

8月に市内の保育所から下京保健所に風味異常のスイカの通報があり、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や苦情の有無等の調査を実施した。

8月に大阪の業者が輸入した「冷蔵むき身あかがい（生食用）」（成分規格違反）について、回収命令が出され、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

9月に島根県の製造業者による「魚卵加工品」（添加物の使用基準違反）について、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

10月に市民より山科保健所に「にしん昆布まき」の異物混入の通報があり、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や苦情の有無、製造者、販売形態等の調査を実施した。

10月に岡山県の業者が加工した「生食用かき」（成分規格違反）について、回収命令が出され、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

12月に市場内の卸売業者より収去した「カマス」から総水銀及びメチル水銀が暫定的規制値を超えて検出されたため、卸売業者の入荷販売状況、在庫の有無等の調査を実施するとともに、関係機関に調査を依頼した。

3月に福島県の業者が製造した「ちりめん」（表示違反）が自主回収となったため、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

3月に岡山県の業者が製造した「魚肉練製品」（消費期限の誤表示）が自主回収となったため、市場内の卸売業者及び仲卸業者に対し販売状況や在庫の有無、回収状況

等の調査を実施した。

3月に東京都の業者が輸入販売した「活やいとはた」(成分規格違反)について、回収命令が出され、市場内の卸売業者及び仲卸業者に対し仕入販売量、在庫の有無及び回収状況等の調査を実施した。

(3) 計画監視

本市の食品衛生対策の一環として、市場内においても、夏期食品一斉取締り、ふぐ・かき取扱施設及び野菜加工所の監視、年末年始食品の一斉取締り等を実施している。

平成17年度の月別監視指導件数は表1のとおりであり、監視対象679施設に対する年間監視指導件数は45,640件であった。また、条例に基づくふぐ取扱業及び販売業の監

視対象150施設に対する年間監視指導件数は3,754件であった。

監視指導業務の内容は表2に示すとおりである。

(4) 食品衛生講習会

第一市場の業者を対象に24回(延受講者数797名)、消費者を対象に1回(受講者数26名)実施した。

(5) 食中毒予防啓発指導

卸売業者及び仲卸業者に対して食品の取扱について注意を喚起するため、次の啓発ビラを作成し配布した。

「ツブ貝による食中毒予防について」(4月)

「ふぐの取扱について」(1月)

「生かきの取扱について」(1月)

「生食用ホタルイカの取扱について」(3月)

表1 月別監視指導件数

	対象	計	平成17年												平成18年		
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
食品衛生法の許可を要する業種	飲食店	16	202	16	16	18	17	16	18	15	16	18	10	10	15		
	一般飲食	10	125	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	15		
	軽飲食	14	237	20	18	23	24	18	19	21	20	21	18	18	17		
	菓子製造業	2	25	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	魚介類販売業	233	36,967	3,082	2,971	3,023	3,121	3,112	3,079	3,105	3,209	3,256	2,989	2,998	3,022		
	魚介類せり売営業	2	548	44	44	48	46	48	44	46	46	50	42	42	48		
	食品の冷凍又は冷蔵業	7	84	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7		
	喫茶店(自動販売)	15	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
	乳類販売業	4	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
	店頭販売	10	102	7	7	7	7	7	7	10	10	10	10	10	10		
	自動販売																
	食肉処理業	3	54	4	5	5	6	3	4	4	4	5	4	5	5		
	食肉販売業	6	100	7	8	9	9	7	8	8	7	9	9	10	9		
	そうざい製造業	4	45	2	3	3	2	5	4	4	4	5	5	4	4		
冰雪製造業	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
小計	327	38,729	3,221	3,111	3,176	3,271	3,255	3,222	3,252	3,355	3,413	3,132	3,143	3,178			
食品を衛生法上の許可業種	給食施設(事業所)	1	13	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	食品製造業	7	100	7	7	7	7	7	7	7	14	12	10	8	7		
	野菜・果物販売業	123	1,820	158	153	148	146	149	138	167	149	156	155	158	143		
	そう菜販売業	10	162	13	12	13	14	14	13	15	14	15	14	13	12		
	菓子(パティシエ)販売業	2	25	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2		
	煎茶(おもちゃを含む)販売業	16	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		
	食品販売業(上記以外)	43	845	68	61	68	71	66	67	71	73	81	76	79	64		
小計	202	3,157	265	252	256	257	255	244	279	269	283	274	278	245			
ふぐ基条づく例に業種	ふぐ取扱業A	1	274	22	22	24	23	24	22	23	23	25	21	21	24		
	ふぐ取扱業B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	ふぐ販売業A	111	2,610	254	189	172	125	134	183	214	267	279	254	261	278		
	ふぐ販売業B	38	870	61	62	58	48	51	68	72	86	95	87	89	93		
	小計	150	3,754	337	273	254	196	209	273	309	376	399	362	371	395		
計	679	45,640	3,823	3,636	3,686	3,724	3,719	3,739	3,840	4,000	4,095	3,768	3,792	3,818			

表2 監視指導業務内容

通年実施事業	収去・監視指導	せり前における入荷食品の監視 魚介類及びその加工品、青果物及びその加工品の収去卸、仲卸、関連事業者、ふぐ処理場等の施設の監視 食品の取扱い管理、表示等についての監視指導 行商、自動車営業等についての監視指導
季節的実施事業	収去・監視指導	青果物部及び水産物部食品品質管理委員会 (7月) 食品衛生講習会 (6, 7, 8, 11, 3月) 夏期食品一斉取締り (7, 8月) 水産棟薬剤散布 (8月) 場内一斉保菌検査 (8, 9月) ふぐ・かき取扱施設、野菜加工所監視 (12, 1, 2月) 年未年始食品一斉取締り (12, 1月)

表3 食品の種類別監視総量及び食用不適格件数・数量

	種類	監視総量 (kg)	食用不適格品 件数 数量(kg)	
農産品	野菜実	231,167,565	-	-
	果	69,063,425	-	-
	小計	300,230,990	-	-
水産品	魚介類	44,464,099	1	2
	魚介類加工品	29,622,368	-	-
	小計	74,086,467	1	2
	計	374,317,457	1	2

(6) 苦情相談

市場内の卸売業者及び仲卸業者から食品についての相談や苦情があり、原因究明のための簡易検査や衛生指導を実施した。

なお、主なものは次のとおりであった。
菜の花に毛のような異物が付着していた。

白菜に繊維のような異物が付着していた。
サケの骨の中からハエの幼虫が出てきた。

インドマグロに寄生虫がいた。

にんじんに腐敗臭がした。

ふきの煮物に髪の毛が混入していた。

ちりめんじゃこにハエの死骸が混入していた。

ひめだいの切り身の中から、骨のような異物が出てきた。

ニギスが光っている。

マグロ全体に寄生虫(粘液胞子虫のシスト)が散在していた。

アンコウの脊髄にこぶの様な物があつた。

ブリに寄生虫(ブリ糸状虫)がいた。

2) 廃棄処分及び措置命令

農産物及び水産物の監視総量及び食用不適格件数・数量は表3のとおりである。

また、食用不適格と判定されたものは水産物(魚介類)で1件(サヨリ)あり、自主廃棄となった。

2 京都市中央卸売市場第二市場における監視指導業務

病理部門

1) 一般監視指導

と畜場法に基づき、場内の大・小動物けい留所、大・小動物解体室、内臓処理室、枝肉保管冷蔵庫及びせり場の衛生管理について、市場管理者、と畜業者、と畜作業員に対し常時監視指導を行い、定期的に衛生教育を実施し、と畜場の衛生保持と食肉の安全性の確認を行っている。また、場内の食品関係営業施設（食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、飲食店営業）に対して、施設の衛生保持、食品の衛生的取扱いについて監視指導を行っている。さらに、獣畜の出荷者に対し、体表の汚れを取り除くよう衛生指導を行う一方、食肉販売業者に対し、輸送車の衛生管理を指導している。

平成17年度の月別監視指導件数は表4のとおりで、総監視指導件数は839件（と畜場250件、食品関係営業施設589件）であった。

また、平成17年度は腸管出血性大腸菌O157対策として、関係者への指導監督の強化と講習会の開催、関連施設の消毒と施設改善の検討、実態把握のための細菌検査などを行った。

2) 瑕疵検査

買受人（食肉販売業者など）がせり落とした枝肉を店舗などで処理する過程で、新たに病変等の異常が発見されることがある。このような場合、せり前には予見できない瑕疵として救済する、いわゆる瑕疵検査制度があり、荷受会社からの依頼により、現場に立会い、異常部位の肉眼的検査、病理組織学的検査など、食用適否の確認を行っている。

平成17年度の瑕疵検査総件数は83件で、主なものは、牛では筋肉炎、水腫、脂肪浸潤、スポット、豚では筋肉炎、筋肉膿瘍であった（表5）。

表4 場内食品関係営業施設数及び監視指導件数

対象施設	計	平成17年												平成18年		
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
と畜場	1	250	21	20	21	22	23	21	21	20	21	19	19	22		
食営 品業 関係 施設	食肉処理業	2	256	24	21	23	22	23	21	21	20	21	19	19	22	
	食品冷蔵業	1	245	21	20	21	21	21	20	20	20	22	19	19	21	
	飲食店	1	88	7	6	7	7	8	8	8	8	7	6	8	8	
	小計	4	589	52	47	51	50	52	49	49	48	50	44	46	51	
	計	5	839	73	67	72	72	75	70	70	68	71	63	65	73	

表5 病名別、枝肉の瑕疵検査件数

	総数		牛		豚	
	件数	%	件数	%	件数	%
筋肉炎	31	37.3	13	32.5	18	41.9
骨折	10	12.0	2	5.0	8	18.6
水腫	9	10.8	9	22.5	-	-
脂肪浸潤	9	10.8	9	22.5	-	-
筋肉膿瘍	9	10.8	-	-	9	20.9
血液浸潤	8	9.6	-	-	8	18.6
スポット	5	6.0	5	12.5	-	-
うっ血	2	2.4	2	5.0	-	-
計	83	99.7	40	100.0	43	100.0

3 食鳥処理場などに対する監視指導業務

生活衛生部門

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、市内対象施設に対して保健所と合同で監視指導を行った(表6)。

なお、本年度は、国内における鳥インフルエンザ発生事例に伴い、6月及び11月に生鳥からの処理を行っている18施設に対し感染鳥の搬入防止のための指導を別途実施した。

表6 食鳥処理場等に対する監視指導件数

種 別	対象施設数	監視施設数(延べ)
食鳥処理場	134	112
届出食肉販売業	17	13

