

# 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16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。

一般魚が入れられた箱にフグが混入していた事例があり、指導を行った。

通常食用として流通しているトラフグ、シマフグ、サバフグ、カラス以外にショウサイフグが発見され、フグによる食品事故防止の観点から啓発指導を行った。

販売が禁止されているパラムツ、アブラソコムツをせり場で発見したため、せり場から排除させるとともに、再発防止指導を行った。

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29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16年度については次の調査を実施した。

4月に徳島産ハウスすだち（残留農薬が基準値を超えて検出）が自主回収となったため、市場内の卸売業者の入荷販売状況や回収状況等の調査を実施した。

5月に山口県の業者が輸入した「アサリ」（麻痺性貝毒が規制値を超えて検出）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及び苦情の有無等の調査を実施した。

7月に三重県の業者が製造した「味付もずく」について、風味異常のために自主回収されたため、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月に大阪市の業者が輸入した「冷蔵むき身あかがい」（成分規格違反）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や苦情の有無等の調査を実施した。

7月に北海道の業者が製造した「焼たらこ」と「焼めんたい」（添加物の使用基準違反）が自主回収されたため、市場内の卸売業者の入荷販売状況や回収状況等の調査を実施した。

8月に山口県の業者が製造した「味付めかぶ」に賞味期限の表示がなく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。

9月に東京都の業者が輸入した「冷凍エビフライ」（添加物の使用基準違反）が自主回収となったため、市場内の卸売業者の入荷販売状況や回収状況等の調査を実施した。

11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。

11月に京都市で発生した食中毒事件の食材について、市場内の販売業者の入荷販売状況等の調査を実施した。

11月に広島市の業者が加工した「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。

1月に大阪市の業者が輸入した「活ひらめ」（抗生物質が基準値を超えて検出）が回収となったため、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) 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16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650施設に対する年間監視指導件数は46,791件であった。また、条例に基づくふぐ取扱業者及び販売業の監視対象147施設に対する年間監視指導件数は3,914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20回（延受講者数653名）、消

費者を対象に1回(受講者数12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、次の啓発ピ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16年										平成17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	飲 食 店	15	190	16	17	17	15	15	16	16	15	15	16	16	16
	一 般 飲 食 軽 飲 食	10	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
	店 調 理 施 設	15	271	21	21	25	28	25	25	22	22	23	23	17	19
衛 生 法	菓 子 製 造 業	2	26	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2
	魚 介 類 販 売 業	224	38,034	3,098	2,997	3,099	3,257	3,128	3,179	3,098	3,103	3,411	3,548	2,996	3,120
	魚介類せり売営業	2	563	48	44	48	52	46	46	48	46	50	45	42	48
	食品の冷凍又は冷蔵業	7	85	7	7	7	7	7	8	7	7	7	7	7	7
	喫茶店(自動販売)	15	166	13	13	13	14	14	14	14	14	14	14	14	15
の 許	乳 類 店 頭 販 売	4	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	販 売 業 自 動 販 売	7	81	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7
食 品 を 衛 生 生 し 法 な い 業 種 に 業 種 可 種	給食施設(事業所)	1	15	1	1	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1
	食品製造業	7	89	7	7	9	7	7	7	8	7	7	8	8	7
	野菜・果物販売業	123	1,950	146	148	174	174	178	157	161	178	162	153	147	172
	そう菜販売業	10	184	13	15	17	14	15	15	16	15	18	17	15	14
	菓子(パンを主)販売業	2	25	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	顕微鏡検査(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	838	63	61	63	75	84	68	77	69	68	71	68	71
	小 計	202	3,293	248	250	284	290	303	266	281	288	274	269	257	283
ふ ぐ 基 礎 づ く 業 種 に 業 種	ふ ぐ 取 扱 業 A	1	277	24	22	24	24	23	23	24	23	24	21	21	24
	ふ ぐ 取 扱 業 B	1	6	1	1	0	0	0	1	1	2	0	0	0	0
	ふ ぐ 販 売 業 A	109	2,847	298	211	212	175	152	182	204	214	318	321	279	281
	ふ ぐ 販 売 業 B	36	784	61	57	52	46	41	63	71	77	73	82	78	83
	小 計	147	3,914	384	291	288	245	216	269	300	316	415	424	378	388
計	650	46,791	3,857	3,662	3,803	3,931	3,777	3,846	3,809	3,834	4,233	4,369	3,751	3,919	

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) 年末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 果 菜 実	223,952,157 68,901,733	-	-
	小 計	292,853,890	-	-
水 産 品	魚 介 類 魚介類加工品	48,550,536 32,192,746	1	138
	小 計	80,743,282	1	138
計		373,597,172	1	138

(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。

マグロの身に黒い部分があった。

エテガレイの干物に異物（虫の卵の様なもの）が付いていた。

メスのズワイガニの体表に黒色のものが固着していた。

タイに寄生虫（腸に大量の寄生虫）がいた。

メバチマグロの骨が青色になっていた。

田作りに木片のような異物が入っていた。

サワラの味噌漬けに糸状の異物が入っていた。

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廃棄総量は表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件あり（ホタテ貝柱）、これらは全て自主的に廃棄された。

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16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864件（と畜場247件、食品関係営業施設617件）であった。

また、平成16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16年度の瑕疵検査総件数は82件で、主なものは、牛では水腫、筋肉炎、脂肪浸潤、スポット、豚では筋肉炎、骨折、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16年												平成17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	247	21	20	21	22	21	19	21	21	22	19	19	21			
食営 品業 関係 施設	食肉処理業	2	283	23	23	23	25	23	22	27	25	27	21	22	22		
	食品冷蔵業	1	248	21	20	21	22	21	19	21	22	22	19	19	21		
	飲食店	1	86	7	7	8	8	8	7	7	7	8	6	6	7		
	小計	4	617	51	50	52	55	52	48	55	54	57	46	47	50		
	計	5	864	72	70	73	77	73	67	76	75	79	65	66	71		

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	20	24.4	12	20.3	8	34.8
水腫	17	20.7	17	28.8	-	-
脂肪浸潤	12	14.6	12	20.3	-	-
骨折	8	9.8	1	1.7	7	30.4
スポット	7	8.5	7	11.9	-	-
筋肉膿瘍	7	8.5	-	-	7	30.4
血腫	5	6.1	5	8.5	-	-
血液浸潤	4	4.9	3	5.1	1	4.3
筋肉変性	2	2.4	2	3.4	-	-
計	82	99.9	59	100.0	23	99.9

### 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、本年度は府内における鳥インフルエンザ発生という事態を受け、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	136	129
届出食肉販売業	15	21