

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・指導業務

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、午前4時から早朝監視による厳重なチェックを行い、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。

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なうとともに、市場内関連業者等の監視も行っている。

これらの監視以外にも、京都市の食品衛生監視指導計画に基づく監視指導を行っている。平成18年度における、第一市場内の月別監視指導件数は、表4-1-1のとおりである。

ア 対象事業者

京都市中央卸売市場第一市場に出入する、381事業者（水産品卸業者（2）、農産品卸業者（2）、鮮魚介類仲卸業者（103）、塩干魚介類仲卸業者（61）、近郷野菜仲卸業者（27）、青果仲卸業者（65）及びその他の事業者（121））が監視・指導業務の対象事業者である。

イ 監視内容

せり前後等の主な監視内容は、次のとおりである。

(7) 水産品関連

- a 有毒魚介類（オニカマス、イシナギの肝臓、バラムツ、アブラソコムツ）の排除
- b フグの魚種確認（有毒フグの排除）、フグ加工品の表示確認
- c 生カキの表示（生食用、加熱調理用の区別）確認
- d ホタテ貝の安全証紙の確認
- e 腐敗した魚介類など、食用に適さない食品の排除
- f 加工食品の表示確認
- g 京都市食品衛生監視指導計画による特別監視
 - ・夏期一斉取締
 - ・年末一斉取締
 - ・フグ取扱い施設の一斉監視
 - ・カキ等取扱い施設の一斉監視等

(4) 農産品関連

- a 輸入青果物の入荷情報の把握
- b 食用に適さない食品の排除

(7) 関連事業者等

- a 施設の衛生管理
- b 調理従事者等に対する衛生指導等

(e) 平成18年度において、せり前後の監視によって排除等を行った事例は、次のとおりである。

- a せり場からの排除 バラムツ（2月）
- b 販売自粛 ギンガメアジ（8月）、アオブダイ（1月）
- c 販売時の注意 アブラボウズ（1月）

ウ 調査、指導及び措置

(7) 食品の衛生的な保管や取扱い及び施設の改善指導

(4) 不適正な表示の指導及び措置（3件）

事例：「むきホヤ」（7月）、「ゆでガニ」（11月、1月）

(7) 違反食品等に対する調査、指導及び措置

ポジティブリスト制度施行（平成18年5月29日）以後は、野菜及び果実の関連調査が多くなり、その多くは、残留農薬基準超過による回収命令又は自主回収に係る調査及び指導であった。具体的な事例は、次のとおり

である。

a 残留農薬 (9 件)

- ・ 台湾産マンゴー (7月)
- ・ 南アフリカ産グレープフルーツ (8月)
- ・ 中国産マツタケ (9月, 2件)
- ・ 中国産生姜 (11月),
- ・ タイ産オクラ (12月)
- ・ メキシコ産カボチャ (1月)
- ・ 中国産スナップエンドウ (2月)
- ・ 台湾産バナナ (3月)

b 成分規格 (1 件)

- ・ アカガイ (8月)

(e) 食中毒<疑>関連, 食品苦情関連の調査・指導及び措置 (6 件)

a 食中毒<疑>関連 (2 件)

- ・ ふぐ毒<疑> (12月, 3月)

b 食品苦情調査 (2 件)

- ・ ポールウィンナー (7月)
- ・ そう菜 [おせち9品盛合せ] (1月)

エ 食品衛生教育及び食中毒予防啓発

食品に関する衛生講習会を16回, 延べ610人に対して実施するとともに, 食中毒の予防啓発を行った。

特に, 10月以降には, 京都市内だけでなく, 全国的に大流行したノロウイルスによる集団感染について予防啓発を行った。

オ 食品衛生相談

(7) 異物混入による調査・相談 (4 件)

- ・ 冷凍エビに混入していたウニの棘 (5月)
- ・ ちりめん発生していたカビ (6月)
- ・ マグロの切り身に付着していたユスリカ (9月)
- ・ 野菜に混入していた植物の根茎 (9月)

(4) その他の調査・相談 (5 件)

- ・ 店舗内の帳場ボックスで発見されたハエの幼虫 (7月)
- ・ 鯖寿司の鯖から見つかった黒色物質 (7月)
- ・ スズキの自身から見つかったコブ様の塊 (9月)
- ・ ちりめん混入していた褐色の異物 (1月)
- ・ メダイの筋肉内の黄色異物 (2月)

(2) 収去検査 (抜取り検査)

ア 京都市食品衛生監視指導計画に基づき収去検査を行っている。収去品目については, 市内に多く流通する品目, 過去に違反事例があった品目を中心として, 市民の関心の高さ, 話題性をも考慮して定めている。

収去の品目と検査項目は, 次のとおりである。

- (7) 鮮魚介類 (PCB, 水銀, 有機スズ化合物, 残留農薬, 動物用医薬品, 放射能等)
- (4) フグ, フグ加工品 (フグ毒)
- (7) 貝類 (麻痺性貝毒及び下痢性貝毒)
- (e) 魚介加工品等 (食品添加物, 細菌検査等)
- (4) 生鮮野菜 (残留農薬, 放射能, 細菌検査等)
- (4) 果物及び柑橘類 (残留農薬及び防ばい剤)

- (キ) 鶏肉（動物用医薬品等）
- (ク) 漬物を含めた野菜加工品（食品添加物，細菌検査等）
- (ケ) 容器・包装等（蛍光染料）

イ 検査の結果，違反が確認された品目については，関係機関に連絡し，違反食品の排除に努めている。平成18年度においては，食品衛生法の規格基準等に違反するものは無かった。

(3) その他の食品衛生関係業務

ア 許認可事務（許認可申請施設等の事前審査，事前相談）

市場内事業者からの食品衛生に関する事務手続きや食品衛生に関する相談に対応している。

イ 施設見学等の受入れ

中央市場第一市場の施設見学の一貫として，当施設の見学を積極的に受け入れ，市場内での「食の安心・安全」の取り組み方について講習している。

(4) その他

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4-1-2のとおりであり，平成18年度に食用不適格と判断されたものは無かった。

表4-1-1 月別監視指導件数

業種	施設	計	平成18年												平成19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	飲食店営業	40	528	45	19	46	46	48	42	46	44	51	50	45	46		
	菓子製造業	2	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	魚介類販売業	233	36,768	3,012	3,114	3,019	3,108	3,112	3,108	3,069	3,011	3,211	3,008	2,985	3,011		
	魚介類せり売業	2	547	44	46	48	45	48	44	46	46	50	40	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(自動販売機)	15	193	15	15	15	15	15	16	17	17	17	17	17	17		
	乳類販売業	14	171	14	14	14	14	14	14	15	15	15	14	14	14		
	食肉処理業	3	41	4	3	4	3	2	2	5	3	5	3	4	3		
	食肉販売業	6	95	8	8	8	8	7	6	8	8	9	9	8	8		
	そうざい製造業	4	57	4	4	4	4	5	6	6	4	6	6	4	4		
	氷雪製造業	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
小計	327	38,520	3,156	3,233	3,168	3,253	3,261	3,248	3,222	3,158	3,374	3,157	3,129	3,161			
食品衛生法の許可を要しない業種	給食施設	1	13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1		
	食品製造業	7	91	7	7	7	9	7	8	7	7	9	9	7	7		
	野菜、果物販売業	123	1,899	139	145	142	173	167	171	168	161	176	169	143	145		
	そう菜販売業	10	158	13	12	13	12	13	14	13	13	16	14	13	12		
	菓子[パンを含む]販売業	2	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	食品販売業[上記以外]	43	862	72	73	71	58	71	73	75	76	82	71	68	72		
	器具容器包装販売業	16	194	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	18		
小計	202	3,241	250	256	252	271	277	285	282	276	302	283	250	257			
基づく業例に	ふぐ取扱業A	1	275	22	23	24	22	24	22	23	25	25	20	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	2,371	246	221	189	153	141	157	176	225	225	213	204	221		
	ふぐ販売業B	38	820	83	67	58	55	61	60	71	76	76	73	68	72		
	小計	150	3,466	351	311	271	230	226	239	270	326	326	306	293	317		
計	679	45,227	3,757	3,800	3,691	3,754	3,764	3,772	3,774	3,760	4,002	3,746	3,672	3,735			

表4-1-2 食品の種類別監視総量及び食用不適格件数・数量

農産品	監視総量(kg)	食用不適格品	
		件数	数量(kg)
野菜	235,297,787		
果実	61,114,823		
小計	296,412,610	0	0
水産品	魚介類	38,707,687	
	魚介類加工品	27,225,475	
	小計	65,933,162	0
計	362,345,772	0	0

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

ア 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。

イ 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及び飲食店営業）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。

ウ 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。

エ 平成18年度の月別監視指導件数は、表4-2-1のとおりで、総監視指導件数は、838件（と畜場249件、食品関係営業施設589件）であった。

オ 平成18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、現場に立ち会い、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18年度の瑕疵検査総件数は、85件で、主なものは、牛では筋肉炎、水腫、脂肪浸潤及びスポット、豚では筋肉炎及び血液浸潤であった（表4-2-2）。

表4-2-1 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18年												平成19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	249	21	18	22	21	21	21	21	21	21	20	20	20	23	
食品関係 営業施設	食肉処理業	2	249	21	18	22	21	21	21	21	21	21	20	20	20	23	
	食肉冷蔵業	1	246	20	17	22	21	21	20	21	21	20	20	20	23		
	飲食店	1	94	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8		
	小計	4	589	47	43	52	50	50	49	50	50	48	48	48	54		
計		5	838	68	61	74	71	71	70	71	71	68	68	68	77		

表4-2-2 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	23.5	8	12.9	12	52.2
水腫	16	18.8	16	25.8	0	—
脂肪浸潤	14	16.5	13	21.0	1	4.3
スポット	12	14.1	12	19.4	0	—
血液浸潤	11	12.9	4	6.5	7	30.4
膠様浸潤	4	4.7	4	6.5	0	—
筋肉膿瘍	3	3.5	0	—	3	13.0
血腫	3	3.5	3	4.8	0	—
骨折	2	2.4	2	3.2	0	—
計	85	100.0	62	100.0	23	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]

食鳥処理事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づいて、市内にある食鳥施設の監視指導を保健所と合同で行っている。

(1) 施設数

ア 食鳥処理場 1施設 (30万羽/年以上の処理施設)

イ 認定小規模食鳥処理場 133施設

ウ 届出食肉販売業 17施設

(2) 監視・指導

平成17年11月に市内11保健所に食鳥検査員が配置された。通常の監視指導については、毎年6月から12月にかけて、保健所の担当者と合同で行っているが、平成18年度は、宮崎県と岡山県で高病原性鳥インフルエンザの発生があったため、急遽、保健所と分担して、生鳥を扱う施設について緊急に監視指導を行い、搬入時の状況などを調査した。

平成18年度の監視指導件数は、表4-3-1のとおりである

表4-3-1 食鳥処理場に対する監視指導件数

種別	対象施設	監視施設数
食鳥処理場 及び 小規模食鳥処理場	134	103
届出食肉販売業	17	13