

## 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。

さらに、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うとともに、市場内関連業者等の監視も行っている。

また、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。表4-1-1に平成19年度第一市場内の月別監視指導件数を示した。

#### ア 対象業者

(ア) 卸業社	水産品卸業社	2 社
	農産品卸業社	2 社
(イ) 仲卸業者等	鮮魚介類仲卸業者	100 業者
	塩干魚介類仲卸業者	58 業者
	近郷野菜仲卸業者	26 業者
	青果仲卸業者者	61 業者
	関連事業者等	116 業者

#### イ 監視内容

せり前後等の主な監視内容は、以下のとおりである。

##### (ア) 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

##### (イ) 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

##### (ウ) 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

##### (エ) 平成19年度については、次のような事例があり、指導等を行った。

せり場からの排除 イシナギ（肝臓）（5月、7月）

#### ウ 調査・指導

##### (ア) 食品の衛生的な保管や取扱い及び施設の改善指導（2件）

事例：「鶏肉」（10月）、「ふぐ」（2月）

##### (イ) 不適正な表示の指導及び措置（3件）

事例：「食肉」（5月）、「添加物（そう菜）」（7月）、「あんぼ柿」（1月）

##### (ウ) 違反食品等に対する調査・指導及び措置

昨年に引き続き、野菜、果実の関連調査が多く、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指導であった。

事例：残留農薬（7件）

「マンゴー」（インド産）（4月）, 「レモン」（米国産）（4月）, 「パセリ」（香川県産）（6月）, 「カボチャ」（北海道産）（9月）, 「ベビーコーン」（タイ産）（9月）, 「スナックエンドウ」（ベトナム産）（11月）, 「春菊」（京都府産）（12月）

貝毒（1件）

「韓国産活け赤貝」（1月）

異物混入（2件）

「佃煮（汐ふき昆布）」（9月）, 「魚肉練り製品」（10月）,

(エ) 食中毒（疑）関連の調査・指導及び措置（6件）

事例：食中毒（疑）関連（4件）

「マグロ（ヒスタミン）」（5月, 3月）, 「バイ貝（テトラミン）」（11月）, 「フグ毒」（12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（平成19年度 16回 延べ609人）の実施及び食中毒の予防啓発を行った。昨年度に大流行したノロウイルスによる集団感染についての予防啓発と水産関係者にはアレルギー様食中毒についての予防啓発を行った。

オ 食品衛生及び食品苦情相談（12件）

事例：「イクラに混入していた異物について」（4月）, 「冷凍タラより見つかった寄生虫様異物について」（5月）, 「アブラカレイの筋肉中の寄生虫様異物について」（6月, 7月）, 「放卵したアサリについて」（9月）, 「サケの切り身に付着した人毛様繊維について」（10月）, 「ちりめんじゃこ中に混入した異物について」（12月）, 「ブリ寄生虫について」（1月）, 「カブラ甘酢漬の青色変について」（1月）, 「干し柿についたカビについて」（1月）, 「ささがきゴボウに混入していた異物」（2月）, 「玉ねぎの産地偽装（疑い）について」（2月）

(2) 収去検査（抜き取り検査）

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、あるいは、市民の関心の高さ、話題性を考慮した品目を収去している。

収去の品目と検査項目は、以下のとおりである。

ア 鮮魚介類（PCB, 水銀, 残留農薬, 動物用医薬品, 放射能等）

イ フグ, フグ加工品（フグ毒）

ウ 貝類（麻痺性貝毒, 下痢性貝毒）

エ 魚介加工品等（食品添加物, 細菌検査等）

オ 生鮮野菜（残留農薬, 放射能, 細菌検査等）

カ 果物, かんきつ類（残留農薬, 放射能, 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, 残留農薬, 細菌検査等）

ケ 容器・包装等（蛍光染料）

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19年度については、輸入かんきつ類の防ばい剤について表示違反（疑い）（4件）があった。

(3) 食鳥処理業などに対する監視指導業務

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、京都市中央卸売市場内にある認定小規模食鳥処理場（3施設）の監視指導を行っている。

また、高病原性鳥インフルエンザの発生等、緊急時には下京保健所と合同で食鳥処理場（下京区1施設）に対して監視指導を行い、搬入時の状況などを調査する。

(4) 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、食品衛生に関する事務手続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。

(5) その他

表4-1-2に農産物及び水産物の監視総量及び食用不適格件数・数量を示した。

本年度に食用不適格と判断されたものはなかった。

表4-1-1 月別監視指導件数

業種	施設	計	平成19年												平成20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	37	494	41	39	41	44	42	39	43	41	41	40	41	42		
	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	198	37,530	2,895	3,087	3,127	3,212	3,245	3,288	3,211	3,134	3,235	3,004	2,997	3,095		
	魚介類せり売業	2	544	44	46	48	46	46	44	48	44	48	40	44	46		
	食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
	喫茶店(自動販売機)	24	276	21	21	21	21	24	24	24	24	24	24	24	24		
	乳類販売業	16	179	14	14	14	14	15	15	15	15	15	16	16	16		
	食肉処理業	3	31	3	4	5	3	2	2	2	2	2	2	2	2		
	食肉販売業	5	79	6	5	6	7	7	7	7	7	8	6	7	6		
	そうざい製造業	4	53	4	4	4	4	4	4	4	5	6	4	6	4		
	氷雪製造業	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
小計	298	39,294	3,037	3,229	3,275	3,360	3,394	3,432	3,363	3,281	3,388	3,145	3,146	3,244			
食品衛生法の許可を要しない業種	給食施設	1	13	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1			
	食品製造業	7	87	7	7	7	7	8	7	7	7	8	8	7			
	野菜、果物販売業	124	1,734	142	134	138	141	143	147	146	142	152	146	150			
	そう菜販売業	10	168	12	12	14	15	17	15	13	14	16	12	13			
	菓子[パンを含む]販売業	2	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	食品販売業[上記以外]	43	765	70	58	59	61	65	67	70	65	67	61	59			
	器具容器包装販売業	16	194	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16			
小計	203	2,985	250	230	237	244	252	255	255	247	262	246	248				
基ふぐく条業例種に	ふぐ取扱業A	1	272	22	23	24	23	23	22	24	22	24	20	22			
	ふぐ取扱業B	0	0														
	ふぐ販売業A	111	1,856	145	132	122	126	122	138	163	178	188	178	181			
	ふぐ販売業B	34	656	61	49	43	41	40	47	54	67	68	62	61			
	小計	146	2,784	228	204	189	190	185	207	241	267	280	260	264			
計	647	45,063	3,515	3,663	3,701	3,794	3,831	3,894	3,859	3,795	3,930	3,651	3,658				

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

		監視総量(kg)	食用不適格品	
			件数	数量(kg)
農産品	野菜	234,511,077		
	果実	60,362,378		
	小計	294,873,455	0	0
水産品	魚介類	37,297,499		
	魚介類加工品	24,637,639		
	小計	61,935,138		
計		356,808,593	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19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、773件（と畜場255件、食品関係営業施設518件）であった。

オ 平成19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19年度の瑕疵検査総件数は70件で、主なものは、牛では水腫、脂肪浸潤及び筋肉炎、豚では筋肉炎、筋肉膿瘍及び骨折であった（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19年										平成20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	255	20	20	22	22	21	22	22	21	22	20	21	22	
食品関係 営業施設	食肉処理業	2	255	20	20	22	22	21	22	22	21	22	20	21	22
	食肉冷蔵業	1	255	20	20	22	22	21	22	22	21	22	20	21	22
	飲食店	1	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	4	518	48	40	44	44	42	44	44	42	44	40	42	44
計	5	773	68	60	66	66	63	66	66	63	66	60	63	66	

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	15	21.4	8	16.3	7	33.3
水腫	12	17.1	12	24.5	0	—
脂肪浸潤	12	17.1	12	24.5	0	0.0
血液浸潤	10	14.3	6	12.2	4	19.0
スポット	7	10.0	7	14.3	0	0.0
筋肉膿瘍	6	8.6	1	2.0	5	23.8
骨折	5	7.1	0	—	5	23.8
膠様浸潤	2	2.9	2	4.1	0	—
異臭	1	1.4	1	2.0	0	—
計	70	100.0	49	100.0	21	100.0