

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20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

(7) 卸業社	水産品卸業社	2 社
	農産品卸業社	2 社
(4) 仲卸業者等	鮮魚介類仲卸業者	94 業者
	塩干魚介類仲卸業者	56 業者
	近郷野菜仲卸業者	26 業者
	青果仲卸業者者	60 業者
	関連事業者等	108 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。

(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 生かきの表示（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、かき等取扱い施設の一斉監視等

(4) 農産品関連

- a 輸入青果物の入荷状況の把握
- 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

(c) 平成20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 ギンガメアジ（体長55～60cm）（9月）

ウ 調査・指導

(7) 食品の衛生的な保管や取扱い及び施設の改善指導（3件）

事例：「スッポンの取扱い」（5月）、「アジサイの葉の販売」（7月）、「ヨリトフグ」（10月）

(4) 不適正な表示の指導及び措置（6件）

事例：「じゃがじゃが塩胡麻味（そう菜）」（6月）、「イカの塩辛（そう菜）の期限表示」（6月）、「もずくの期限表示改ざん（疑い）」（9月）、「添加物（マグロ切落し）」（9月）、「豆腐ハンバーグ（そう菜）」（9月）、「期限切れ商品の販売（チリメン）」（12月）

(7) 違反食品等に対する調査・指導及び措置

今年度は、野菜果実等の残留農薬基準超過に係る調査指導以外に、表示に関する通報や調査が多くあり、全国規模で問題となった事例の調査もあった。

事例：残留農薬（6件）

「オレンジ」（南アフリカ産）（9月）、「絹さやえんどう」（9月）、「セルリー」（10月）

「松茸」（中国産）（10月、11月）、「浅漬けセロリ」（1月）

偽装表示（3件）

「鰻蒲焼き」（愛知県産）（6月、7月）、「中国産ハマグリ」（3月）

規格基準等（3件）

「むき身アカガイ（生食用）」（韓国産）（8月）、「生食用カキ」（10月）、「生食用殻付きカキ」（1月）

異物混入（1件）

「魚肉練り製品」（5月）

製品不良（3件）

「タタキまぐろ」（6月）、「トロピカルフルーツ」（8月）、「ももジュース」（9月）

(d) 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）

「鶏肉（カンピロバクター）」（4月）、「牛乳」（7月）、「ネギトロ（ヒスタミン）」（9月）、「生食用殻付きカキ」（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（平成20年度 16回 延べ604人）の実施及び食中毒の予防啓発を行った。昨年度に引き続きノロウィルスの感染予防対策と適正な表示についての啓発を行った。

オ 食品衛生及び食品苦情相談（12件）

事例：「白菜に付着していた異物について」（4月、5月）、「ハタハタが入ったトロ箱に混入していた小動物について」（4月）、「リンゴの異臭について」（5月）、「サバの煮付けに混入していた異物について」（6月）、「異味がするマグロの刺身について」（7月）、「モヤシとちりめんの合せ煮について」（9月）、「ハマグリに混入していた異物について」（10月）、「給食の中から見つかった異物について」（10月）、「缶詰の付着物について」（10月）、「干し白イチジクの白変について」（10月）、「カステラのカビ様異物について」（10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、スズ化合物、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20年度については、魚肉練り製品の添加物の基準違反（1件）、輸入かんきつ類の防ばい剤について表示違反（疑い）（3件）、「味付けイクラ」の表示違反（1件）、「漬け物」の添加物の表示違反（1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20年												平成21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	489	40	42	43	43	43	40	38	39	40	39	41	41		
	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	206	37,116	3,053	3,144	3,159	3,211	3,195	3,256	3,018	3,028	3,036	2,997	2,960	3,059		
	魚介類せり売業	2	550	46	46	46	50	46	46	48	42	50	42	44	44		
	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	286	24	24	24	23	23	24	24	24	24	24	24	24		
	乳類販売業	16	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		
	食肉処理業	3	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	食肉販売業	5	68	5	5	5	5	5	5	5	7	6	5	8	7		
	そうざい製造業	4	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
	氷雪製造業	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	小計	306	38,881	3,199	3,292	3,308	3,363	3,343	3,402	3,164	3,171	3,187	3,138	3,108	3,206		
	食品衛生法の許可を要しない業種	給食施設	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
食品製造業		8	101	7	7	7	7	8	9	10	9	11	8	9	9		
野菜、果物販売業		124	1,690	148	146	143	141	140	138	135	137	148	138	134	142		
そう菜販売業		10	155	14	13	12	13	12	13	12	13	15	13	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	2		
食品販売業[上記以外]		43	741	64	61	63	62	57	61	55	58	69	62	63	66		
器具容器包装販売業		16	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		
小計	204	2,915	252	246	244	242	236	240	231	236	262	240	237	249			
基づく条例に	ふぐ取扱業A	52	563	23	23	23	25	28	50	61	64	72	69	73	52		
	ふぐ取扱業B	4	15									3	4	4	4		
	ふぐ販売業A	108	1,570	168	162	134	122	123	122	127	122	125	122	125	118		
	ふぐ販売業B	34	641	59	53	46	40	41	49	56	66	68	63	61	39		
	小計	198	2,734	250	238	203	187	192	221	244	252	268	258	264	157		
計	708	44,530	3,701	3,776	3,755	3,792	3,771	3,863	3,639	3,659	3,717	3,636	3,609	3,612			

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	228,722,992		
果実	59,811,534		
小計	458,094,526	0	0
魚介類	36,723,861		
魚介類加工品	22,569,890		
小計	59,293,751	0	0
計	517,388,277	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（食肉処理業及び食品の冷凍又は冷蔵業）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20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、753件（と畜場251件、食品関係営業施設502件）であった。

オ 平成20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20年度の瑕疵検査総件数は78件で、主なものは、牛では筋肉炎、脂肪浸潤及びスポット、豚では血液浸潤及び筋肉膿瘍であった（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20年										平成21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	251	22	21	22	21	21	20	22	19	21	19	20	23	
食品関係 営業施設	食肉処理業	2	251	22	21	22	21	21	20	22	19	21	19	20	23
	食肉冷蔵業	1	251	22	21	22	21	21	20	22	19	21	19	20	23
	小計	4	502	44	42	44	42	42	40	44	38	42	38	40	46
計	5	753	66	63	66	63	63	60	66	57	63	57	60	69	

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	25.6	17	32.1	3	12.0
血液浸潤	17	21.8	6	11.3	11	44.0
スポット	11	14.1	11	20.8	0	0.0
脂肪浸潤	10	12.8	10	18.9	0	0.0
水腫	9	11.5	9	17.0	0	0.0
筋肉膿瘍	8	10.3	0	0.0	8	32.0
骨折	3	3.8	0	0.0	3	12.0
計	78	100.0	53	100.0	25	100.0