

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25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	1 社
(イ) 仲卸業者等	鮮魚介類仲卸業者	73 業者
	塩干魚介類仲卸業者	38 業者
	近郷野菜仲卸業者	23 業者
	青果仲卸業者者	57 業者
	関連事業者等	98 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 輸入青果物の入荷状況の把握
- 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

ウ 調査・指導

(ア) 不適正な表示の調査・指導及び措置（3件）

「タコ加工品の誤表示」、「加熱用ムキ身カキの誤表示」、「うなぎ蒲焼の表示漏れ」

(イ) 違反食品等に対する調査・指導及び措置（9件）

残留農薬等（9件）

「オクラ（タイ産）」（5月）、「ルタバカ（米国産）」（5月）、「アスパラガス（タイ産）」（8月）、
「ヒラメ（韓国産）」（8月）、「アスパラガス（タイ産）」（8月）、「スナックエンドウ（中国産）」（10月）、
「ホウレンソウ（京都府産）」（11月）、「エビイモ（静岡県産）」（12月）、「マンゴー（オーストラリア産）」（2月）
規格基準等（0件）

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 25 年度 12 回 延べ 388 人）の実施及び食中毒の予防啓発を行った。また、平成 25 年 11 月 23 日の鍋祭りにおいてブースを設置し手洗いチェッカーによる手洗い体験や食品衛生に係るパネルを掲示し食中毒の予防啓発を行った。

オ 食品衛生及び食品苦情相談（4 件）

事例「ちりめん」に石の混入」（10 月）、「ちりめん」に木屑の混入」（10 月）、「天然タイの身の一部が黄色く変色」（1 月）、「ちりめん」に虫のような異物」（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 ウナギ蒲焼（動物用医薬品）
- カ 生鮮野菜（残留農薬、放射能、細菌検査等）
- キ 果物、かんきつ類（残留農薬、放射能、防ばい剤）
- ク 小麦粉（食品添加物）
- ケ 鶏肉（動物用医薬品等）
- コ 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）
- サ 容器・包装等（蛍光染料）
- シ 使用済み揚げ油（酸価等）

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 25 年度は、ハウレンソウから基準値を超えるフルジオキソニルを検出した事例と、佃煮から基準値を超えるソルビン酸を検出した事例の 2 件あった。2 事例とも直ちに関係機関に連絡し違反品の排除に努めた。

(3) 食鳥処理事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センター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。

表4-1-1 月別監視件数

業種	施設	計	平成25年												平成26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	31	410	30	39	32	35	39	39	36	36	31	31	31	31		
	菓子製造業	2	16	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2		
	魚介類販売業	183	37,736	2,871	3,256	3,042	3,312	2,963	3,429	3,108	3,380	3,255	3,104	3,196	2,820		
	魚介類せり売業	2	540	46	48	42	48	46	44	48	44	50	40	40	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)	27	327	28	28	28	27	27	27	27	27	27	27	27	27		
	乳類販売業	11	138	14	14	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11		
	食肉処理業	3	54	3	6	6	6	3	6	6	6	3	3	3	3		
	食肉販売業	5	89	5	10	10	10	5	9	10	10	5	5	5	5		
	そうざい製造業	9	132	9	11	10	10	14	14	14	14	9	9	9	9		
水雪製造業	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
小計	280	39,526	3,014	3,420	3,189	3,467	3,116	3,587	3,268	3,536	3,400	3,239	3,331	2,959			
食品衛生法の許可を要しない業種	給食施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	食品製造業	9	99	9	9	0	9	9	9	9	9	9	9	9			
	野菜、果物販売業	124	1,364	124	124	0	124	124	124	124	124	124	124	124			
	そう菜販売業	10	110	10	10	0	10	10	10	10	10	10	10	10			
	菓子〔パンを含む〕販売業	2	22	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2			
	食品販売業〔上記以外〕	44	490	44	44	0	44	44	50	44	44	44	44	44			
	器具容器包装販売業	16	176	16	16	0	16	16	16	16	16	16	16	16			
小計	205	2,261	205	205	0	205	205	211	205	205	205	205	205				
基づく条例に	ふぐ処理業	51	3,158	128	51	50	50	50	55	150	1,250	1,120	153	51			
	未処理ふぐ販売業	92	4,410	289	98	95	95	94	94	190	1,503	1,490	276	92			
	小計	143	7,568	417	149	145	145	144	149	340	2,753	2,610	429	143			
計	628	49,355	3,636	3,774	3,334	3,817	3,465	3,942	3,622	4,081	6,358	6,054	3,965	3,307			

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	221,115,864	0	0
	果実	43,730,265	0	0
	小計	264,846,129	0	0
水産品	魚介類	29,438,238	0	0
	魚介類加工品	14,471,653	0	0
	小計	43,909,891	0	0
計		308,756,020	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 [食肉検査部門]

(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 荷受会社に対し、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 25 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、789 件（と畜場 296 件、食品関係営業施設 493 件）であった。

オ 平成 25 年度は、腸管出血性大腸菌対策として、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 25 年度の瑕疵検査総件数は 65 件で、主なものは、牛ではスポット、筋肉炎及び血液浸潤であり、豚ではみられなかった。（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25年										平成26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	296	24	24	23	31	29	22	30	21	27	20	23	22
食品関係 営業施設	食肉処理業	2	242	21	19	21	21	21	19	21	20	21	18	19	21
	食肉冷蔵業	1	251	21	19	21	23	22	19	23	20	22	19	21	21
	小計	3	493	42	38	42	44	43	38	44	40	43	37	40	42
計		4	789	66	62	65	75	72	60	74	61	70	57	63	64

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	%
スポット	27	41.5	27	41.5	0	0
筋肉炎	23	35.4	23	35.4	0	0
血液浸潤	7	10.8	7	10.8	0	0
水腫	6	9.2	6	9.2	0	0
膿瘍	2	3.1	2	3.1	0	0
計	65	100.0	65	100.0	0	0