

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30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	61 業者
	塩干魚介類仲卸業者	22 業者
	近郷野菜仲卸業者	20 業者
	青果仲卸業者者	51 業者
	関連事業者等	51 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 ふぐの魚種確認（有毒ふぐの排除）、ふぐ加工品の表示確認
- 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、ふぐ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) 食中毒（疑い）関連調査、不良食品及び苦情調査指導（2件）

「食材内（すっぽん）への釣針混入による健康被害事案」（6月）、「ヒラメによるクドア・セブテンブクタータの食中毒関連調査」（11月）

(イ) 違反食品等に対する調査・指導及び措置（8件）

（内訳）

a 残留農薬等（4件）

「生姜（中国産）」（7月）、「レモン（チリ産）」（8月）、「グレープフルーツ（南アフリカ産）」（10月）、「バナナ（フィリピン産）」（10月）

b その他（4件）

「魚肉ねり製品の規格違反（大腸菌群陽性）」（6月）、「魚介加工品にカビ発生」（6月）、「魚肉ねり製品の基準違反（サッカリン）」（7月）、「生かきの規格違反（細菌数）」（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30年度 16回 延べ508人）の実施及び食中毒の予防啓発を行った。また、平成30年11月23日の市場祭りにおいてブースを設置し、モニターによる手洗いの啓発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（8件）

「アミエビ中の異物（コンクリート又はモルタル）」（5月）、「生アジ中の白色粒状異物（粘液孢子虫類）」（5月）、「サバ中の黒色異物（寄生虫）」（10月、11月、3月）、「ボイル蟹中の異物（不明）」（11月）、「ちりめん中の異物（プラスチック）」（1月）、「食品表示について」（3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 ふぐ、ふぐ加工品（ふぐ毒）

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 生食用鮮魚介類（細菌検査）

カ うなぎ蒲焼（動物用医薬品）

キ 生鮮野菜（残留農薬、放射能、細菌検査等）

ク 果物（残留農薬、放射能、防ばい剤）

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、細菌検査等）

サ 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。

(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、緊急時には医療衛生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30年												平成31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	30	208	15	14	15	20	15	14	15	14	15	13	40	18		
	菓子製造業	1	6	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1		
	魚介類販売業	116	29,602	2,291	2,631	2,746	2,727	2,596	2,560	2,728	2,556	2,727	2,124	1,944	1,972		
	魚介類せり売業	4	982	42	84	88	88	84	84	92	84	92	76	80	88		
	食品の冷凍又は冷蔵業	7	38	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3		
	喫茶店(自動販売機)	24	149	12	18	12	13	11	12	12	11	12	11	12	13		
	乳類販売業	6	38	3	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3		
	食肉処理業	3	23	1	2	2	6	2	1	1	2	1	2	2	1		
	食肉販売業	5	35	2	3	2	8	2	3	3	2	3	2	3	2		
	そう菜製造業	12	72	6	6	6	6	10	2	6	6	6	6	6	6		
	氷雪製造業	1	5	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1		
小計	209	31,158	2,376	2,765	2,878	2,877	2,728	2,682	2,863	2,683	2,864	2,240	2,094	2,108			
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	0		
	食品製造業	8	103	9	9	9	9	9	9	9	8	8	8	8	8		
	野菜、果物販売業	125	1,500	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125		
	そう菜販売業	10	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
	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]	44	528	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44		
	器具容器包装販売業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
小計	189	2,275	190	190	190	190	190	190	190	189	189	189	189	189			
基づく条例に	ふぐ処理業	39	4,052	114	22	2	0	0	22	44	960	924	760	800	404		
	未処理ふぐ販売業	82	6,319	243	42	0	0	1	27	83	1,809	1,777	918	966	453		
	小計	121	10,371	357	64	2	0	1	49	127	2,769	2,701	1,678	1,766	857		
計	519	43,804	2,923	3,019	3,070	3,067	2,919	2,921	3,180	5,641	5,754	4,107	4,049	3,154			

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	212,068,308	0	0
	果実	38,982,711	0	0
	小計	251,051,019	0	0
水産品	魚介類	22,326,760	0	0
	魚介類加工品	9,987,195	0	0
	小計	32,313,955	0	0
計		283,364,974	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、と畜業者及びと畜作業員に対し監視指導を行い、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、施設の衛生保持及び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い、また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30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、1,474件（と畜場250件、食品関係営業施設1,224件）であった。

(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、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により、食用適否の確認を行っている。

平成30年度の瑕疵検査総件数は71件で、主なものは、牛では筋肉炎、血液浸潤及び水腫であった。（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30年										平成31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	250	20	21	22	22	20	19	21	21	20	20	22	22	
食品関係 営業施設	食肉処理業	4	984	80	78	88	84	83	79	91	81	76	77	82	85
	食肉冷蔵業	1	240	20	19	22	21	20	19	21	20	18	19	20	21
	小計	5	1,224	100	97	110	105	103	98	112	101	94	96	102	106
計	6	1,474	120	118	132	127	123	117	133	122	114	116	124	128	

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	42	59.2	42	60.0	0	0
血液浸潤	9	12.7	9	12.9	0	0
スポット	5	7.0	5	7.1	0	0
水腫	7	9.9	6	8.6	1	100.0
膿瘍	1	1.4	1	1.4	0	0
その他	7	9.9	7	10.0	0	0
計	71	100.0	70	100.0	1	100.0