

第4部 監視指導業務

目 次

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)	--	75
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)	--	77
3. 食鳥処理場などに対する監視指導業務	-----	(生活衛生)	--	77

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) 監視指導及び収去

(1) 早朝監視

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から早朝監視による厳重なチェックを行うとともに、必要に応じ収去検査を行い、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。

平成15年度については次の事例があり指導等を行った。

①ホタテ貝の安全証紙確認時に証紙の貼付されていないものを発見し、指導を行った。

②一般魚が入れた箱にフグが混入していた事例があり、指導を行った。

③通常食用として流通しているトラフグ、シマフグ、サバフグ、カラス以外にゴマフグ、クサフグ、マフグが発見され、フグによる食品事故防止の観点から啓発指導を行った。

④丸フグでの販売が認められていないナシフグをせり場で発見したため、せり場から排除させるとともに、再発防止指導を行った。

更に、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っている。

また、ふぐが多量に流通する時期（11月～3月）には、ふぐ毒による事故防止のためにふぐ取扱業者及び販売業者に対する監視指導を強化している。

卸売業者から販売のための宣伝用試食の届出が39件あり、監視及び取扱等の指導を行った。

(2) 緊急調査・監視

全国的規模で発生する食中毒事件では、京都市内への流通状況を把握する上で、市場への入荷状況調査が重要な任務になる。

平成15年度については食中毒・苦情関連では、次の調査を実施した。

①2月に和歌山県の業者が製造した「巻きずし」について、異臭の苦情により自主回収されたため、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や苦情の有無等の調査を実施した。

②2月に滋賀県で発生したノロウイルスによる食中毒事件の食材について、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や他からの苦情の有無等の調査を実施した。

また、違反食品関係では、次の調査を実施した。

①10月に東京都の業者が輸入した「冷凍うなぎかば焼」（抗生物質検出）が自主回収となったため、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

②10月に兵庫県の業者が加工した「生食用かき」（成分規格違反）について回収命令が出され、市場内の仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

③12月に京都市内で収去された「生食用かき」が規格基準違反（細菌数）となったため、仕入先である市場内の仲卸業者及び卸売業者の仕入販売状況等の調査を実施した。

④12月に岡山県の業者が製造した「魚肉ねり製品」（表示にない着色料の検出による表示違反）が自主回収されたため、市場内の卸売業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

⑤2月に東京都の業者が輸入した「冷凍食品ホッキ貝」（放射線照射による規格基準違反）が回収されたため、市場内の卸売業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

(3) 計画監視

本市の食品衛生対策の一環として、市場内においても、夏期食品一斉取締り、ふぐ・かき取扱施設及び野菜加工所の監視、年末年始食品の一斉取締り等を実施している。

平成15年度の月別監視指導件数は表1のとおりであり、監視対象659施設に対する年間監視指導件数は48,199件であった。また、条例に基づくふぐ取扱業及び販売業の監視対象142施設に対する年間監視指導件数は4,359件であった。

監視指導業務の内容は表2に示すとおりである。

(4) 食品衛生講習会

第一市場の業者を対象に21回（延受講者数739名）、消費者を対象に1回（受講者数16名）実施した。

(5) 食中毒予防啓発指導

卸売業者及び仲卸業者に対して食品の取扱について注意を喚起するため、次の啓発ビラを作成し配布した。

「ツブ貝による食中毒予防について」（4月）

「ふぐの取扱について」（1月）

「生かきの取扱について」（1月）

「生食用ホタルイカの取扱について」（3月）

(6) 苦情相談

市場内の卸売業者及び仲卸業者から食品についての相談や苦情があり、原因究明のための簡易検査や衛生指導を実施した。なお、主なものは次のとおりであった。

表 1 月別監視指導件数

			対象	計	平成15年								平成16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	飲 食 店	一 般 飲 食	14	184	16	17	15	14	14	16	16	15	14	14	15	18	
		軽 飲 食	10	124	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	14	10	10
		調 理 施 設	16	277	18	22	24	27	23	25	21	23	27	19	25	23	23
衛 生 法	菓 子 製 造 業		2	28	2	2	2	2	2	3	2	2	4	2	3	2	
	魚 介 類 販 売 業		230	37,886	3,056	3,108	3,167	3,238	3,109	3,106	3,208	3,103	3,416	3,245	3,005	3,125	
	魚介類せり売営業		2	567	46	48	51	50	44	44	48	45	52	44	47	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	7
の 許	喫茶店（自動販売）		13	151	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	13	
	乳 類 販売業	店頭販売	4	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
		自動販売	6	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
食 品 を 衛 生 上 の 法 に よ る 許 業 可 種	給食施設（事業所）		1	14	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	
	食品製造業		7	51	0	0	0	0	0	7	7	7	7	7	7	9	9
	野菜・果物販売業		123	2,283	231	215	241	225	206	211	197	186	132	139	146	154	154
	そう菜販売業		10	694	76	68	81	89	79	81	79	81	16	15	14	15	15
	菓子（パティシエ）販売業		2	80	9	9	9	9	9	9	9	9	2	2	2	2	2
	器具器具（おもちやをむ）販売業		16	216	19	19	19	19	19	19	19	19	16	10	16	16	16
	食品販売業（上記以外）		43	887	79	81	82	86	78	73	81	76	67	61	63	60	60
	小 計		202	4,225	415	393	434	430	392	401	393	379	241	241	249	257	257
ふ ぐ 基 礎 づ く に 業 種	ふぐ取扱業 A		1	276	23	24	23	24	22	22	24	21	25	22	22	24	
	ふぐ取扱業 B		1	11	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	2	
	ふぐ販売業 A		107	3,280	295	267	221	216	186	227	267	292	329	348	314	318	
	ふぐ販売業 B		33	792	86	79	53	49	46	65	71	76	77	67	61	62	
	小 計		142	4,359	405	371	298	289	254	315	363	390	432	438	398	406	406
計			659	48,199	4,012	4,015	4,045	4,107	3,893	3,965	4,106	4,012	4,245	4,059	3,804	3,936	

表 2 監視指導業務内容

通年実施監視指導	収去	○ せり前における入荷食品の監視 ○ 魚介類及びその加工品、青果物及びその加工品の収去 ○ 卸、仲卸、関連事業者、ふぐ処理場等の施設の監視 ○ 食品の取扱い管理、表示等についての監視指導 ○ 行商、自動車営業等についての監視指導
	季節的実施監視指導	○ 青果物及び水産物食品衛生対策協議会（5月） ○ 食品衛生講習会（6、7、11、12、3月） ○ 夏期食品一斉取締り（7、8月） ○ 水産棟薬剤散布（8月） ○ 場内一斉保菌検査（8、9月） ○ ふぐ・かき取扱施設、野菜加工所監視（12、1、2月） ○ 年末年始食品一斉取締り（12、1月）

表 3 食品の種類別監視総量及び食用不適格件数・数量

	種 類	監視総量 (kg)	食用不適格品	
			件数	数量(kg)
農産品	野 菜	226,678,235	-	-
	果 実	73,336,578	-	-
	小 計	300,014,813	-	-
水産品	魚 介 類	48,923,016	1	16
	魚介類加工品	32,139,776	-	-
	小 計	81,062,792	1	16
計		381,077,605	1	16

- ①ひじきに薬品臭がした。
- ②ちりめんじゃこの中に異物（虫の様なもの）が入っていた。
- ③ショウガを調味液に漬け込んだら変色した。
- ④プリ（冷凍の切り身）に寄生虫がいた。
- ⑤しめじの一部が変色（青変）していた。

- ⑥ちりめんじゃこの中に異物（黒色の米粒大のもの）が入っていた。
- ⑦アンコウの肝に寄生虫がいた。

2）廃棄処分及び措置命令

農産物及び水産物の監視総量及び廃棄総量は表3のとおりである。

また、食用不適格と判定されたものは水産物（魚介類）で1件あり（赤貝）、これらは全て自主的に廃棄された。

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

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。また、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、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。さらに、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。

平成15年度の月別監視指導件数は表4のとおりで、総監視指導件数は872件（と畜場243件、食品関係営業施設629件）であった。

また、平成15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15年度の瑕疵検査総件数は84件で、主なものは、牛では水腫、筋肉炎、スポット、脂肪浸潤、豚では骨折、筋肉膿瘍、筋肉炎であった（表5）。

表4 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15年												平成16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 食 営 品 業 関 施 係 設	と 畜 場	1	243	20	21	21	21	20	20	21	19	20	19	20	21			
	食肉処理業	2	284	20	21	24	26	25	28	27	22	23	21	23	24			
	食品冷蔵業	1	245	20	21	21	21	20	20	22	20	20	19	20	21			
	飲 食 店	1	100	10	10	10	9	10	8	8	7	7	6	7	8			
	小 計	4	629	50	52	55	56	55	56	57	49	50	46	50	53			
計			5	872	70	73	76	77	75	76	78	68	70	65	70	74		

表5 病名別、枝肉の瑕疵検査件数

	総数		牛		豚	
	件数	%	件数	%	件数	%
水腫	18	21.4	18	36.7	-	-
脂肪浸潤	5	6.0	5	10.2	-	-
筋肉炎	17	20.2	10	20.4	7	20.0
筋肉変性	1	1.2	1	2.0	-	-
スポット	10	11.9	10	20.4	-	-
血腫	2	2.4	2	4.1	-	-
血液浸潤	7	8.3	1	2.0	6	17.0
骨折	16	19.0	2	4.1	14	40.0
筋肉膿瘍	8	9.5	-	-	8	23.0
計	84	99.9	49	99.9	35	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

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づいて、市内対象施設に対して保健所と合同で監視指導を行った（表6）。

表6 食鳥処理場等に対する監視指導件数

種 別	対象施設数	監視施設数（延べ）
食鳥処理場	143	125
届出食肉販売業	14	13

