

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)	--	69
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)	--	71
3. 食鳥処理場などに対する監視指導業務	-----	(生活衛生)	--	72

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14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、カラス以外にショウサイフグ、ハコフグが発見され、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37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14年度については食中毒関連では、次の調査を実施した。

- ①1月に滋賀県で発生した小型球型ウイルス(SRSV)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仕入販売状況や他からの苦情の有無等の調査を実施した。
- ②1月に京都市内で発生した食中毒事件の食材について、仕入先である市場内の仲卸業者の取扱状況、仕入販売状況及び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。

①7月に京都市内の販売店で収去された「ゆでだこ」が規格基準違反（腸炎ビブリオ陽性）となったため、仕入先である市場内の卸売業者及び仲卸業者の仕入販売状況や在庫の有無等の調査を実施した。

②11月に大阪府の業者が製造した「佃煮」（ソルビン酸の過量使用により食品衛生法第7条第2項違反）について回収命令が出され、また回収命令対象外の同商品も自主回収されたため、市場内の取扱業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査及び自主回収の確認等を実施した。

③11月に兵庫県の業者が製造した「佃煮」（ソルビン酸の過量使用により食品衛生法第7条第2項違反）について回収命令が出され、また他の過量使用疑いの商品も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及び自主回収の確認等を実施した。

(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・カキ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14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764施設に対する年間監視指導件数は47,539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154施設に対する年間監視指導件数は4,379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14回（延受講者数695名）、消費者を対象に1回（受講者数14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）

「生カキの取扱について」（2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。

①コンニャクが溶けてしまって糊状になった。

②キハダマグロの身の中に寄生虫と思われるものがあつた。

表 1 月別監視指導件数

			対象	計	平成14年												平成15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	飲	一般飲食	15	203	16	15	18	17	16	17	17	17	17	15	17	21			
		軽飲食	10	122	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	10			
		調理施設	15	265	22	26	26	24	24	23	20	20	19	23	20	18			
衛	菓子製造業		2	26	3	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2			
	魚介類販売業		245	36,617	3,098	3,264	3,128	3,152	3,026	2,968	3,011	2,998	3,016	2,967	2,961	3,028			
	魚介類せり売営業		2	546	46	48	46	48	46	42	48	44	48	42	42	46			
	食品の冷凍又は冷蔵業		7	86	7	7	7	7	7	9	7	7	7	7	7	7			
	喫茶店（自動販売）		12	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12			
の	乳類	店頭販売	4	50	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4			
		自動販売	6	71	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
可	食肉処理業		2	41	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3			
	食肉販売業		6	108	12	9	9	10	8	8	8	9	10	9	8	8			
	そうざい製造業		2	24	2	1	1	1	1	1	2	2	5	2	3	3			
	氷雪製造業		1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
業	小計		329	38,315	3,242	3,409	3,273	3,298	3,167	3,109	3,151	3,135	3,160	3,103	3,099	3,169			
食	給食施設（事業所）		1	13	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
	野菜・果物販売業		151	2,625	229	239	219	234	218	199	216	225	218	198	201	229			
	そう菜販売業		54	924	76	71	81	79	68	74	81	89	78	72	76	79			
	菓子（パン等）販売業		9	113	11	9	9	12	9	9	9	9	9	9	9	9			
	調理師（おもちや等）職業		19	228	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19			
	食品販売業（上記以外）		47	942	73	79	71	81	79	76	79	73	83	81	79	88			
品を	小計		281	4,845	409	418	401	426	394	378	405	416	408	380	385	425			
衛	ふぐ取扱業 A		1	273	23	24	23	24	23	21	24	22	24	21	21	23			
	ふぐ取扱業 B		1	8	0	0	0	0	0	1	1	1	2	1	1	1			
	ふぐ販売業 A		114	3,208	262	243	213	221	217	239	243	306	321	305	311	327			
	ふぐ販売業 B		38	890	62	58	57	53	52	65	71	91	95	89	96	101			
	小計		154	4,379	347	325	293	298	292	326	339	420	442	416	429	452			
生し	計		764	47,539	3,998	4,152	3,967	4,022	3,853	3,813	3,895	3,971	4,010	3,899	3,913	4,046			
法な																			
のい																			
許業																			
可種																			

表 2 監視指導業務内容

通	収	○ 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
年	去	
実	・	
施	監	
事	視	
業	指	○ 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（7, 8, 9, 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）
指	導	
導		

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	230,691,161	-	-
	果 実	79,274,740	-	-
	小 計	309,965,901	-	-
水産品	魚 介 類	48,093,890	2	102.4
	魚介類加工品	31,709,260	-	-
	小 計	79,803,150	2	102.4
	計	389,769,051	2	102.4

- ③ブリの身の中に墨のような黒いものがあつた。
- ④マナガツオの切り身に蛆虫が付着していた。
- ⑤ヒラメの切り身に寄生虫がいた。
- ⑥もずくに異物（虫の様なもの）が入っていた。
- ⑦ちりめんじゃこの中に異物が入っていた。
- ⑧ちりめんじゃこに白い斑点状のものが付着していた。

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2件あり（サザエ1件、ボタンエビ1件）、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14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847件（と畜場241件、食品関係営業施設606件）であった。

また、平成14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14年度の瑕疵検査総件数は68件で、主なものは、牛では水腫、筋肉炎、脂肪浸潤、スポット、豚では血液浸潤、骨折、筋肉膿瘍であった（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14年								平成15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	241	21	19	21	21	21	19	21	20	20	18	19	21	
食営 品業 関係施設 係設	食肉処理業	2	240	21	19	21	21	20	19	21	20	20	18	19	21	
	食品冷蔵業	1	240	21	19	21	21	21	19	20	20	20	18	19	21	
	飲 食 店	1	126	11	11	11	11	11	11	11	10	10	9	10	10	
	小 計	4	606	53	49	53	53	52	49	52	50	50	45	48	52	
計		5	847	74	68	74	74	73	68	73	70	70	63	67	73	

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	14	20.6	13	27.1	1	5.0
脂肪浸潤	8	11.8	8	16.7	-	-
筋肉炎	9	13.2	9	18.8	-	-
筋肉変性	1	1.5	1	2.1	-	-
スポット	8	11.8	8	16.7	-	-
血腫	1	1.5	1	2.1	-	-
血液浸潤	15	22.1	2	4.2	13	65.0
骨折	8	11.8	5	10.4	3	15.0
筋肉膿瘍	4	5.9	1	2.1	3	15.0
計	68	102.0	48	102.0	20	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	146	129
届出食肉販売業	13	12