

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)	--	71
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)	--	73
3. 食鳥処理場などに対する監視指導業務	-----	(生活衛生)	--	74

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13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。

②一般魚が入れら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、コモンフグ、ヒガンフグが発見され、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。

平成13年度については販売が禁止されているアブラソコムツが発見され、販売しないよう指導し適正な処分を指示した。

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32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13年度については食中毒関連では次の調査を実施した。

①6月に京都市内で発生した黄色ブドウ球菌による食中毒事件の食材について、市場内の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。

②8月に大阪府で発生したコレラ食中毒事件の食材について、市場内の卸売業者の仕入販売状況の調査を実施した。

③12月に山口県の業者が加工した生カキによる赤痢患者が国内各地で発生し、回収命令が出された生カキについて、市場内の卸売業者及び仲卸業者の入荷販売状況や在庫の有無等の調査及び回収の確認等を実施した。

また、違反食品関係では、次の調査を実施した。

①4月に大阪市の業者が製造した「かんぴょう」（二酸化硫黄の過量残存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を実施した。

②5月に市場内の卸売業者より収去した「かまあげしらす」から過酸化水素が検出され（食品衛生法第7条第2項違反疑），卸売業者の入荷販売状況，在庫の有無等の調査を実施するとともに，関係機関に調査を依頼した。

③9月に市場内の卸売業者より収去した「ネギ」から残留農薬のアセフェートが基準を超えて検出され（食品衛生法第7条第2項違反），卸売業者の入荷販売状況，在庫の有無等の調査を実施するとともに，関係機関に調査を依頼した。

④11月に長野県の業者が製造した「菓子」（指定外添加物サイクラミン酸の使用により食品衛生法第6条違反）について、回収命令が出されたため、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を実施した。

④3月に北海道の業者が製造した「ポイルタロコ」（亜硝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を調査及び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13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766施設に対する年間監視指導件数は47,172件であった。また、条例に基づくふぐ取扱業者及び販売業者の監視対象151施設に対する年間監視指導件数は4,208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16回（延受講者数727名）、消費

者を対象に1回（受講者数6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」（5月）

「ふぐの取扱について」（1月）

「生カキの取扱について」（2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カニ身の中に異物を発見した。

②ちりめんじゃこに金属片が入っていた。

③のれそれ（穴子の稚魚）を食べたところ渋みを感じた。

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3件あり（赤貝3件）、これらは全て自主的に廃棄された。

表1 月別監視指導件数

			対象	計	平成13年												平成14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	16	218	18	18	19	19	21	17	17	16	18	18	17	20				
		軽 飲 食	10	142	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10				
		調 理 施 設	16	255	16	19	22	24	24	19	21	20	20	21	24	25				
衛 生 法	菓 子 製 造 業		2	28	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2				
	魚 介 類 販 売 業		251	36,489	2,995	3,004	3,108	3,217	3,211	3,013	2,997	2,898	3,013	2,897	3,012	3,124				
	魚介類せり売営業		2	558	44	52	48	46	48	46	52	44	48	42	42	46				
	食品の冷凍又は冷蔵業		7	84	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7				
の 許	喫茶店（自動販売）		12	142	12	12	12	11	11	12	12	12	12	12	12	12				
	乳 類 販売業	店頭販売	4	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
自動販売		5	55	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5					
可 業	食 肉 処 理 業		2	40	2	2	3	4	3	2	4	2	4	4	4	6				
	食 肉 販 売 業		6	105	6	7	7	9	7	8	8	6	12	8	12	15				
	そ う ざ い 製 造 業		1	20	1	1	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2				
	氷 雪 製 造 業		1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
種	小 計		335	38,196	3,124	3,145	3,250	3,364	3,359	3,149	3,144	3,031	3,160	3,035	3,156	3,279				
食 品 を 衛 生 法 な の い 許 業 可 種	給食施設（事業所）		1	16	1	2	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1				
	野菜・果物販売業		151	2,652	215	231	226	229	206	211	234	218	229	196	221	236				
	そう菜販売業		54	872	64	68	73	81	65	71	73	68	75	67	88	79				
	菓子（パンをのむ）販売業		9	118	9	9	9	9	15	9	13	9	9	9	9	9				
	麒麟糖（おもちやをのむ）販売業		19	228	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19				
	食品販売業（上記以外）		46	882	89	82	61	68	71	65	81	71	84	73	69	68				
	小 計		280	4,768	397	411	389	408	378	377	421	386	417	365	407	412				
ふ ぐ 基 条 づ 例 く に 業 種	ふ ぐ 取 扱 業 A		1	273	22	24	24	23	22	23	25	22	24	20	21	23				
	ふ ぐ 取 扱 業 B		1	12	1	1	2	0	0	1	1	1	2	1	1	1				
	ふ ぐ 販 売 業 A		115	3,046	268	192	209	198	175	206	265	299	325	297	316	296				
	ふ ぐ 販 売 業 B		34	900	72	62	73	56	56	61	68	92	98	82	99	81				
	小 計		151	4,208	363	279	308	277	253	291	359	391	449	400	437	401				
計			766	47,172	3,884	3,835	3,947	4,049	3,990	3,817	3,924	3,808	4,026	3,800	4,000	4,092				

表 2 監視指導業務内容

通 年 実 施 事 業	収 去 ・ 監 視 指 導	○ 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、中卸、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 事 業	○ 青果物及び水産物食品衛生対策協議会 (5, 6月) ○ 食品衛生講習会 (7, 8, 12, 1, 2, 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 果 菜 実	233,614,616 84,769,977	-	-
	小 計	318,384,593	-	-
水産品	魚 介 類 魚介類加工品	46,209,720 31,249,349	3 -	72.5 -
	小 計	77,459,069	3	72.5
計		395,843,662	3	72.5

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的管理について、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13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843件（と畜場239件、食品関係営業施設604件）であった。

また、13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13年度の瑕疵検査総件数は72件で、主なものは、牛では水腫、脂肪浸潤、筋肉炎、豚では筋肉炎、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13年										平成14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	239	20	19	22	21	20	19	21	20	19	18	19	21			
食営 品業 関施 係設	食肉処理業	2	240	20	20	22	21	20	19	21	20	19	18	19	21		
	食品冷蔵業	1	241	20	19	21	21	20	19	21	21	20	19	19	21		
	飲 食 店	1	123	10	10	11	11	10	10	10	10	10	10	10	11		
	小 計	4	604	50	49	54	53	50	48	52	51	49	47	48	53		
計		5	843	70	68	76	74	70	67	73	71	68	65	67	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	21	29.0	21	36.8	—	—
脂肪浸潤	12	16.6	12	21.1	—	—
筋肉炎	14	19.6	9	15.8	5	33.3
筋肉変性	4	5.6	4	7.0	—	—
スポット	4	5.6	4	7.0	—	—
血腫	4	5.6	4	7.0	—	—
血液浸潤	3	4.0	2	3.5	1	6.7
骨折	6	8.4	1	1.8	5	33.3
筋肉膿瘍	4	5.6	—	—	4	26.7
計	72	100.0	57	100.0	15	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	147	117
届出食肉販売業	13	12