

第 4 監視指導業務

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に令和2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	49 業者
	塩干魚介類仲卸業者	22 業者
	近郷野菜仲卸業者	18 業者
	青果仲卸業者	48 業者
	関連事業者等	48 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（4件）

「サバ寿司を疑うアニサキス食中毒関連調査」（5月）、「鮮ミンク鯨肉を疑う食中毒疑い関連調査」（6月）、「刺身盛り合わせを疑うアニサキス食中毒関連調査」（8月）、「ホタルイカを疑うアニサキス食中毒関連調査」（3月）

(イ) 違反食品（疑い）等に対する調査・指導及び措置

a 残留農薬、防ばい剤（7件：同月に複数件数あり）

「キャベツ（国内産）の残留基準違反（ファモキサドン）」（6月）、「グレープフルーツ（赤・白）（南アフリカ産）の防ばい剤表示違反疑い（ピリメタニル）」（9月）、「オレンジ（オーストラリア産）の防ばい剤表示違反（フルジオキシニル、ピリメタニル）」（9月）、「レモン（チリ産）の防ばい剤表示違反（アゾキシストロビン）」（9月）、「生鮮オクラ（タイ産）の残留基準違反に係る流通調査（プロフェノホス）」（1月）、「生鮮にんじん（ベトナム

産)の残留基準違反に係る流通調査(ヘキサコナゾール)」(2月)

b その他(3件)

「肝臓未除去イシナギの肝臓販売禁止」(4月),「マダいの暫定的規制値超過(水銀)」(7月),「ヒラメの暫定的規制値超過(水銀)」(3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(4回 延べ136人)の実施や講師派遣(3回 延べ140人)により,食中毒の予防及びHACCP導入への周知,啓発等を行った。また,新型コロナウイルス感染対策として参集形態ではなく,DVD貸出(2回 延べ70人)や資料配布(1回 55部)を行い,自主研修の支援を行った。

オ 食品衛生及び食品苦情相談(33件:同月に複数件数あり)

「ハタハタの酸臭(粘液胞子虫)」(4月),「食品衛生法令上の許可・届出業種」(4月,2月,3月),「新型コロナウイルス対応」(4月,8月),「スルメイカ中の異物(不明)」(4月),「ちりめん中の異物(不明)」(6月,7月,11月),「冷凍青果加工品中の異物(不明)」(6月,7月,8月,11月),「農薬の残留基準の考え方」(6月),「アニサキス食中毒予防啓発」(7月),「販売禁止及び自粛の魚種」(7月,3月),「有毒魚の判別方法」(9月),「マグロのオイル臭」(10月),「届出施設の食品衛生責任者」(11月),「食品表示について」(4月,10月,11月,3月),「HACCPに沿った衛生管理」(1月),「次亜塩素酸ナトリウムの使用基準」(1月),「養殖タイ喫食による官能異常(舌)」(1月),「白色異物の付着したマグロ」(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,残留農薬,動物用医薬品,放射能)

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)

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)

ク 果物(残留農薬,放射能,防ばい剤)

ケ 鶏肉(動物用医薬品,細菌検査)

コ 漬物を含めた野菜加工品(食品添加物,細菌検査)

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

中央卸売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。(令和2年度は新型コロナウイルス感染対策により中止)

(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	令和2年												令和3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	23	157	14	9	18	9	15	15	16	13	14	10	14	10			
	菓子製造業	1	7	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0			
	魚介類販売業	110	19,861	1,617	1,694	1,695	1,602	1,608	1,530	1,754	1,755	1,755	1,540	1,694	1,617			
	魚介類せり売業	4	1,036	84	88	88	84	84	80	92	92	92	80	88	84			
	食品の冷凍又は冷蔵業	6	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			
	喫茶店(自動販売機)	20	122	11	10	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10			
	乳類販売業	4	27	3	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2			
	食肉処理業	3	20	2	1	2	1	2	3	2	1	2	1	2	1			
	食肉販売業	4	25	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2			
	そう菜製造業	12	81	6	5	6	5	14	8	6	7	6	6	6	6			
	氷雪製造業	1	6	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0			
	小計	188	21,378	1,744	1,814	1,830	1,718	1,742	1,656	1,889	1,885	1,888	1,654	1,823	1,735			
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	73	8	8	8	8	9	8	4	4	4	4	4	4			
	野菜、果物販売業	125	1,151	125	125	134	125	125	125	63	62	63	79	63	62			
	そう菜販売業	10	90	10	10	10	10	10	10	5	5	5	5	5	5			
	菓子[パンを含む]販売業	2	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1			
	食品販売業[上記以外]	44	396	44	44	44	44	44	44	22	22	22	22	22	22			
	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	1,728	189	189	198	189	190	189	95	94	95	111	95	94			
基づく条例に	ふぐ処理業	40	4,021	100	117	0	0	0	21	40	920	985	404	819	615			
	未処理ふぐ販売業	78	4,415	223	201	0	0	0	20	78	858	1,016	437	1,154	428			
	小計	118	8,436	323	318	0	0	0	41	118	1,778	2,001	841	1,973	1,043			
計		495	31,542	2,256	2,321	2,028	1,907	1,932	1,886	2,102	3,757	3,984	2,606	3,891	2,872			

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	209,108,067	0	0
	果実	36,860,258	0	0
	小計	245,968,325	0	0
水産品	魚介類	19,894,641	0	0
	魚介類加工品	9,069,806	0	0
	小計	28,964,447	0	0
計		274,932,772	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 令和2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、1,585件（と畜場253件、食品関係営業施設1,332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。

令和2年度の瑕疵検査総件数は174件で、主なものは、牛では筋肉炎、筋肉出血及び血液浸潤であった。（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	令和2年										令和3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	253	22	19	23	21	21	19	24	24	19	20	20	21
食品関係 営業施設	食肉処理業	4	1,094	91	81	93	90	96	85	107	107	83	82	86	93
	食肉冷蔵業	1	238	21	19	22	20	20	18	23	19	18	19	18	21
	小計	5	1,332	112	100	115	110	116	103	130	126	101	101	104	114
計		6	1,585	134	119	138	131	137	122	154	150	120	121	124	135

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	80	46.0	80	47.3	0	0
筋肉出血	56	32.2	56	33.1	0	0
血液浸潤	17	9.8	16	9.5	1	20.0
水腫	13	7.5	9	5.3	4	80.0
膿瘍	2	1.1	2	1.2	0	0
その他	6	3.4	6	3.6	0	0
計	174		169		5	