

第3 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〔食品化学部門〕

(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。

これら食品の衛生が保たれるように、第一市場内のせり売り場、仲卸業者並びに関連事業者店舗について、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。

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 3-1-1 に令和 5 年度における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	48 業者
	塩干魚介類仲卸業者	21 業者
	近郷野菜仲卸業者	17 業者
	青果仲卸業者	48 業者
	関連事業者等	34 業者

イ 監視内容

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) 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（3 件）
青果物における残留農薬の残留基準違反 1 件（輸入品 1 件）、青果物における防ばい剤の表示違反疑い 2 件（輸入品 2 件）
- b その他（4 件）
魚介類における食中毒疑い事件 2 件（国産品 2 件）、魚介類における成分規格違反 1 件（国産品 1 件）、水産製品における異物混入 1 件（国産品 1 件）

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に講師派遣（2 回 延べ 44 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。

オ 食品衛生及び食品苦情相談（24 件）

「食品の取扱い」4 件、「異物混入」3 件、「異物同定依頼」3 件（魚介類 2 件、その他 1 件）、「食品添加物」2 件、「食品表示」2 件、「営業許可」2 件、「施設の衛生管理」2 件、「輸出認定施設」2 件、「残留農薬」2 件、「食品検査」1 件、「検査依頼」1 件

(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）
- オ 生食用鮮魚介類（細菌検査）
- カ 生鮮野菜（残留農薬、放射能、細菌検査）
- キ 果物（残留農薬、放射能、防ばい剤）
- ク 鶏肉（動物用医薬品）
- ケ 漬物を含めた野菜加工品（食品添加物）

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) 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。

(4) その他

表 3-1-2 に農産物及び水産物の監視総量を示した。

表 3-1-1 月別監視件数

業種		施設	計	令和5年												令和6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	20	58	7	5	5	2	7	5	2	6	4	4	7	4			
	菓子製造業	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	魚介類販売業	62	9,951	785	825	863	824	788	824	863	841	903	747	824	864			
	魚介類せり売業	4	487	80	84	88	26	25	25	27	32	25	20	28	27			
	水産製品製造業	28	4,694	252	382	415	396	378	396	415	396	450	372	411	431			
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	喫茶店(自動販売機)	4	24	5	4	3	0	1	2	1	2	2	1	2	1			
	調理の機能を有する自動販売機	6	21	1	1	1	2	0	2	2	3	1	3	3	2			
	食肉処理業	2	12	0	1	1	1	2	4	1	0	0	0	1	1			
	食肉販売業	3	14	0	1	0	1	3	4	1	1	1	0	1	1			
	そうざい製造業	6	28	2	2	2	2	7	1	3	1	2	1	2	3			
	氷雪製造業	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0			
	食品の小分け業	3	321	28	29	30	29	28	29	30	0	32	26	30	30			
小計		141	15,611	1,160	1,334	1,408	1,284	1,239	1,292	1,345	1,282	1,420	1,174	1,309	1,364			
食品衛生法の許可を要しない業種	魚介類販売業(包装)	1	5	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1			
	食肉販売業(包装)	1	4	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0			
	乳類販売業	4	11	1	1	0	1	0	2	1	0	3	0	1	1			
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内配置)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0			
	野菜、果物販売業	70	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70			
	食品販売業[上記以外]	35	136	16	12	11	11	12	11	10	13	13	8	9	10			
	食品製造業	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0			
	その他	4	7	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0			
小計		117	1,005	88	85	82	84	82	84	83	85	87	81	82	82			
ふぐ条例	未処理ふぐ販売業	51	1,282	139	142	60	43	35	80	126	158	171	120	109	99			
計		309	17,898	1,387	1,561	1,550	1,411	1,356	1,456	1,554	1,525	1,678	1,375	1,500	1,545			

表 3-1-2 食品の種類別監視総量

		監視総量(kg)
農産品	野菜	183,309,458
	果実	34,163,111
	小計	217,472,569
水産品	魚介類	16,480,317
	魚介類加工品	6,328,044
	小計	22,808,361
計		240,280,930

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（食肉処理業等）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5年度の月別監視指導件数は、表3-2-1のとおりで、総監視指導件数は、1,557件（と畜場263件、食品関係営業施設1,294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5年度の病名別、枝肉の瑕疵検査総件数は376件で、主なものは、牛では筋肉炎及び筋肉出血であった。（表3-2-2）。

表3-2-1 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5年								令和6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	263	22	22	22	23	21	22	23	20	20	21	20	27
食品衛生法に 関わる 営業施設	食肉処理業	4	1,053	88	87	93	90	85	89	95	84	78	86	83	95	
	許可を要しない 業種	1	241	20	20	22	21	20	20	21	19	18	19	19	22	
	小計	5	1,294	108	107	115	111	105	109	116	103	96	105	102	117	
計			6	1,557	130	129	137	134	126	131	139	123	116	126	122	144

表3-2-2 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	203	54.0	203	54.6	0	0
筋肉出血	97	25.8	97	26.1	0	0
血液浸潤	46	12.2	46	12.3	0	0
水腫	21	5.6	19	5.1	2	50.0
膿瘍	2	0.5	0	0.0	2	50.0
その他	7	1.9	7	1.9	0	0
計	376		372		4	