

2 安全・衛生対策

(1) 安全・品質管理者（SQM）の機能の充実

平成 15 年 5 月より「安全・品質管理者（SQM）」を各市場に設置し、SQMを中心とした市場内の品質・衛生管理の向上を推進しています。このSQMの機能を強化するため、平成 17 年度から、SQMを食品危害発生時の連絡調整役として位置づけ、食品に係る危害情報等を入手した際には、SQMに危害情報を連絡し、当該品の有無の調査や販売の留保等の対応を行っています。

また、17 年度から、水産、青果、花きの部類ごとに、SQMによる机上訓練を実施し、食品危害等の事件発生時に迅速に対応できるようにしています。

* 食品危害等発生時にSQMが対応した件数（平成 17 年度）

危害分類	概要	件数
A 重大事件	サーズ、テロ等の重大事件が起きた場合の対応	0
B 法令違反	食品衛生法違反等が発生した場合の対応	14
C 法令違反の疑い	法令違反品と同等の危害の恐れのある物品入荷の場合の対応	5
D 要注意	食品危害が起きる可能性が報告された場合の対応	6
E 情報提供	国等から食べ方等の注意の呼びかけがあった場合の対応	10
合計		35

< 安全・品質管理者（SQM）制度 >

市場の開設者である東京都と市場関係業者が連携し、中央卸売市場で取扱われる物品の安全性の確保を図るとともに、衛生・環境の水準の向上を図り、取扱われる物品の信頼性を高めるため、平成 15 年 5 月に安全・品質管理者（Safety and Quality Manager）を設置しました。

安全・品質管理者は、各市場の都職員、卸売業者、団体から数名が選任され、平成 17 年末で 174 人となっています。主な職務としては、次のようなものがあります。

- ・ 食品による危害発生時の連絡調整に関すること
- ・ 市場内の物品の品質管理の向上の推進に関すること
- ・ 市場内の衛生・環境水準の向上に向けた普及啓発等に関すること
- ・ 人の健康を損なうおそれのある物品等の排除・回収に関すること
- ・ 感染症発生時の消毒など危害の拡大防止対策に関すること
- ・ 食品の安全性及び表示の適正性評価に関すること
- ・ 食品リサイクルの普及啓発に関すること

(2) 「食品危害対策マニュアル」による対応

危機管理対策の一環として、市場における食品事故等の予防・回避と迅速・的確な対応のために平成 15 年 5 月に「危機管理マニュアル」を作成し、これに基づき様々な事件・事故に対応してきました。

しかし、頻発する事件・事故への対応が複雑化してきていることから、「危機管理マニュアル」については更に内容を充実させる必要が生じ、食品の安全対策部分を災害対策と分けて独立させ「食品危害対策マニュアル」を平成 18 年度に作成する予定です。

「食品危害対策マニュアル」を作成するにあたっての基本的な考え方は以下の通りです。

< 食品危害対策マニュアル >

目的

市場における食の安全・安心や安定供給機能を脅かす事態を事前に想定し、これらの事態発生未然防止を図るとともに、万一発生した場合にもその被害を最小限に食い止めるため、組織的に対応する指針とする。

食品危害に対する危機管理の基本原則

- ・人の健康を損なうおそれのある食品は市場に入れない、市場から出さない。
- ・食品事故の危害の拡大防止のため、危険情報は迅速に公開する。
- ・生鮮食料品の安定供給を図るため、市場機能を維持する。

危機管理対策の対象と個別の危機管理対策

・危機管理対策の対象

食品汚染、BSE、表示義務違反などの食品に関する事故・事件等

・個別の危機管理対策

事前対策 食品危害発生未然防止、食品危害情報・喫食時注意情報への対応

応急対策 危険食品等の搬入停止措置、感染症・食中毒、法令違反（疑いを含む）及び牛海綿状脳症（BSE）・口蹄疫への対応

(3) 条例改正

平成 17 年 3 月に東京都中央卸売市場条例を改正し、市場を経由する物品の安全性の確保と品質管理の徹底を図りました。

< 条例の改正内容 >

- ・品質管理について卸売業者、仲卸業者、関連事業者の責務とした

- ・取扱品目の部類及び卸売の業務に係る施設ごとに品質管理の方法等を定めることを規定した
- ・卸売業者、仲卸業者、その他の市場関係者と連携して物品の安全を確保し、衛生管理の向上を図るための体制整備に努めることとした
- ・卸売業者が委託物品を受領する際の検収に原産地の項目を追加した
- ・受託契約約款に、「人の健康を損なうおそれのある物品の販売の留保又は解除」に関する事項を定めるように規定した

(4) 食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度への対応

これまで食品衛生法で残留基準が設定されている農薬等は 283 品目(平成 17 年 11 月 28 日現在)で、国内外で使用される多くの農薬等に残留基準が設定されていませんでした。

平成 15 年度の食品衛生法改正に基づき、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の流通・販売等を原則禁止する「ポジティブリスト制度」が、平成 18 年 5 月 29 日から施行され、799 品目の農薬等に残留基準が設定されました。(参考資料 を参照)

今まで以上に基準が厳しくなったため、生鮮食料品の流通拠点である市場としても、市場衛生検査所との連携をより強化するとともに、生産者との連絡を密にして、生産履歴情報等の入手に努めるなどの、きめ細やかな対応が求められます。

そのため、平成 18 年 5 月に青果 S Q M 幹事会を開催し、当該制度の説明や意見交換等を行い、制度に関する関係者の理解を深めました。今後、引き続き具体的な対応について、検討していきます。

(5) 各市場の安全・衛生対策

東京都の市場では、商品特性に応じた温度管理を行うなど品質管理を徹底するため、卸売場の低温化、冷蔵庫の機能充実及び低(定)温倉庫の整備等を推進しています。

低(定)温施設の整備

生鮮食料品の鮮度を保持し、安全性を確保するためには、急激な温度変化を避け、できるだけ低(定)温で保管することが重要です。

卸売市場における取引の間であっても品物の温度変化をさけるため、低温卸売場の設置や低(定)温倉庫の充実等、コールドチェーンが途切れないような施設の整備に重点を置いています。

衛生設備の充実

より衛生的な市場とするため、長靴の洗浄槽の設置、手洗い場の設置など、衛生設備の充実に努めています。

衛生管理の推進

場内の衛生環境を向上させるため、共有部分については東京都が、専用部分については、その指定業者が、清掃や油虫・ネズミ等の駆除、下水枥・側溝、水産市場への薬剤散布による消毒等を実施しています。

さらに卸売の業務に係る各施設については、施設ごとに品質管理責任者の設置を義務付け、品質管理責任者の氏名を掲示させるとともに、施設の温度管理や清潔保持、高温下における物品の取扱時間を短縮させるなど、取扱物品の品質を劣化させないような取組を進めています。

なお、各市場とも福祉保健局の市場衛生検査所や芝浦食肉衛生検査所等の指導のもと、手洗いや設備の洗浄消毒の励行に努めています。

(6) 食肉市場のO157・BSE対策

食肉市場においては、O157による食中毒や牛海綿状脳症(BSE)の国内での発生に対処するため、施設面や作業面における改善を行い、食肉の衛生対策の強化を図っています。O157対策としては、法令が定める施設・設備の基準への対応工事を終え、作業面では、衛生標準作業手順の文書化とこれに基づく作業の実施等により、と体・枝肉の汚染を未然に防止しています。BSE対策としては、BSE全頭検査や特定部位による汚染防止などの、厳重な対策を講じています。

食肉市場の腸管出血性大腸菌O157対策等

平成8年に堺市で発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件を契機として国が作成した衛生管理基準に対応するための工事を、平成13年度までに6年間かけて終了しました。

その他の衛生対策として、平成14年度には内臓処理室の区画、平成15年度には大動物と小動物の病畜と室を分ける整備工事を行い、施設面の衛生管理を充実しました。

また、食肉市場センタービルの仲卸業者加工施設などについてHACCP方式の考え方がとられているほか、平成16年度に竣工した大動物Cラインについて作業区分(クリーンゾーン、ダーティゾーン)による施設の区分けを行うなど、施設整備における衛生管理の高度化を図っています。

さらに、運用面の衛生管理として、1頭ごと又は汚染の都度、手指の洗浄とナイフの洗浄消毒を行うなど、衛生管理に努めています。

牛海綿状脳症(BSE)対策

BSEは、平成13年にわが国で初めて発生し、食肉の安全・安心の確保や品質管理のあり方が問われました。そのため、消費者の視点から、食肉の安全・安心のための取組を進めています。

ア 集荷段階における対応

食肉市場では、育成履歴の明らかな牛を取り扱っています。国内でBSE感染牛が発生した場合は、育成履歴書等により疑似患畜でないことを確認したものでなければ、と畜しない措置をとっています。

- ・出荷牛育成履歴申告書（牛の生産者、肥育者、出荷者などの流通経路を記載した書類）の提出
- ・個体識別のための公証性のある書類の添付

イ 施設整備・衛生管理対応

- ・BSEの検査結果が判明するまで、内臓等を冷蔵保管するためのコンテナ設置
- ・脊髄吸引装置の設置
- ・施設の清掃、と畜用具の消毒作業の徹底

ウ 特定部位による汚染防止対策等

- ・特定部位（頭部（舌、頬肉を除く）、脊髄、回腸遠位部）の除去、焼却
- ・背割機の1頭ごとの洗浄・消毒の徹底
- ・背割り前の脊髄除去、背割り後の枝肉洗浄の徹底
- ・作業マニュアルによる特定部位取扱い手順の遵守
- ・ピッシング中止に向けた取組

I 全頭検査の実施

平成17年8月に厚生労働省令が改正され、20か月齢以下の牛はBSEスクリーニング検査の対象から除外されましたが、都においては制度変更による混乱の回避と、都民・事業者の不安解消のため、引き続き全頭を対象にBSEスクリーニング検査を行っています。

この検査の結果、安全性が確保された食肉のみが、中央卸売市場に流通するしくみとなっています。

(7) カラス等対策の現状と課題

中央卸売市場では、取引の過程で、牛・豚の脂や魚腸骨などの食物残さが発生し、これらのエサを求めて鳥が集まってきます。そのため市場は、衛生対策および周辺環境への配慮などからカラス対策等を実施しています。

< 捕獲 >

平成13年11月から都内の公園や市場などにトラップを設置してカラスを捕獲しています。

■ 各市場のカラス捕獲数

実施年度	実施市場	捕獲数	実施期間
15年度	築地、食肉、大田	約 640 羽	15年 8月～16年 3月
16年度	築地、食肉、大田	約 490 羽	16年 8月～17年 3月
17年度	築地、食肉	約 240 羽	17年 8月～18年 3月

< 餌断ち >

食肉市場では、牛・豚の脂の詰め替え作業時にフタ掛けを励行するとともに、廃棄肉用コンテナにカラス対策用囲を設置するなど、餌断ちに努めています。また、大田市場でも、魚腸骨用コンテナに囲を設置するなどの対策をとっています。

< その他の鳥対策 >

ハト、ゆりかもめ対策として、ネットフェンスを設置するなどの対策をとっています（淀橋市場、北足立市場、板橋市場）。