

## 第4章 安全・衛生等の対策

### 1 安全・衛生の現状

生鮮食料品については、平成8年の腸管出血性大腸菌（以下「O157」という。）による食中毒の発生以降、平成13年の牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）感染牛の確認、平成16年の鳥インフルエンザの発生、さらに近年では食品表示の偽装や食品への異物混入が相次いで発覚するなど、消費者が求める食の安全・安心が大きく揺らいでいます。

生鮮食料品の安全性確保については、福祉保健局が食品衛生法等に基づき、監視・指導を行っていますが、中央卸売市場においても、低温卸売場等の整備を推進するとともに、平成17年には条例・規則を改正し、卸売業者や仲卸業者等の市場関係者へ衛生管理の向上の義務付けを行いました。そのうえで、卸売業者や仲卸業者から選任された「安全・品質管理者」を各市場に設置し、「食品危害対策マニュアル」を定めるなど、衛生管理体制の充実に努めています。

なお中央卸売市場では、食品衛生法等に違反した食品が発見された場合は、福祉保健局の市場衛生検査所等と連携し、回収、販売禁止などの措置を講じ、安全確保を図るとともに、食品衛生法等に違反するおそれのある物品についても、その安全性が確認できるまで卸売業者に販売を自粛させるなど、安全な物品が流通する体制整備に努めています。

また、平成19年度には各卸売業者による「品質管理マニュアル」の整備を支援するなど、卸売市場における品質管理の向上を図っているところです。

### 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、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、「安全・品質管理者（SQM：Safety and Quality Manager）」を設置しました。

平成17年度からは、安全・品質管理者を食品危害発生時の連絡調整役として位置づけ、都が連絡した食品に係る危害情報等に対して、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、水産物部、青果部及び花き部の部類ごとに、安全・品質管理者による机上訓練（情報伝達訓練）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。

安全・品質管理者は、各市場の東京都職員、卸売業者及び仲卸業者団体から数名が選任され、平成 19 年度末で 174 人となっています。

「安全・品質管理者」の概要

目 的	物品の安全性の確保、衛生・環境水準の向上を図り、物品の信頼性を高める
定 義	食品による危害発生時の連絡調整役であり、食品の安全性を確保するための自主的な衛生管理及び環境の確保並びに改善に関する取組などの推進役（品質管理の総括的な責任者）
人 数	174 名
職 務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品による危害発生時の連絡調整</li> <li>・ 市場内の物品の品質管理の向上の推進</li> <li>・ 市場内の衛生・環境水準の向上に向けた普及啓発</li> <li>・ 市場内の衛生・環境水準の向上に向けた研修・講習</li> <li>・ 人の健康を損なうおそれのある物品等の排除・回収</li> <li>・ 感染症発生時の消毒など危害の拡大防止対策</li> <li>・ 食品の安全性及び適正性評価</li> <li>・ 自動車排気ガス対策の推進</li> <li>・ 廃棄物対策の推進</li> <li>・ 食品リサイクルの普及</li> </ul>
根拠法令	東京都中央卸売市場条例及び施行規則 東京都中央卸売市場「安全・品質管理者」設置要綱

「安全・品質管理者」に提供した危害情報数  
(平成 17 年 4 月から平成 20 年 3 月まで)

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	21
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	9
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	34
合 計		69

## (2) 「食品危害対策マニュアル」による対応

平成 18 年 5 月、複雑化する食品事故等に対し迅速・的確に対処するため、「危機管理マニュアル」（平成 15 年 5 月）のうち食品の安全対策部分の内容を充実し、独立させた「食品危害対策マニュアル」を作成しました。現在、これに基づき、様々な食品事故等に対応しています。

### 「食品危害対策マニュアル」の概要

目的	卸売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、これらの事態発生の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、できるだけ速やかに初動体制を確立し、応急対策を的確に行うなど、組織的に対応する指針とする。
基本原則	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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。</li><li>・ 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。</li><li>・ 生鮮食料品の安定供給を図るため、市場機能を維持する。</li></ul>
想定事象	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 残留農薬、化学物質、放射性物質及び細菌による食品汚染</li><li>・ 食中毒、感染症</li><li>・ 食品衛生法違反</li><li>・ 食品表示違反</li><li>・ 牛海綿状脳症（BSE）、口蹄疫</li></ul>
対策	<p>（事前対策）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 食品危害発生の未然防止</li><li>・ 食品危害情報・喫食時注意情報への対応</li></ul> <p>（応急対策）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 危険食品等の搬入停止措置等への対応</li><li>・ 感染症・食中毒への対応</li><li>・ 法令違反又はその疑いへの対応</li><li>・ 牛海綿状脳症（BSE）への対応</li><li>・ 口蹄疫への対応</li></ul>

## (3) 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

平成 18 年 5 月、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」が施行されました。

生鮮食料品の流通拠点である卸売市場では、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等の情報入手に努めるなど、きめ細やかな対応が求められます。そのため、安全・

品質管理者に対し、当該制度の説明や違反発生時の対応等について、適宜、説明会を行い、制度の周知徹底を図りました。

平成 19 年度末までに安全・品質管理者に危害情報を提供し、市場関係者が対応した事例は 14 件<sup>1</sup>ありました。

#### (4) 品質管理マニュアルの作成支援

平成 19 年 3 月、卸売市場における品質管理の向上を図るため、有識者からなる「東京都中央卸売市場の品質管理向上に係る検討会」での検討を経て、卸売業者を対象とする「品質管理マニュアル作成の手引」を作成し、この手引を用いて卸売業者に対する説明会を行いました。

現在、各卸売業者は、自ら作成した品質管理マニュアルを用いて、自主的な品質管理を行っているところです。

東京都では、引き続き仲卸業者を対象とする手引を作成するとともに、卸売業者がマニュアルに基づいて適切に品質管理を行っているかを確認するために検証を行うこととしています。

#### 「品質管理マニュアル」の作成について

作成意義	各業者が自主的な品質管理を確実にを行うことにより、卸売市場における食の安全・安心を確保することができる。 そのためには、誰もが安定した品質管理を確実に行えるように、各業者がマニュアル(作業手順書)を作成しなければならない。
作成内容	施設の温度管理や食品の取扱い方法など、一般的な衛生管理に係る項目を 8 分類し、それぞれの項目に対して、目的、内容、頻度等を明記することとしている。  施設の衛生管理(清掃、点検など) 器具類の衛生管理(洗浄、消毒など) 食品の衛生的な取扱い(温度管理など) 廃棄物の衛生管理(ゴミの搬出方法など) ねずみ、昆虫の防除 従事者の衛生教育 従事者の衛生管理(健康診断の受診など) 事故発生時の対応

<sup>1</sup> 54 頁「安全・品質管理者に提供した危害情報数」のうちポジティブリスト制度に関する情報数。

(5) 各市場の安全・衛生対策

東京都の卸売市場では、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（低温流通体系）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、下水桝・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。

また、各卸売業者は、自ら作成した「品質管理マニュアル」にもとづき、品質管理を行っています。

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<sup>1</sup>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

---

<sup>1</sup>衛生標準作業手順とは、衛生管理（使用水の衛生・機械器具の洗浄殺菌・交差汚染の防止・手指の消毒殺菌・従事者の健康・食品への有毒有害物質や異物混入または汚染防止・トイレの清潔維持・昆虫の防除など）に関することについて、「いつ、どこで、誰が、何を、どのようにするか」が分かるようにした手順のことをいう。

しています。BSE対策としては、BSE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O157対策等

平成8年のO157による食中毒事件の発生後、食肉市場では施設整備工事を行い、施設面の衛生管理を充実してきました。

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<sup>1</sup>方式の考え方を一部採り入れたほか、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。

#### BSE対策

平成13年のわが国初のBSE発生以降、危機管理及び消費者の視点から、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、出荷牛育成履歴申告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
- ・ 施設整備、機械器具の洗浄・消毒作業の徹底

---

<sup>1</sup> 食品の衛生管理手法の一つ。食品の安全性について危害予測をして、危機管理できる工程を重要管理点として重点的に管理して、製造・加工の全工程を通じて危害発生を防止し、製品の安全総括管理を行うもの。

#### 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
- ・ 背割り前後の脊髄除去、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

#### エ BSE検査の実施

東京都では、BSEスクリーニング検査を行い、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こととなっています。

#### (7) 食肉市場の排水対策

食肉市場には、牛豚のと畜解体処理を行うと場が併設されています。と場では、と畜解体作業に伴って血液や残さの他、衛生的な処理のため多量の水が排出されます。排出された水は、水処理センターにおいて活性汚泥法という生物処理により浄化し、下水排水基準に適合させたくて下水道に放流しています。

なお、水処理過程で発生した汚泥は、脱水して粘土状の脱水ケーキとして焼却処分しています。

#### (8) 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等への対策を実施しています。

#### < 捕獲 >

東京都では、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の捕獲を実施しています。中央卸売市場では、平成17年度以降は捕獲数の多い市場である築地市場と食肉市場において捕獲を実施しています。また、平成18年5月からは、実施期間を延長し、通年捕獲を実施しています。