

第4章 安全・衛生等の対策

1 安全・衛生の現状

平成8年の腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒の発生以降、平成13年の牛海綿状脳症（BSE）感染牛の確認とその後の相次ぐ食肉偽装事件、輸入野菜の残留農薬問題など食品に関する事件・事故が続発して社会問題となり、消費者は食に対する不信、不安を募らせました。

中央卸売市場においては、福祉保健局の市場衛生検査所等で、監視指導や細菌、食品添加物、農薬等の検査が実施されており、食品衛生法等に違反した食品が発見された場合は、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っています。

また、食品衛生法には違反していないが、そのおそれのある物品（いわゆるグレーゾーン）については、「危機管理マニュアル」に基づき、安全性が確認できるまでは、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。

平成17年には東京都食品安全条例が制定され、食品の安全性については、食品取扱事業者が、一義的な責任を持つものとされ、中央卸売市場においても、取扱物品の安全・安心を確保するため、関係業界と連携した安全・衛生対策のさらなる充実が求められています。

そのため、安全・品質管理者の機能の充実や、品質管理責任者の設置等、食品安全体制の強化を図るとともに、HACCP（参考資料 を参照）の考え方に基づく衛生管理を市場内に根付かせるため、ハード・ソフト両面から取組を進めているところです。

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。