

食の安全をみる

水際でくい止め、追跡調査する。
中央卸売市場が自らに課した、厳重な検査体制。

●食品衛生検査所●

食品衛生検査所とは、食品を取り扱う市場内施設の衛生管理と、毎日大量に入荷する食品の安全をチェックする公的な機関のことで、大阪3中央卸売市場は、生鮮食品を中心とする食品流通の拠点として、全国各地から多種多様、大量の食品が集荷されています。それだけに安全で衛生的な食品を提供することは、市場の大きな役割となります。

また、市場内の関係施設に対する衛生的な指導や食品関係業者、ならびに消費者に対する衛生教育なども実施しています。

●監視・指導業務●

中央卸売市場では、毎日宿直体制（1〜2名）により「毒サバフグなどの有毒フグや毒カマスやバラムツなどの有毒魚貝類が入荷されていないか」などを、細かく調べています。主な仕事は、セリ前入荷商品の監視や市場内を巡回し「加工食品を中心として、適正な表示がされているかどうか」「適正な取り扱いがされているかどうか」など、食品の適正な管理についてのチェックで、不良食品・違反食品を発見した場合は指導、排除を行っています。

●早朝監視●

セリが始まる前の午前2時30分から1〜2名で、卸売場、仲卸店舗を巡回し、食料品の鮮度、保管、取扱い、表示や有毒魚貝類などが入荷していないかのチェックをします。

●通常監視●

市場内にある各種の食品関係施設を巡回し、設備の衛生保持や加工食品の保管取扱いなどをチェックします。また、魚貝類を床にそのまま置いていないかなどについても検査の対象になります。

●現場検査●

早朝監視時に、官能検査や現場で結果が判明する検査をします。

保存基準のある食品については、光を当てたところの温度が瞬時に計れる放射温度計を使って、温度チェックをします。

●収去●

週1回、抜き打ちで午前3時30分より、仲卸店や荷受業者から任意の上で、抜き取った生鮮商品を検査所に持ち帰り、理化学検査・細菌検査を行います。この時、同時にまな板の雑菌を拭き取り、施設検査も行います。

また、5〜9月はウニや赤貝、イクラなどを、10〜3月は、隔週で生食用のカキとマグロやフグ、エビ、タコなどを重点的に業務検査しています。

●業務検査●

■理化学検査

保存料や漂白料などの食品添加物の表示がきちんとされているか、使用基準がオーバーしていないかを調べます。DDTやパラチオンなどの残留農薬、カナマイシンやフラゾリドンなどの抗生物質、合成抗菌剤、PCB、水銀、TBT Oなどの検査を実施しています。

■細菌検査

生食用魚介類によるO157や腸炎ビブリオなどによる食中毒を予防するため、食中毒菌の検査や、魚肉ねり製品や冷凍食品など、食品衛生法で規格基準が定められている食品について検査を実施しています。

■施設検査

通常監視時に、施設や設備、食器、器具などの拭き取り検査、さらに従事者の手指などについても細菌汚染や洗浄度をチェックします。そして、菌などが検出された場合、他の食品と一緒にしないなど、細かい衛生指導を行います。違反している業者は、保健センターや健康福祉局へ連絡し、営業停止処分をすることもあります。

■調査・研究業務

より効果的な検査方法や監視・指導を目的に毎年テーマを決めて

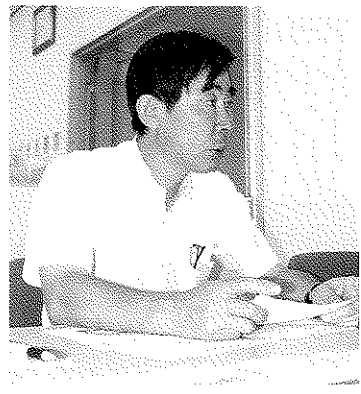
研究業務を行い、その成果を全国に発表するとともに、日常業務に反映しています。

●衛生教育●

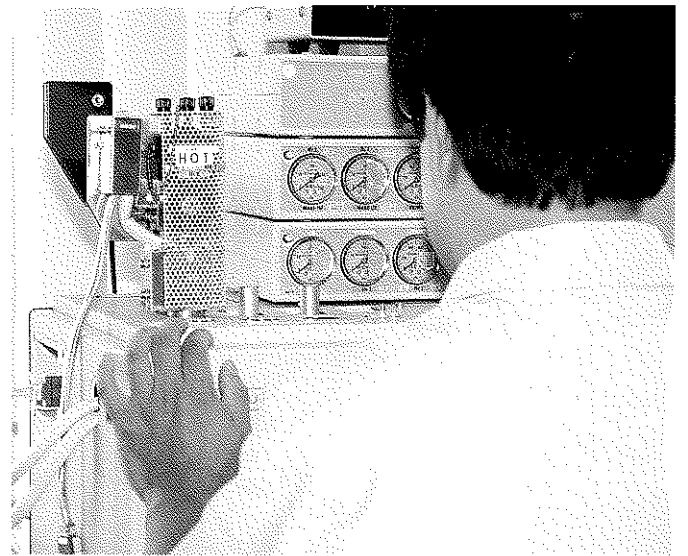
市場内の業者、従事者や市民の皆さんに食品衛生や食品衛生検査所の仕事について、理解と知識を深めていただくため、講習会や衛生教育をします。ここでは、地域の小学生や婦人団体、調理師学校の生徒などを対象に年間約70回、市場内の見学や料理教室も行われています（中央卸売市場協会に要予約）。

●指導相談●

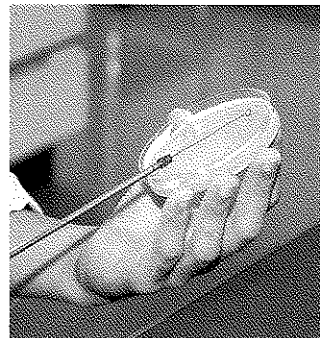
市場内業者に、施設設備の改善や営業許可、食品に関する疑問などについて、指導や相談をします。



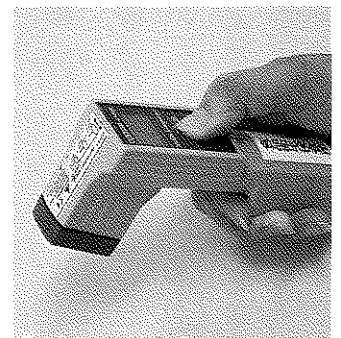
「水際でくい止め、調査するのが仕事です」
大阪市中央卸売市場（本場）
食品衛生検査所主査 山崎賢司さん



■さまざまな食材を高テク機械を駆使して徹底的に分析する



■検体を培養し細菌等を検査



■表面温度をセンサーでチェック