

ご存じですか？市場の仕組みと食品の衛生管理

わたしたちが住んでいる福岡市は、全国でも食べ物の美味しい街として知られています。その中で、福岡市中央卸売市場は、食品流通の拠点として、みなさんの食を支えています。

市場とは、どのようなところなのでしょう？ここでは鮮魚・青果市場の仕組みと食品の衛生管理について紹介します。

<市場を通る食品の流れ>



<市場の衛生管理>



市場内に設置されている食品衛生検査所の職員(食品衛生監視員)が、市場で取引される食品の衛生状態のチェック(監視・指導)や、定期的な食品の抜き取り検査(収去検査)を行うことで、食品による事故(食中毒)を未然に防ぎ、安全な食品の流通につとめています。

1 監視・指導

市場内を定期的に巡回し、食品の適切な温度管理がされているか、取扱いが衛生的に行われているか、食品の表示が適正に行われているか等をチェックしています。不適正な取扱いや表示を発見した場合は、随時、改善指導を行っています。



2 収去検査(抜き取り検査)

市場内に流通する食品の理化学検査や細菌検査を行い、食品衛生法の基準に違反した食品については、回収等の指導を行います。食品衛生検査所では、以下の検査を行っています。

理化学検査

- 残留農薬
- 動物用医薬品 (抗生物質、抗菌剤等)
- 自然毒(フグ毒、貝毒)
- 有害化学物質 (水銀、PCB)
- 食品添加物など

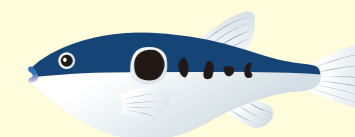
細菌検査

- 一般細菌
- 食中毒菌



その他の検査

- フグの肉種鑑別
- 寄生虫や異物の検査



<監視や検査でこのような違反が発見されました>

【事例1】国産のにんじんから基準値(0.01ppm)を超える農薬(BHC:0.04ppm)を検出。

【事例2】国内製造のムキエビから表示にない漂白剤(二酸化硫黄)を検出。

【事例3】国内で加工された生食用生ウニから基準値(100/g)を超える食中毒菌(腸炎ビブリオ:150/g)を検出。

【事例4】鮮魚市場卸売り場で食用不可のフグ(ドクサバフグ)を発見。

市場内で見つかった違反食品については、発見次第、食品衛生検査所が、返品・回収・廃棄の指導、適切な表示や取扱いの指導などの必要な措置を実施し、改善を確認します!