

札幌市保健所広域食品監視センターから、市場及びスーパー関係者の皆様に情報をお届けします。

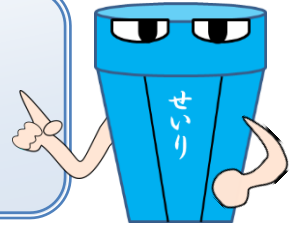
いざ 整理整頓

足の踏み場のない冷蔵庫、10年間未使用の鍋、5年前の掲示物、そんな施設になってませんか？
わかっちゃいるけど、どうすりゃいいの？
そこで今回は整理整頓について特集します。



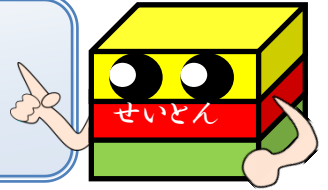
「整理」とは、不要なものを処分することです。

- ・「いつか使うだろう」は捨てましょう。
- ・多くてじゃまなものは減らしましょう。
- ・仕入れる前に計画と検討をしましょう。
- ・定期的に捨てるものはないか確認しましょう。



「整頓」とは、必要なものを適切な場所に置くことです。

- ・置き場所には目印をつけましょう。
- ・色分け等で誰でもわかる目印にしましょう。
- ・多くの人が使うものは数を増やしましょう。



整理整頓を行うと **イイコト** があります。

- ・異物混入や期限切れ商品販売等の **リスク低減!**
- ・ものを探す **時間の短縮、作業効率のUP!!**
- ・施設の広さを **有効に活用!!!**



すっきり職場で
快適お仕事

食品の収去検査結果

広域食品監視センターでは、食品の安全性確認のため、市場やスーパー等で流通している食品の収去検査（抜き取り検査）を行っています。結果は以下の通りです。

（平成26年11月～平成27年5月 広域食品監視センター実施分）

食品分類	検査検体数				違反等検体数（内容）	
	微生物検査	理化学検査		農薬検査	「食品衛生法」違反	「札幌市食品等の自主管理基準」等不適
		放射性物質				
魚介類	73	81	24	0	冷凍鮮魚介類：1件 （表示違反）	生食用鮮魚介類：7件 （細菌数・大腸菌群・ <i>E. Coli</i> ） その他の鮮魚介類：5件 （大腸菌群・ <i>E. Coli</i> ）
魚介類加工品	75	97	4	0		たらこ：2件 （細菌数・大腸菌群） 筋子・いくら：1件 （細菌数・大腸菌群） 醤油漬け：2件 （細菌数） その他：3件 （細菌数・大腸菌群）
肉卵類 その加工品	11	11	0	0		
冷凍食品	4	5	0	0		
穀類加工品	0	11	2	0		
野菜・果物 その加工品	9	109	70	88		野菜漬物：1件 （セレウス菌）
菓子類	0	10	0	0		
清涼飲料	5	5	0	0		
弁当・そうまい レトルト食品	27	9	0	0		サラダ・和え物・酢の物：1件 （細菌数） そうまい（非加熱食品）：2件 （大腸菌群） 米飯類：1件 （細菌数・大腸菌群）
器具及び 容器包装	0	6	0	0		
酒精飲料	0	3	0	0		
ふきとり検査 （施設器具）	110	0	0	0		
合計	314	347	100	88	1件	25件

検査の結果、「冷凍鮮魚介類」1検体が食品衛生法違反（表示違反）であったため、製造所を所管する自治体に情報提供し、改善措置が行われました。「札幌市食品等の自主管理基準」等に不適の食品については、適宜、指導等を行っています。なお、放射性物質検査は100検体について実施しましたが、いずれも国が定める基準値を超える食品はありませんでした。

発行・お問い合わせ

札幌市保健所広域食品監視センター

（中央区北12条西20丁目 札幌市中央卸売市場青果棟3F）

TEL 011-641-0635

FAX 011-644-3553