

平成 23 年度さっぽろ食の安全・安心モニターの活動結果について

札幌市保健所食の安全推進課

1 モニター委嘱期間

平成 23 年 5 月 16 日～平成 24 年 3 月 31 日

2 モニター委嘱者数

30 名

※ 委嘱後 1 名辞退により、モニター活動は 29 名が実施

3 モニター活動の内容

(1) 食品取扱施設の衛生管理等に関する調査

ア 第 1 回：平成 23 年 6 月の 1 か月間

イ 第 2 回：平成 23 年 9 月の 1 か月間

ウ 第 3 回：平成 23 年 12 月の 1 か月間

(2) 食の安全・安心お知らせ便

食の安全に関する意見・要望等の提出（委嘱期間中随時）

(3) モニター研修会・報告懇談会への出席

ア 研修会：平成 23 年 5 月 16 日

イ 報告懇談会：平成 24 年 3 月 26 日

4 活動結果

(1) 食品取扱施設の衛生管理等に関する調査

食品販売店や飲食店などの食品取扱施設の衛生状態等について、調査項目に基づき「良好・普通・不良」の 3 段階評価による調査を実施し、その評価結果とともに、不良と評価した事項の詳細及び他の店舗にも取り入れてほしい良好事項を報告してもらいました。

調査施設数は延べ 205 施設であり、そのうち不良事項の指摘があったのは 63 件、良好事項の報告は 122 件あり、不良事項として報告があったものについては、内容に応じて改善指導や関係機関への情報提供等を行いました。

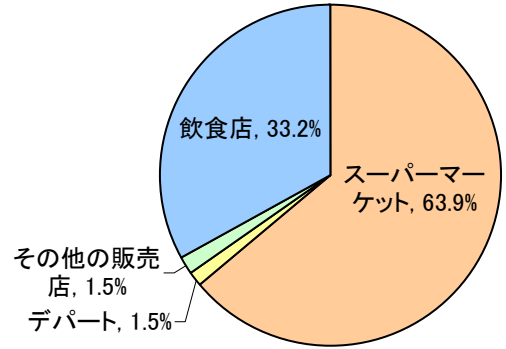
ア 調査報告数

【調査施設数】

	調査施設数 (延べ)
第1回調査	67
第2回調査	69
第3回調査	69
計	205

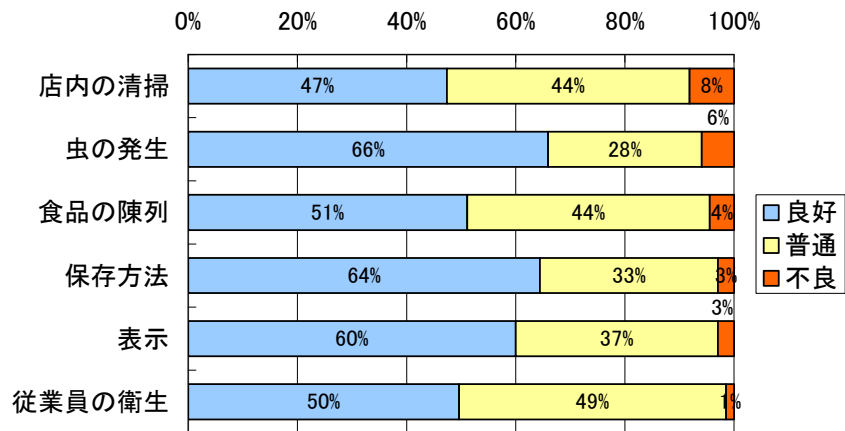
【調査施設の内訳】

調査施設	施設数 (割合)
食品販売店	137 (66.9%)
スーパーマーケット	131 (63.9%)
デパート	3 (1.5%)
その他の販売店	3 (1.5%)
飲食店	68 (33.2%)
計	205 (100.0%)

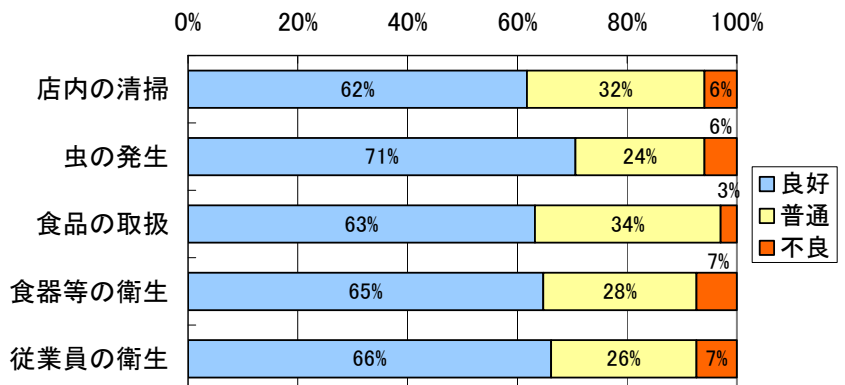


イ 調査施設の評価

【食品販売店の評価】



【飲食店の評価】



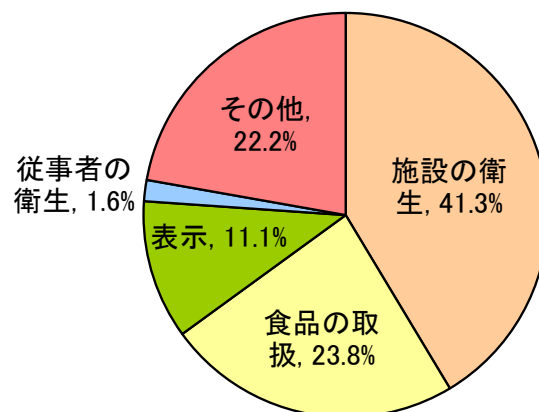
ウ 不良事項

【不良事項の報告数】

	不良事項
第1回調査	21/67
第2回調査	27/69
第3回調査	15/69
計	63/205

【不良事項の内訳と主な内容】

	件数 (割合)	主な内容
施設の衛生	26 (41.3%)	<ul style="list-style-type: none"> ・陳列ケースや天井の掃除が行き届いていなかった ・ハエなどの虫が侵入 (発生) していた ・店内が臭かった
食品の取扱	15 (23.8%)	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵品が常温で陳列されていた ・冷蔵・冷凍ケースに商品を積み上げすぎて、冷気のロードラインを超えていた ・スーパーの裸売りのパンやそうぎいの衛生に不安がある
表示	7 (11.1%)	<ul style="list-style-type: none"> ・値引きシールが表示ラベルの上に貼られてた ・購入した魚介類の漬物の表示が、小さく不明瞭な文字で印字されていた
従事者の衛生	1 (1.6%)	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の髪の毛が長く、まとめられていないため不潔感があった
その他	14 (22.2%)	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の陳列が乱雑だった ・店内床面がぬれており危険を感じた
計	63 (100.0%)	



【不良事項についての対応】

緊急性	内 容		件数	対 応	
高 ↑ ↓ 低	1	健康被害のおそれあり		0	即時に所管部局へ情報提供するとともに健康被害のおそれがある案件として調査等を依頼
	2-1	法令関連事項	食品衛生法	2	所管部局へ情報提供するとともに法令違反疑いの案件として対応等を依頼
	2-2		他法令	0	関係機関へ情報提供
	3	業務関連情報		24	所管部局へ情報提供
	4	参考情報		37	報告内容を記録し今後の事業運営等に活用
計			63		

【立入調査実施数】

	立入調査数
食品販売店	28
飲食店	4
計	32

【対応事例】

事例1（緊急性2-1：法令関連事項・食品衛生法）	
報告	冷蔵の加工品が常温で積まれており、冷凍品はラインを超えるものが多かった。
対応	販売店の立入調査時、冷凍品でロードラインを超えているものはありませんでしたが、冷蔵品については常温で販売しているものがあり、冷蔵ケースに商品を積み上げすぎたり、冷気の拭き出し口を商品が覆っているものもありました。このため、表示に記載されている保存方法を遵守して適切に販売すること、冷凍庫・冷蔵庫内で食品を販売する際は、食品を積み過ぎないことについて指導しました。
事例2（緊急性2-1：法令関連事項・食品衛生法）	
報告	牛乳等の売場で、冷蔵ショーケースに立てて並べてある牛乳パックの上に、さらに牛乳パックを横にして並べてあった。
対応	販売店の立入調査を行ったところ、報告のあったとおりの状況であったため、放射温度計で温度を測定しました。その結果、いずれの商品も10℃以下であり、牛乳の保存基準は守られていました。今後も積み過ぎには十分留意し、牛乳の保存基準を遵守するよう指導しました。
事例3（緊急性3：業務関連情報）	
報告	回転寿司屋で、覆いのない寿司ねたの横にマイクがありたえず利用していた。手洗い台の横下に皿を積置きしてあり飛び水が気になった。3～4人で客の相手をし、寿司を握る、皿・ねたトレーを運ぶ、注文紙を扱う、寿司を握るを繰り返していた。
対応	施設に立入りし、皿の置き場、置き方を改善して、手洗い器の飛び水がかからないようにすること、手洗いを今まで以上に徹底することについて指導しました。

事例4（緊急性3：業務関連情報）	
報告	刺身用エビの名称・期限表示等のラベルの上に値引きのシールが貼られており、全く見えない状態で並べられていた。そうざい売場でも値引きシールが表示ラベルの上に貼られており、表示が全く見えなかった。
対応	販売店の立入り時、魚介類や肉については、表示を隠すような貼り方をしているものはありませんでしたが、そうざいについては一部に、値引きシールが原材料の一部や保存方法などの表示を隠してしまっているものがありました。このため、値引きシールを表示ラベルの上に貼らないよう指導しました。
事例5（緊急性3：業務関連情報）	
報告	購入した魚介類の漬物の表示が、7 cm×7 cmの面積に、小さな、明瞭でない文字で表示が印字されている。もっとしっかりした大きな文字で書いてほしい。
対応	販売店の立入り時、当該品の販売はありませんでしたが、本件について情報提供し、表示の印字のかすれ等に注意するよう指導しました。なお、文字の大きさについては8ポイントであり、食品衛生法上は問題ありませんでした。

エ 良好事項

【良好事項の報告数】

	良好事項
第1回調査	44/67
第2回調査	35/69
第3回調査	43/69
計	122/205

【主な内容】

- ・個別に魚をさばく調理場がよく見える位置にあり、清潔が保たれていた。
- ・鮮魚売場の客側の場所に、ほとんどいつも専属の店員が一人いて、客の質問に適切に対応しているので、助けてもらうことができ大変役に立つ。
- ・各売場でこまめに商品の期限などチェックしている。他の店よりも、従業員が多くかなり目が行き届いているように思う。
- ・農作物生産者の氏名や顔写真があって、親しみと安心感がもてる。
- ・肉、魚売場で特に従業員がしっかりと帽子をかぶっていたのが良かった。
- ・惣菜コーナーにて、コロッケや天ぷら、焼き鳥等がむき出しで並べられているので一見、不衛生な印象があったが、ホコリ等入らないよう風をあてているという主旨の表示があった。
- ・商品チェックの放送が店内に流れ、係員の方がチェックし、店内の管理が徹底されていることがうかがえる。トイレも実にきれいで、安心して買い物ができる。
- ・精肉と鮮魚の部門はパックされた品物を並べている一方で、対面で買えるコーナーがある。安全・安心とは直接結びつかないが、店の人と言葉を交わしながら、自分の必要な分量や料理の目的に合った肉や魚を買えるのは気持ちよく、ある意味で安心できる。
- ・試食など、直接食品に触れるような店員さんはマスク、手袋をしっかりと着用し

て接客を行っていた。

- ・他店にも多いことだが、おしぼりが1つ1つビニール袋に入って渡されるのは衛生的で良いと思う。
- ・オープンキッチン化されており調理内容を視ることが出来るので、安心して飲食出来た。
- ・店内がとても清潔で、テーブルもきれいにされていた。食器類もピカピカだった。従業員の服装もきれいで好感がもてた。

(2) 食の安全・安心お知らせ便

日常の食生活やモニター活動の中で気付いた食の安全についての疑問や意見、市の食の安全・安心に関する施策に対する意見・要望などを報告してもらいました。

意見・要望については今後の札幌市の施策の参考にさせていただきます。

【お知らせ便の報告数と内訳】

お知らせ便の内容	件数
意見・要望	22
質問	3
感想	2
施設の衛生についての情報	2
計	29

【主な意見・要望】

- ・道外産、海産物、特に福島県のもの放射性物質の検査を強化して欲しい。検査結果のすべての数値の公表を望むが、生産者のこともあるので、少し数値を厳しくしたもので検査結果を公表して欲しいと思う。
- ・食の安全・安心について消費者もちゃんと知るべき。行政もお店もきちんと表示して安心できるようにしてもらいたい。放射線についてももう少しきちんと表示してもらいたい。
- ・札幌市長が、セシウム汚染肉の販売が判明した場合は店舗名を公表すると声明したことは評価したい。自治体の毅然とした態度が業者の注意深い仕入れ・販売につながると思う。24年度は、札幌市としての放射能対策を示した食品衛生監視指導計画が必要。知識不足から不安を抱える人が多いので、リスクコミュニケーションに力を入れてほしい。
- ・食品の製造や扱いの衛生面について、まだまだ十分とは思われない。手袋着用でも何にでもふれるとか、マスク着用が無い、直接口に入るものに対しても覆いが無い等きりが無い。市からの指導をもっと厳しくお願いをしたい。
- ・消費期限や賞味期限の表示場所が統一されていないので確認するのにひとつひとつ探さなければならず、見にくい場所だったりすることもある。
- ・野菜の消費期限（採取日でも）がわかるとうれしい。特に足の走り薬物・もやしなどは、いつ採ったものか知りたい。
- ・先日レタス農家の見学会（さっぽろ食の安全・安心市民交流事業）に参加し、保健所では残留農薬のチェックもしていると聞き安心した。保健所はそのような仕事も行っているのをはじめて知った。もっとPRして安心させてほしいと思う。
- ・トイレで小用を足した後、手を洗わずにそのまま出て行く男性がずいぶんいることに気付いた。トイレ後の手洗いのような生活の基本を家庭や小学校などでもっとしっかり教育することが必要だと思った。