

平成 24 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 24 年 5 月 25 日～平成 25 年 3 月 31 日

2 モニター委嘱者数

30 名

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 24 年 6 月の 1 か月間

イ 第 2 回：平成 24 年 9 月の 1 か月間

ウ 第 3 回：平成 24 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 24 年 5 月 25 日

イ 報告懇談会：平成 25 年 3 月 22 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 219 施設であり、そのうち不良事項の指摘があったのは 84 件、良好事項の報告は 127 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。

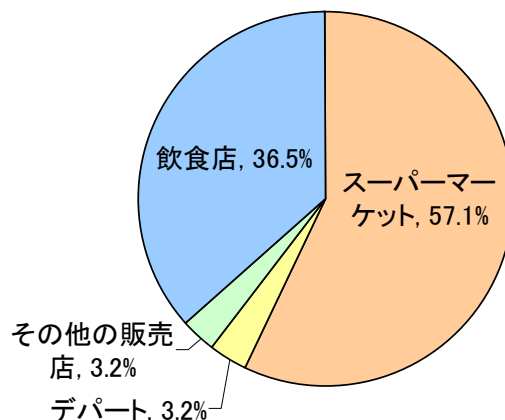
ア 調査報告数

【調査施設数】

	調査施設数（延べ）
第 1 回調査	79
第 2 回調査	75
第 3 回調査	65
計	219

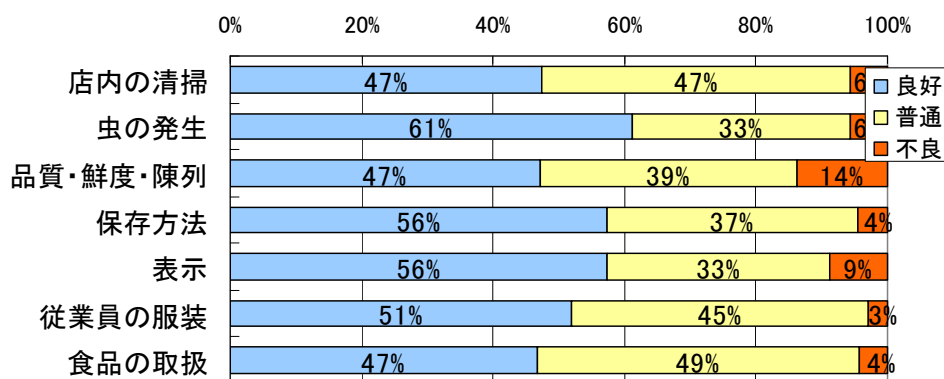
【調査施設の内訳】

調査施設	施設数（割合）
食品販売店	139（63.5%）
スーパーマーケット	125（57.1%）
デパート	7（3.2%）
その他の販売店	7（3.2%）
飲食店	80（36.5%）
計	219（100.0%）

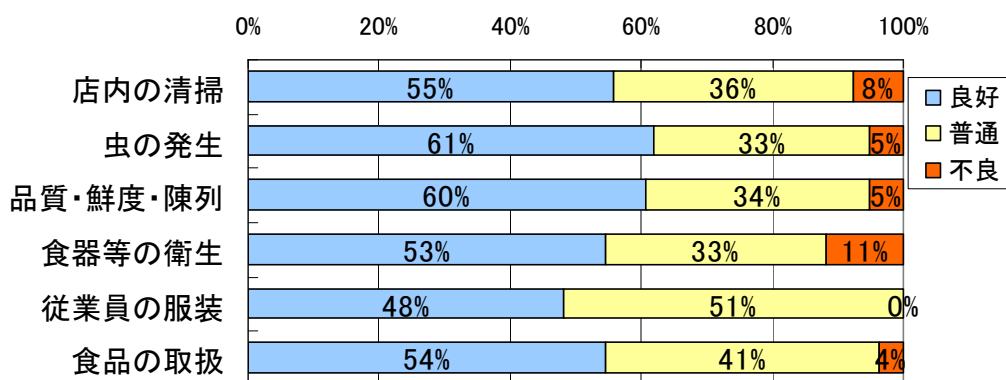


イ 調査施設の評価

【食品販売店の評価】



【飲食店の評価】



ウ 不良事項

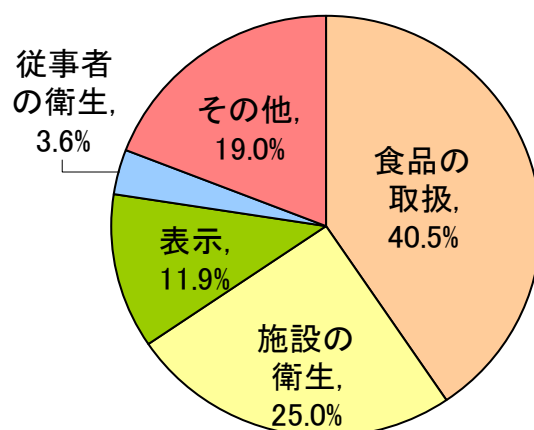
【不良事項の報告数】

	不良事項
第1回調査	36/79
第2回調査	34/75
第3回調査	14/65
計	84/219

【不良事項の内訳と主な内容】

分類	件数(割合)	主な内容
食品の取扱	34 (40.5%)	<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、冷気のローラインを超えていた ・見切り品の野菜が腐っていた ・消費期限の過ぎた商品を売っていた
施設の衛生	21 (25.0%)	<ul style="list-style-type: none"> ・床に野菜くずが落ちていた ・店内をハエが飛んでいた ・トイレの汚れが気になった ・イスやテーブルがべたついていた

表示	10 (11.9%)	・ 値札のプレートと商品（袋）の表示で産地が異なる。 ・ 食品添加物の名称が誤っていた。
従事者の衛生	3 (3.6%)	・ 従業員の制服が汚れていた ・ 従業員の手洗いが不十分に感じた
その他	16 (19.0%)	・ 試食コーナーでつまようじが散乱していた ・ 空瓶の入ったケースが詰まれている危険 ・ 冷凍庫から水漏れがあった
計	84 (100.0%)	



エ 不良事項についての対応

【対応分類】

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	6	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	
	3	業務関連情報		25	所管部局へ情報提供
	4	参考情報		53	報告内容を記録し今後の事業運営等に活用
計			84		

【立入調査実施数】

	立入調査数
食品販売店	22
飲食店	6
計	28

【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	刺身が冷蔵コーナーではないワゴン(常温)に陳列されている。
報告	販売店の立入時には、常温で陳列されている刺身はありませんでしたが、責任者に聴取をしたところ、以前、ワゴンに陳列をしたことがあると認めため、生食用鮮魚介類(刺身)の保存温度を遵守するよう指導しました。
事例2 (緊急性2-1:法令関連事項・食品衛生法)	
報告	冷凍食品がロードライン(積荷限界線)よりも上に積み上げられている。
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した。また、放射温度計で商品の温度を測定したところ、冷凍食品の保存基準を満たしていませんでした。このため、ロードラインを超える商品を速やかに下げるとともに、商品を陳列する際は、ロードライン以下とするよう指導しました。
事例3 (緊急性2-1:法令関連事項・食品衛生法)	
報告	「そうざい」に表示されている添加物の名称が間違っている。
対応	販売店の立入調査を行い、添加物名の表記が誤っていることを確認しました。責任者に聴取したところ、店舗において表示ラベルを作成する際の入力ミスであることが判明したため、直ちに正しい表示に修正するとともに、表示のチェック体制を改めるよう指導しました。
事例4 (緊急性3:業務関連情報)	
報告	従業員の制服がヨレヨレで汚れがひどかった。また、鼻水をすすりながらドリンクの用意などをしていた。
対応	販売店の立入り時、制服の汚れが目立つ状態でした。このため、常に清潔で衛生的な作業衣を使用するよう指導しました。なお、立入時に体調不良者はいませんでした。従業員の健康管理を徹底するよう指導しました。
事例5 (緊急性3:業務関連情報)	
報告	生魚を陳列するバットがプラスチック製で、端が欠けていた。
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した。破片が混入する可能性があるため、破損したバットを使わないよう指導しました。
事例6 (緊急性4:参考情報)	
報告	原材料名、添加物名等の表示が「そうざい」の裏面に添付されている。汁気のあるものの場合、見るときに困る。
対応	商品の裏面に表示をすることは、直ちに食品衛生法違反とはなりません。消費者にとって分かりやすい表示が望ましい旨、営業者に指導しました。

オ 良好事項

【良好事項の報告数】

	良好事項
第1回調査	57/79
第2回調査	31/75
第3回調査	39/65
計	127/219

【主な内容】

- ・店舗の清掃がすみずみまで行き届いていた。
- ・店内が明るく、商品もきれいに陳列されていて気持がよかった。
- ・天気が悪いのに床が濡れていなかった。
- ・調理をしているところがガラス張りで見えてよかった。
- ・店内放送を合図に各部門の担当者が清掃や温度チェックを行っていた。
- ・品質管理表に冷蔵庫の温度だけでなく記入した時間も記載されていた。
- ・野菜、肉、魚、加工品どれももしっかりわかりやすく産地表示等がされていた。
- ・野菜、くだものなどの種類が多く、一つ一つに特徴と食べ方の説明があった。
- ・野菜に生産者の表示があるものがあり、産地や生産者がわかり安心できる。
- ・モヤシをロット（箱）単位でなく、1品1品検品していた。
- ・従業員の身だしなみが整っていて、衛生的だった。
- ・レジの従業員が髪を束ねて三角巾をつけており、清潔感があった。
- ・調理担当者だけでなく、ホール担当もコック帽等を着用し、清潔感があった。
- ・従業員が消毒用スプレーを各テーブルカウンターに噴霧しているのは関心した。
- ・野菜の仕入れ状況などを説明してくれ、血のかよった対応と感じた。
- ・鮮魚担当者が入荷した魚の情報や下処理のサービスを常に声出ししていた。
- ・食事が終わると、すぐにテキパキとテーブルの食器を片付けていた。
- ・アレルギー食材を言うとイヤな顔ひとつせず抜いてくれた。
- ・ゴミを店舗で出さない包装など、売り方が考えられていた。
- ・肉類をトレーなしで袋売りしていた。エコ商品としてよいものだと思う。
- ・台ふき、手ふきがきれいな状態で十分な数が置かれている。
- ・どの従業員とすれ違っても必ず「いらっしゃいませ」と挨拶してくれた。
- ・トイレに口臭ケア用品が置いてあって心配りを感じた。

(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しての意見・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	21
質問	3
感想	0
施設の衛生についての情報	1
計	25

【主な意見・要望】

- ・漬物の製造過程などについて抜き打ち検査を行い、指導や公表、営業停止などの処置を行ってほしい。
- ・浅漬によるO157食中毒の件ではじめて知ったが、塩素による野菜消毒の難しさを感じた。殺菌のため薬品を用いなければならないことは十分に理解できるが、消費者としては極力薬品は、使ってほしくない。この矛盾がうまくおさまる方法はないだろうか。
- ・販売用漬物の殺菌に塩素を使用していることも非常におどろいた。ずさんな企業一社のため人命をなくし、異常事態を招いた会社に反省を促したい。「食の安全・安心推進条例」も策定するようだが、これに安心することなく、常に心がけて生活することを習慣付けたい。
- ・浅漬の食中毒は、売り上げにも影響しているようだ。自分自身、美味しくいただく気持ちを持ってず、事件を境に買うのをやめてしまった。
- ・国産や地産地消にこだわっていたものの、今年の東日本大震災に伴う原発事故による放射線の危険性への不安を払拭出来ず、難題な面がある。市の策定する「食の安全・安心」と共に、自身も信憑性の高い情報を注意深く受発信していきたい。
- ・今夏のO157食中毒事件に関し、札幌市の対応は、比較的早く、原因が究明され消費者に真実を伝達するという意味で評価できると思う。一方、風評被害を打ち消すような発表もして欲しかった。また、漬物の消毒についても「塩素」という表現ばかりが強調され誤解を招く一因にもなったとも考えられ、保健所等で安全であることの科学的根拠をもって報道等にアピールして欲しかったと思う。
- ・市民の知識不足を感じる。業者&市民&行政が1つになった勉強会を増やすべき。
- ・消費期限などの表示が小さく見づらいものが多い。もっと大きく表示してほしい。
- ・モニターの調査は、夏場で食中毒の多い7月、8月に行うべき。
- ・どこのベーカリーショップでも陳列棚にパンが剥き出しのまま並べられているが、衛生的にいかがなものかといつも感じている。購入者がいるため販売者も問題視していないのだろうか、はたしていいのだろうか。
- ・通常より安い値段かのように目立つ表示をしておきながら、平日の価格と同じであったり、値札を紛らわしく並べていた。商業モラルを一体何なのか考えさせられる。
- ・鮮魚店などで商品がたくさん積み上げら得ているが、閉店までに売り切ることができるのか疑問。次の日に残りものを売っているのではないかと不安になる。安心・安全も重要だが、食料の無駄にも目を向けるべきと感じる。
- ・“食の安全・安心バスツアー”などに参加させてもらい感謝。これからも市民として出来る範囲の“ほんの少し”の協力を続けていきたい。
- ・昔ながらの店で、必ずしも100点とは言えない店もあるが、自分の目、鼻、口で判断し、昔風の店を共に育て歩む姿勢が大切と思う。弱い立場の店を共に応援し、みんなで古い良き物を大切にして行けたらと思う。
- ・これまで食品の安全に興味はあったが、モニターをきっかけに注意深く見てみると、表示すべき点がかかれていなかったり、衛生面に不安がある店があることに気づいた。行政とともに消費者も目を光らせなければならないと思う。そのためには、食品の安全についての知識を多くの市民に広げる活動を行って欲しいと思う。
- ・道のHACCP認証制度について、審査基準やISOなどの他制度との関連性が曖昧で、信頼性がよく分からない。もっと明確にしてくれると、消費者も安心できる。
- ・事後の報告に関するパンフレットに興味を持つ人は少なく、カラーにするのはもったいない。もう少しエコにも配慮すべきだと思う。