

平成 25 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 25 年 5 月 20 日～平成 26 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 25 年 6 月 1 日～6 月 30 日（1 ヶ月間）

イ 第 2 回：平成 25 年 9 月 1 日～9 月 30 日（1 ヶ月間）

ウ 第 3 回：平成 25 年 12 月 1 日～12 月 31 日（1 ヶ月間）

(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 25 年 5 月 20 日

イ 報告懇談会：平成 26 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。

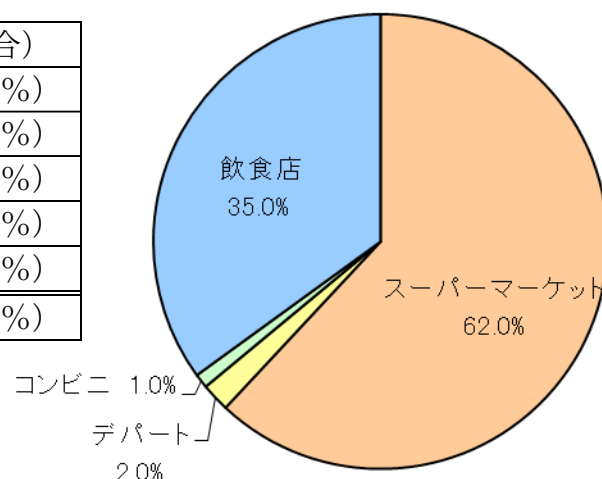
ア 調査報告数

【調査施設数】

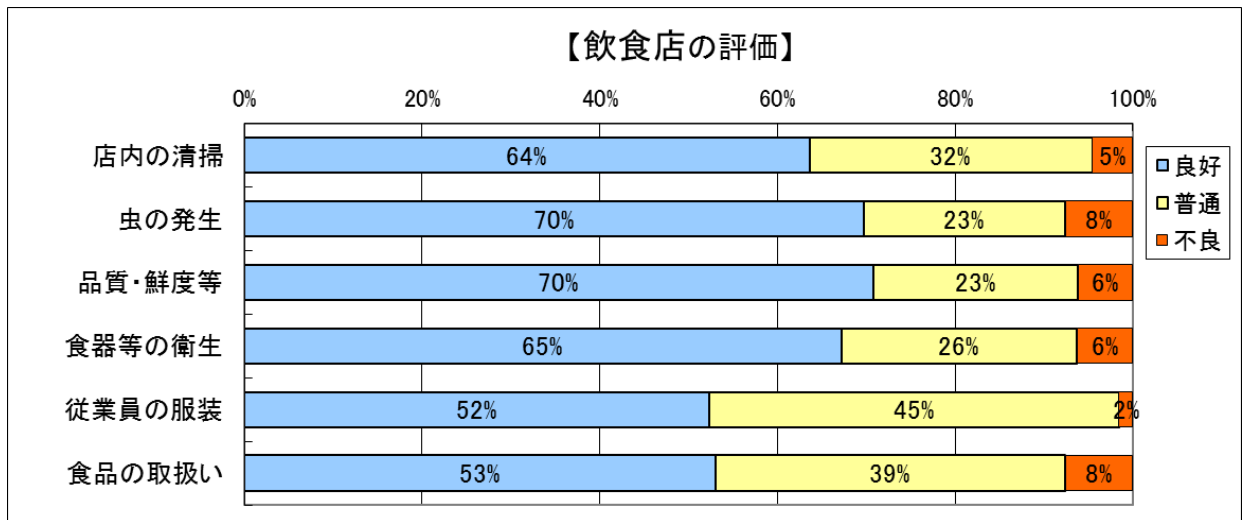
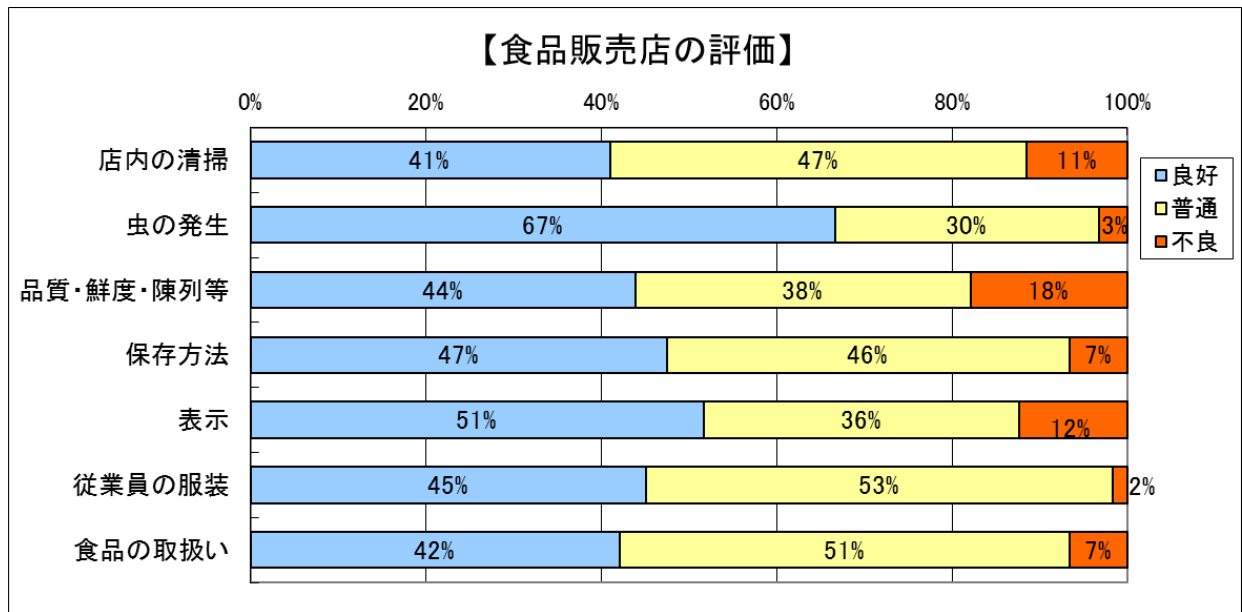
	調査施設数（延べ）
第 1 回調査	68
第 2 回調査	68
第 3 回調査	61
計	197

【調査施設の内訳】

調査施設	施設数（割合）
食品販売店	128（65.0%）
スーパーマーケット	122（62.0%）
デパート	4（2.0%）
コンビニエンスストア	2（1.0%）
飲食店	69（35.0%）
計	197（100.0%）



イ 調査施設の評価



ウ 不良事項

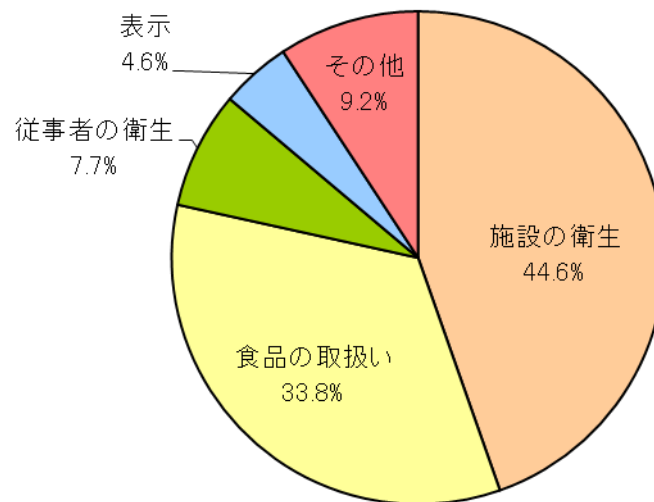
【不良事項の報告数】

	不良事項
第1回調査	26/68
第2回調査	25/68
第3回調査	14/61
計	65/197

【不良事項の内訳と主な内容】

分類	件数(割合)	主な内容
施設の衛生	29 (44.6%)	<ul style="list-style-type: none"> ・床に大根の葉が散らばっていた。 ・天井の換気扇がほこりで汚れていた。 ・トイレが汚れていた。 ・店内をハエが飛んでおり、陳列されたパンにとまっていた。

食品の取扱い	22 (33.8%)	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵品が常温で陳列されていた。 ・冷蔵品や冷凍品がショーケースのロードライン（ケース内の温度が規定以下に保たれる場所の限界を示す線）を超えて陳列されていた。 ・タレ付き肉の袋が発酵して（？）膨らんでいた。 ・賞味期限切れの商品が販売されていた。
従事者の衛生	5 (7.7%)	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の制服が汚れていた。 ・従業員の髪が三角巾からかなり出ていた。
表示	3 (4.6%)	<ul style="list-style-type: none"> ・値引きシールで食品表示が隠れていた。
その他	6 (9.2%)	<ul style="list-style-type: none"> ・食器を雑に扱っている音が裏から聞こえた。 ・冷蔵ケースの温度管理表が、時間どおりにチェックされていない。 ・サンマの陳列ケースの土台として、別の産地のサンマの空箱が使用されていた。紛らわしい。
計	65 (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	—	
	2-1	法令関連事項	食品衛生法	6	所管課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
			他法令	0	
	2-2			0	—
	3	業務関連情報	25	所管課へ情報提供	
4	参考情報	34	報告内容を記録し今後の事業運営等に活用		
計			65		

【立入調査実施数】

	第1回	第2回	第3回	合計
食品販売店	10	9	5	24
飲食店	4	1	1	6
計	14	10	6	30

【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	鮮魚介類(なんばんえび)を冷蔵ケースの前に出して販売していた。
報告	施設の立入時点では、当該品は既に販売されていませんでしたが、他の商品で、要冷蔵(10℃以下保存)のものが冷蔵ケースの外に陳列されているのを確認しました。このため、営業者に対し、保存温度の遵守について指導を行いました。
事例2 (緊急性3: 業務参考情報)	
報告	食肉製品(ウインナー)がロードラインを超えて陳列されていた。
対応	立入調査の結果、ロードラインを超えて販売されていました。商品の表面温度を測定したところ、保存基準(10℃以下)を超えてはいませんでしたが、気温の上昇も考慮し、商品はロードライン以下に陳列するよう指導を行いました。
事例3 (緊急性3: 業務参考情報)	
報告	スーパーで、賞味期限切れの商品が多数、散見された。 ※類似事例2件あり(別店舗)
報告	本件については、店舗からも相談があり、対応中の案件でした。当該店舗では、定期的に行うはずの賞味期限の点検を実施し忘れており、多数の商品が賞味期限切れのまま陳列を続けていたとのことでした。このため、早急に期限確認を行い、期限切れの商品を回収するとともに、再発防止策として、チェック表の作成や従業員によるダブルチェック等、期限管理の徹底について指導を行いました。
事例4 (緊急性3: 業務参考情報)	
報告	割引シールで消費期限などの表示が隠れ、見えなくなっている。 ※類似事例1件あり(別店舗)
対応	当該店舗では、割引シールの端の部分のみを糊付けし、シールをめくることで表示を確認できるよう工夫していましたが、消費者にとって見やすい表示とは言えないため、表示を隠さずに貼付するよう指導を行いました。
事例5 (緊急性3: 業務参考情報)	
報告	店内が汚れており、窓の棧などにゴミが溜まっていた。また、従業員の制服がケチャップで汚れていた。
対応	立入調査の結果、窓の棧にホコリや虫の死骸が溜まっていました。このため、施設の定期的な清掃について指導を行いました。なお、制服の汚れは立入時には確認されませんでした。清潔に保つよう併せて指導を行いました。

オ 良好事項

【良好事項の報告数】

	良好事項
第1回調査	43/68
第2回調査	25/68
第3回調査	30/61
計	98/197

【主な内容】

- ・店員に野菜の原産地を聞くと、すぐに調べてくれて感じがよかった。
- ・野菜の産地がこまかくポップ表示に書いてあり、とても分かりやすかった。
- ・惣菜の表示でサラダに入っているしらす、えび・かにと混合する捕獲の仕方をしていまして書いてあり、アレルギー対策を徹底していた。厳しいアレルギーを持っている方でも安心できるなどと思った。
- ・他店と比べ、温度管理表が目立つところに貼ってあるのはいい。
- ・バイキング形式の惣菜コーナーのワゴンにカバーがあるので、衛生的だった。
- ・(焼肉店で) 生肉がしっかり冷えていて温度管理されていた。また、テーブルで焼く用のトングがあり良かった。他の焼肉店でも肉専用の箸やトングをつけてほしい。(数年前はどこへ行ってもなかった。)
- ・調味料(醤油)等をテーブルに置かず、注文のときに持ってきてくれるので、清潔に保たれている。
- ・店員がいつも髪の毛が出ないようにビニール帽子をしっかりと被り、服装も真っ白で清潔感があった。
- ・お手洗いやきれいだった。食品を扱う店ではお手洗いのきれいさも大切かと思う。他店でも取り入れてほしい。
- ・地元産の野菜などが買える点が良いと思う。
- ・店内用カートのハンドル部分に、食品表示が見やすいよう拡大鏡が取り付けられていて便利だった。
- ・体の不自由な方に配慮した身体障害者駐車スペースは基準以上に確保し、明示をしている。他店舗でも見習ってほしい。

(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】

区分	件数
施設の情報	4
意見・要望	14
感想	5
質問	4
計	27

【主な意見・要望】

《食品関係施設の衛生管理等について》

- ・パン屋やスーパーの惣菜売場で、客が自由に商品を取れるようになっているが、安全上、問題はないのだろうか？（類似意見2件）
- ・惣菜などの表示シールが、多くの店でパック裏面に貼られている。パックをひっくり返すと汁がもれたりして見にくく、消費者のために貼っているとは思えない。表面にしっかり表示してほしい。
- ・鮮魚コーナーでよく魚がバラ売りされているが、先日、レジで魚の値段が分からずもめていた。バラで売っている魚にもシールなどで名称・値段・生食用なのかどうか、家へ帰った時に忘れることなく表示があると良いと思った。
- ・利用している店で、商品の温度管理の不備が目立つ。温度計を探しても見当たらず、表示温度と実際の温度の差があることも日常的である。

《モニター活動について》

- ・このたび、食の安全・安心モニターをする事になり、あまり気にしていなかった商品の原材料や生産地を意識して見るようになった。（類似意見1件）
- ・第1回活動結果を頂き、とても感動した。きちんとモニターからの報告に基づき、立ち入り検査を行ったことにびっくりした。安全・安心な札幌のまちづくりを応援しているし、頑張りたい。
- ・モニター活動では、食品の購入において意識の差を感じ、惰性から脱皮できたように思う。「食の安全・安心」の存在すること自体が分からなかった。もっと市民にアピールし、ひとりひとりの関心が沢山の輪になれば良いと思う。

《食の安全・安心について》

- ・食の安全を優先するあまり、賞味期限を気にしすぎる消費者が多いように思う。消費者も、すぐ口にするものは賞味期限が近づいたものを買うなど、販売者と協力するような姿勢で、無駄も減らしていけたら良いのではと感じている。
- ・最近、また産地偽装が問題になって、自分たちが普段購入している食材の産地が本当に正しいのか不安に思っています。もっとわかりやすく、うそがつけられないような方法は無いのでしょうか？
- ・市民の中には、中国産食品に不安を感じている者が多数いると思う。国等検査を経て入って来るものと思うが、札幌市も特に力を入れて検査してほしい。
- ・食の安全・安心は食品衛生面だけではなく、遺伝子組み換え食品や、食品添加物、農薬、F1種など危険なものが多い。甚大な問題であり、そちらにも目を向けてほしい。
- ・食の安全・安心を守るためには、食品を扱う店舗だけでなく、消費者自身も食品についての知識を身につける必要があると思う。食品表示の読み方や、食品を扱う際の注意事項など、多くの市民の目に触れる形で教える必要があると思う。

《その他》

- ・現在、日本は TPP への参加のための条件を交渉中だが、TPP が実施された場合には、市・道・国間の連携の強化及び調査体制の確立を望む。
- ・キノコ採りに行く方が増える季節には、「毒キノコ」の特集などの周知をして、注意喚起してほしい。
- ・分煙と記入されている店でも、仕切りがなく、タバコの臭いが流れてくる店が多い。タバコの臭いは不衛生である。もっと禁煙をうながして、もし分煙をかかげるなら、厳しくドアをとりつける等、条件付きにすべきだと思う。