

食の安全・安心モニター 活動の実施結果について



名古屋市保健所食品衛生課

活動結果のまとめ

調査活動報告

①調査票1

②調査票2

③食品衛生に関する報告

（生食用食肉、テイクアウト等）

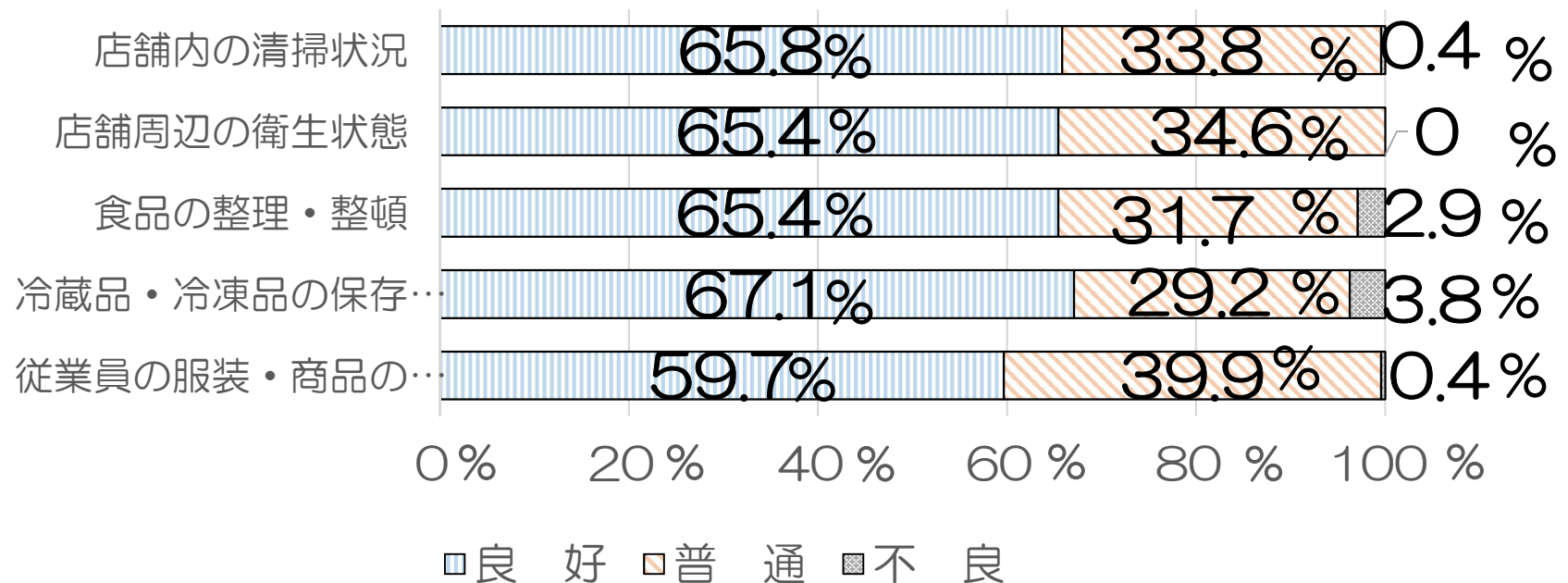
名古屋市へのご意見等

（食の安全・安心情報シート）

①調査票1 食品販売施設の衛生管理状況

調査実施施設数

	第1回（7月）	第2回（11月）	合計
調査施設数	123施設	117施設	240施設

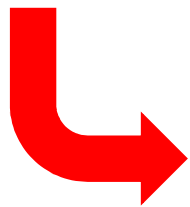


半数以上の施設は「良好」で、全体としては衛生管理に大きな問題はない状況でした。

①調査票1 食品販売施設の衛生管理状況

不良事項の報告数

	第1回 (7月)	第2回 (11月)	合計
不良事項報告数	28件	24件	52件
保健センターへの 通知数（再掲）	9件	4件	13件

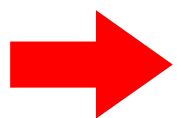
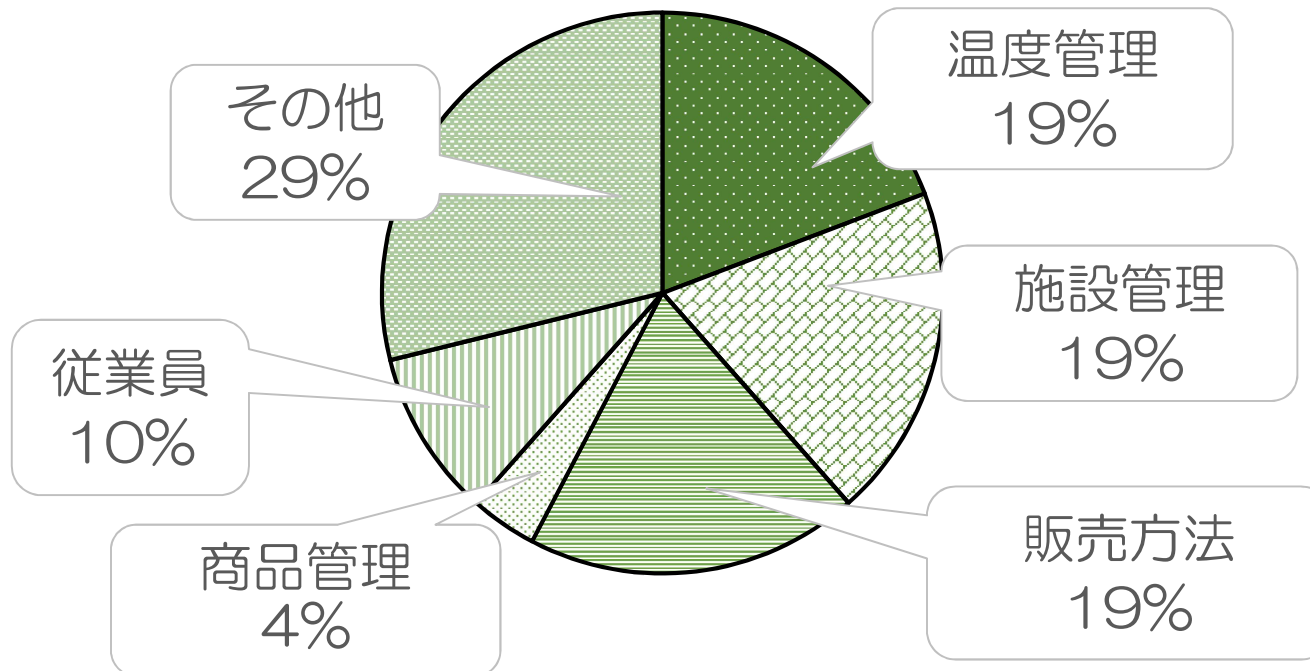


食品衛生上問題があると思われた施設の報告については管轄保健センターへ通知し、内容の確認、改善を指導しました。

①調査票1 食品販売施設の衛生管理状況

不良事項の報告数

	第1回（7月）	第2回（11月）	合計
不良事項報告数	28件	24件	52件



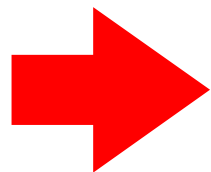
温度管理、施設管理、販売方法についての指摘が多くありました。

①調査票1 食品販売施設の衛生管理状況

不良事項として報告されたものと対応結果

○温度管理に関すること

- 冷蔵品が、常温の通路や冷蔵ショーケースのロードライン（適切に温度管理できる範囲）を超えて陳列されている。
- 冷凍食品コーナー -13℃だった。-18℃以下で保存すべきものが5℃も高かった。

 管轄保健センターによるHACCPに沿った衛生管理の調査・改善指導を実施しました。

①調査票1 食品販売施設の衛生管理状況

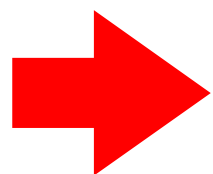
不良事項として報告されたものと対応結果

○商品管理に関すること

- ・ 野菜や果物のおつとめ品コーナーにカビが生えていたり、汁が出てしまっているものが並べられていた。

○従業員に関すること

- ・ 従業員がトイレを使用した後、手を洗っていなかった



管轄保健センターによるHACCPに沿った衛生管理の調査・改善指導を実施しました。

①調査票1 食品販売施設の衛生管理状況

良好事項の報告

	第1回（7月）	第2回（11月）	合計
良好事項 報告数	88件	77件	165件

- 食品は整然と陳列され、床も拭き掃除がゆき届いて清潔であった。
- そう菜コーナーが定期的に見回りされていて、きれいに清掃されている。
- 従業員の服装もきちんとしていて、この店舗が衛生について、また管理について真摯に取り組んでいる事が推察できた。

など

②調査票2 食品の表示に関する調査

購入した食品の原材料として“遺伝子組換え表示”の対象となっている9農産物が記載されている加工食品について集計しました。
(生鮮食品等は集計から除いています。)

調査対象食品数

	第1回 (7月)	第2回 (11月)	合計
対象食品	232食品	234食品	466食品
表示があったもの	199食品 (85.8%)	178食品 (76.1%)	377食品 (80.9%)

食品分類別の報告件数ランキング

	食品分類 (報告件数、表示があった割合)	
1位	水物類 (豆腐、納豆等)	(190件、92%)
2位	菓子類	(82件、83%)
3位	調味料 (みそ、しょうゆ等)	(41件、85%)
4位	調理食品 (そう菜、弁当等)	(28件、54%)

②調査票2 食品の表示に関する調査

集計対象とした466食品のうち、「**遺伝子組換え表示**」があったものは**377食品**で、表示義務対象農産物（9種）毎の内訳は以下のとおりでした。

特定原材料別の集計（多い順）

対象農産物	大豆	とうもろこし	ばれいしょ	なたね	てん菜	合計
第1回	150	36	24	5	1	216
第2回	156	40	41	8	2	247
計	306	76	65	13	3	463

※ アルファルファ、綿実、パパイア、からしな は
2回とも報告はありませんでした。

※ 食品中に複数の表示対象農産物が使用されていることが
あるため、合計が食品数（**377食品**）よりも多くなります。 10

②調査票2 食品の表示に関する調査

集計対象とした466食品のうち、「**遺伝子組換え表示**」があったものは**377食品**で、表示義務対象農産物（9種）毎の内訳は以下のとおりでした。

対象農産物別 品目例

大豆	とうもろこし	ばれいしょ	なたね	てん菜
・油揚げ ・豆腐 など	・スナック菓子 ・缶詰 など	・スナック菓子 ・片栗粉 など	・油 ・油揚げ など	・料理の素
アルファルファ	綿実	パパイア	からしな	
なし	なし	なし	なし	

②調査票2 食品の表示に関する調査

不適正表示・疑問等の報告

	第1回 (7月)	第2回 (11月)	合計
報告件 数	12件	6件	18件

→ 報告内容を確認したところ、食品表示基準に違反する表示はありませんでした。

③食品衛生に関する報告（生食用食肉）

牛、豚、鶏やジビエ等の食肉が生食用として販売・提供されているところを発見した場合に報告

報告件数

	第1回（7月）	第2回（11月）	合計
件数	0件	0件	0件

➡ 調査期間内の報告はありませんでした。

お肉は十分に加熱して
食べましょう！

食品衛生法でお肉の生食は規制されています

特に子どもや高齢者が生肉を食べるのは危険です

食肉調理品も中心部まで十分に加熱しましょう！

食肉の生食等による食中毒防止のための監視指導・普及啓発に努めています。

- 牛レバーや豚肉の生食は禁止されています。
- 牛肉は規格基準に適合した場合、生食用として販売・提供することができます。
- 鶏肉は法的に禁止されていませんが、他の生食と同様にリスクがあります。

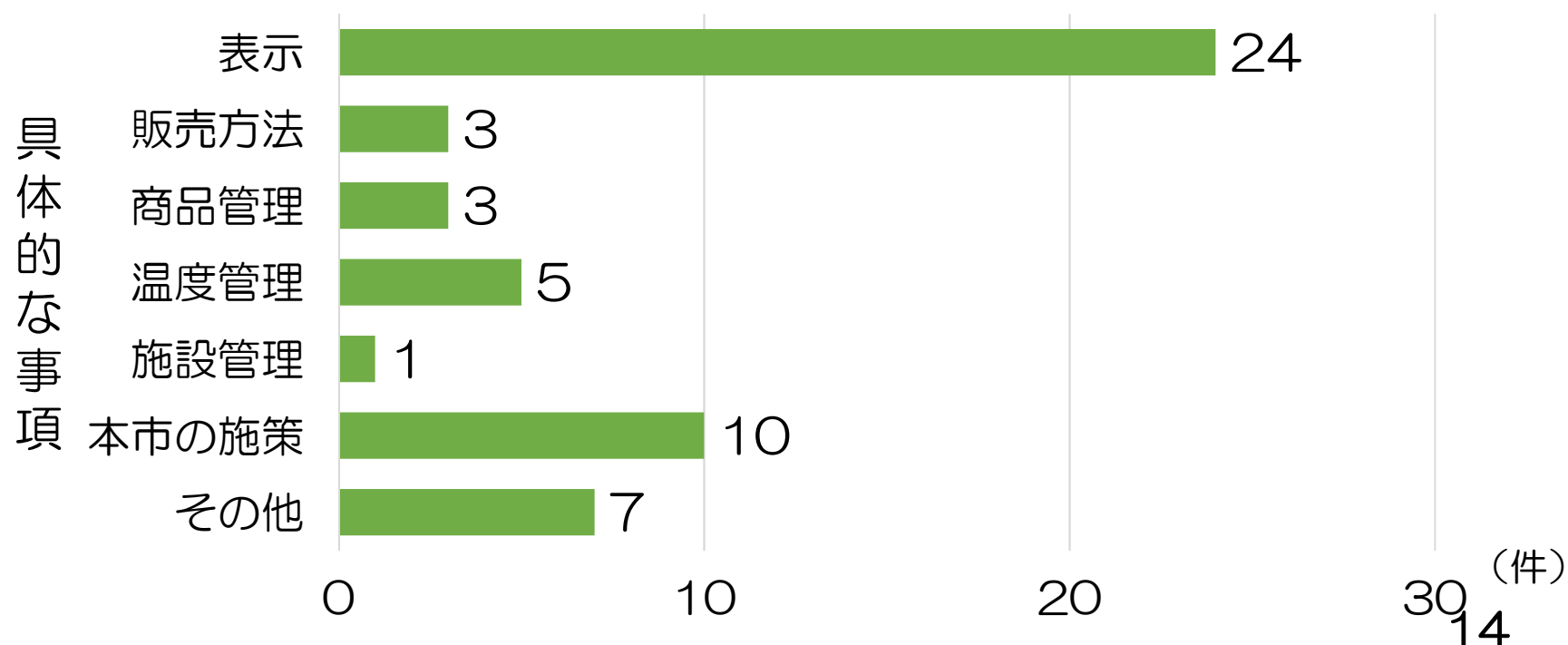
名古屋市へのご意見（情報シート1）

食の安全・安心に関する意見・要望・質問等についての報告

提出意見総数

	第1回（7月）	第2回（11月）	合計
意見数	25件	28件	53件

提出いただいた意見・疑問・感想などの内容別件数

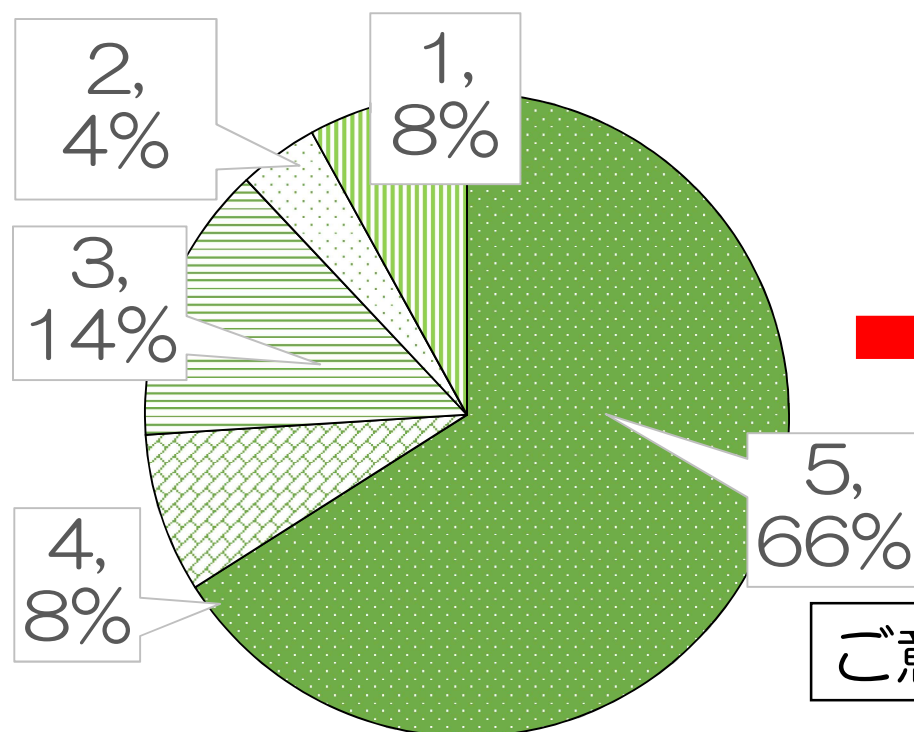


名古屋市へのご意見（情報シート2）

なごや「よい食」メールの感想などについて報告

評価の件数内訳（5分かなりやすい⇔1分かなりにくい）

5段階評価	5	4	3	2	1	無回答	計
件数	33件	4件	7件	2件	4件	2件	52件



いただいたご意見をもとに
分かりやすい情報提供に
努めます。

ご意見ありがとうございました。

食の安全・安心に関する事業

<食品安全・安心学習センター>

☆食品安全・安心学習センターは食品衛生検査所が開催する
リスクコミュニケーション事業です。

【開催日】 令和5年10月2日、10月11日、10月20日

【内容】 ・ 中央卸売市場本場の機能説明

・ 食品衛生検査所内の見学

・ 体験講座等

開催日	講座内容
令和5年10月2日	野菜Vege講座
令和5年10月11日	安全に食べよう！鶏肉講座
令和5年10月20日	ギョギョッと発見！お魚の世界