

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)

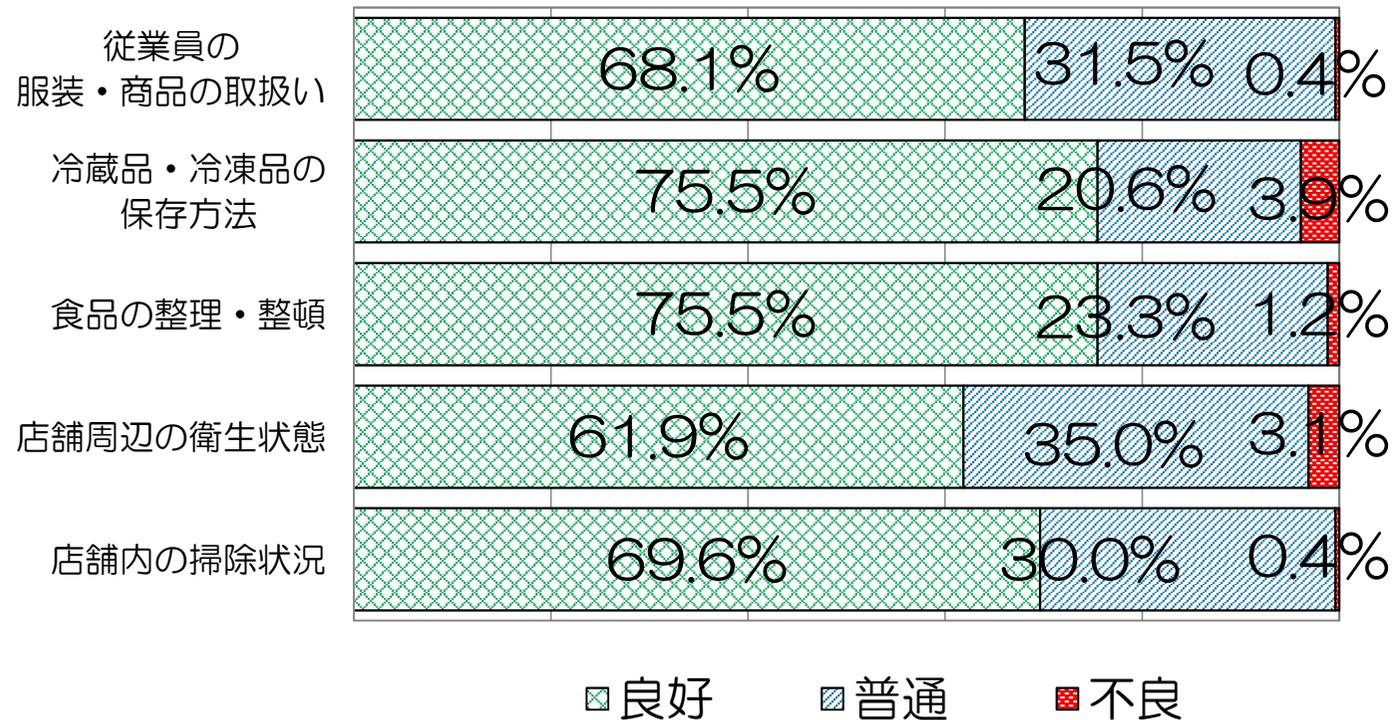
名古屋市へのご意見等

(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	133 施設	124 施設	257 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

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	76件	18件	94件

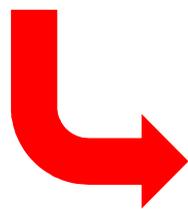
- 冷蔵品、冷凍品ともに客が見やすい場所に温度表示があり安心できる。1日3回の温度管理表示も見る事ができる。
- 従業員が帽子、マスク、手袋の着用を徹底していた。
- 清掃が行き届いていた。

など

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

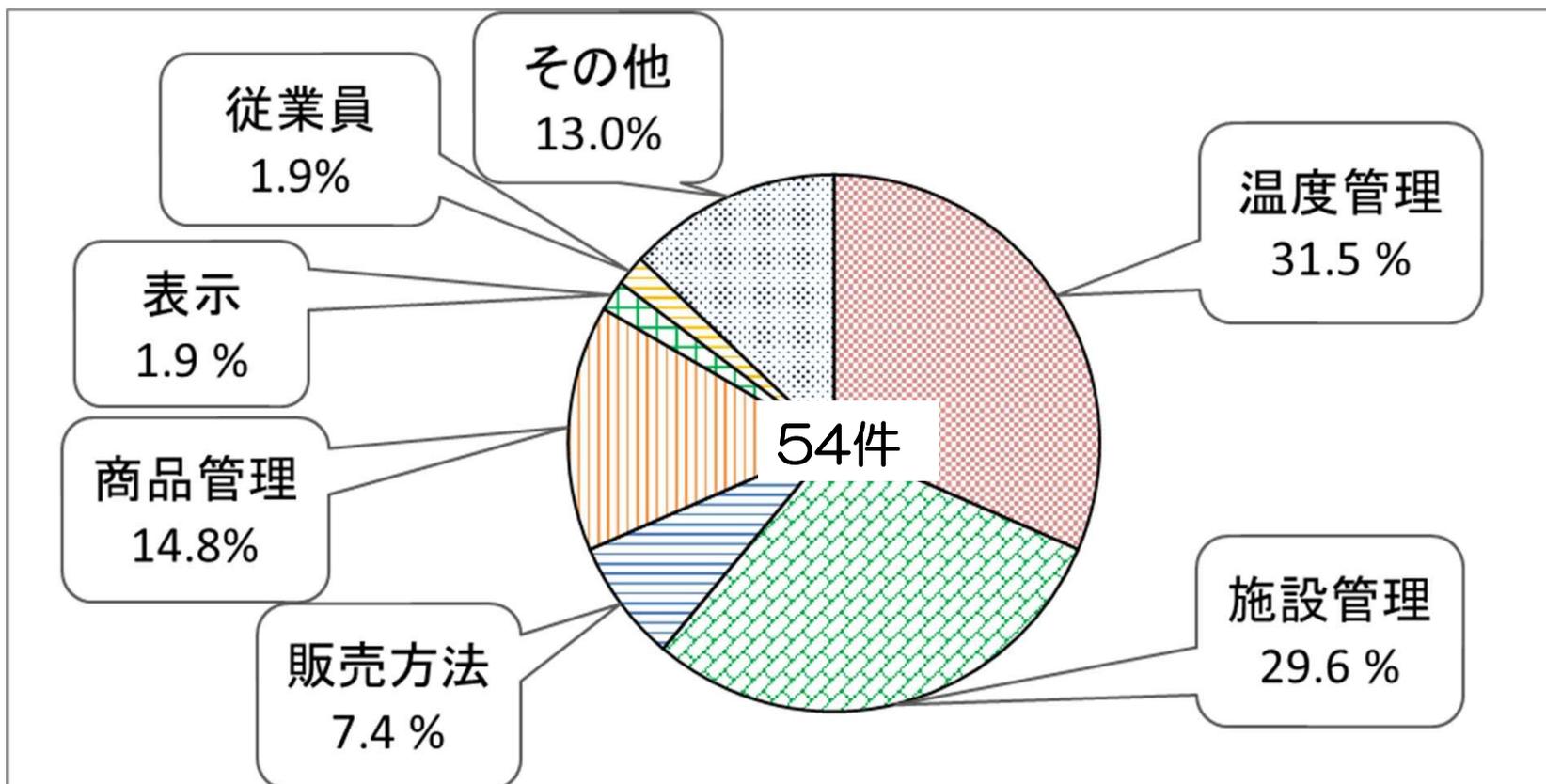
	第1回 (7月)	第2回 (11月)	合計
不良事項報告数	27 件	27 件	54 件
保健センターへの 通知数 (再掲)	7 件	8 件	15 件



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



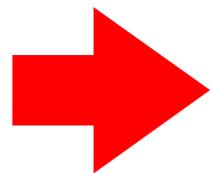
➡ 温度管理、施設管理、商品管理、販売方法についての指摘が多くありました。

①調査票1 食品販売施設の衛生管理状況

不良事項の報告事例と対応結果

○衛生管理に関すること

- トイレ内のジェットタオル回りとその横のゴミ箱が汚れていた。
- 店内の手洗い設備に洗剤が用意されておらず、その前に商品が陳列されていた。



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。

② 調査票2 食品の表示に関する調査

購入した食品に表示されている、「加工食品のアレルギー表示」について調査（生鮮食品等は集計から除く）

調査対象食品数

	第1回（7月）	第2回（11月）	合計
対象食品	665食品	676食品	1,341食品
アレルギー表示があったもの	550食品 (82.7%)	590食品 (87.2%)	1,140食品 (85.0%)

食品分類別 欄外にもアレルギー表示があった割合ランキング

	食品分類
1位	アイスクリーム類、氷菓（100%）
2位	パン、シリアル類（86%）
3位	スプレッド類（83%）
3位	飲料（83%）

② 調査票2 食品の表示に関する調査

アレルギー表示のあった食品における
アレルゲンの種類（1,140食品）

	特定原材料（食品数）	特定原材料に 準ずるもの（食品数）
1位	小麦（716）	大豆（775）
2位	乳（498）	豚肉（184）
3位	卵（323）	鶏肉（178）

1つの食品に複数のアレルゲンを含むものがあるため、
合計は 1,140食品となりません。

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
報告数	5件	6件	11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。

頂いたご報告は後ほどご紹介させていただきます。

③食品衛生に関する報告（生食用食肉）

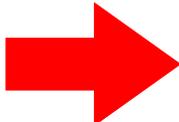
牛、豚、鶏やジビエ等の食肉が生食用として販売・提供されているところを発見した場合に報告

報告件数

	第1回 (7月)	第2回 (11月)	合計
報告数	0件	1件	1件

【報告内容】

焼肉屋で生食牛肉（ユッケ、ハツ刺、生センマイ）の提供がある

 管轄保健センターによる調査を実施しました。

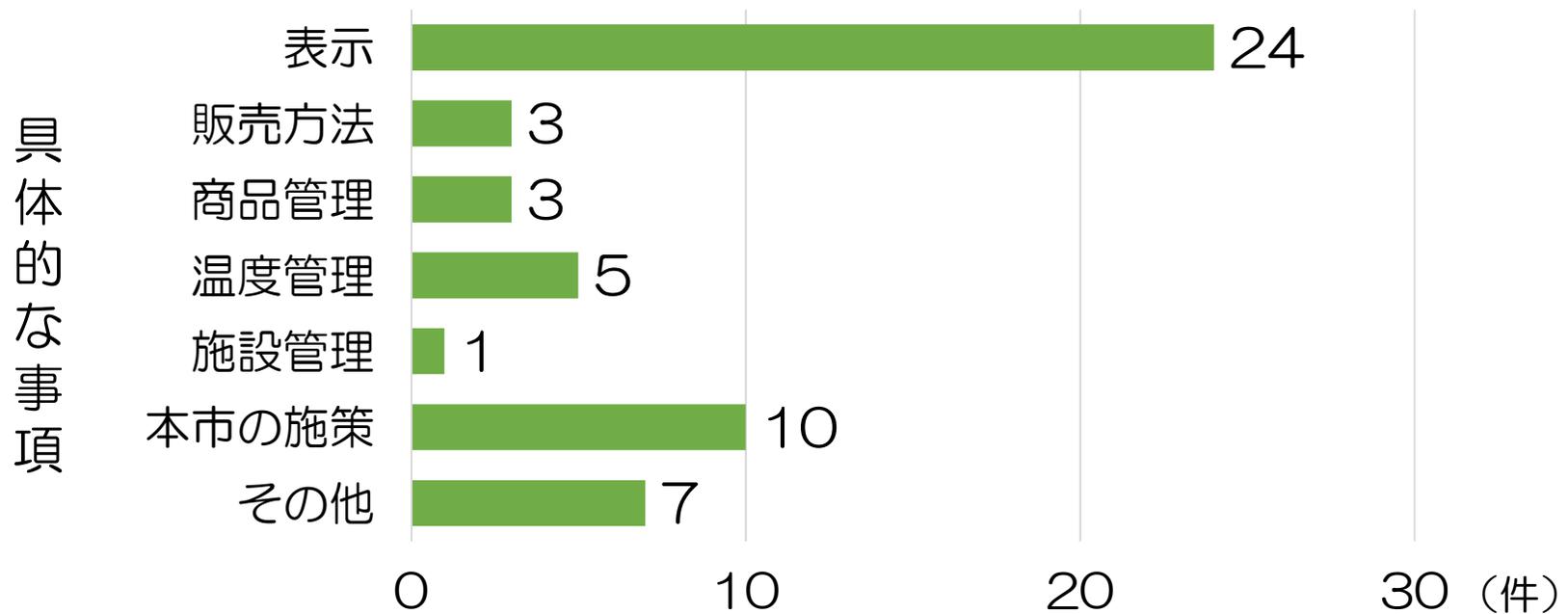
名古屋市へのご意見（情報シート1）

食の安全・安心に関する意見・疑問・要望等

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・要望などの内容別件数

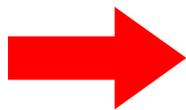


名古屋市へのご意見（情報シート2）

なごや「よい食」メールの感想など

評価の件数内訳（5：分かりやすい⇔1：分かりにくい）

5段階 評価	5	4	3	2	1	計
評価数	49件 (77%)	6件 (9%)	6件 (9%)	0件 (0%)	4件 (6%)	64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。

- 【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

令和6年度 食の安全・安心モニター向けに開催した講座

開催日	講座内容
令和6年10月2日	ギョギョッと発見！お魚の世界
令和6年10月18日	安全に食べよう！鶏肉講座
令和6年10月30日	野菜Vege講座