

スーパーマーケットの食品安全確保の取組

皆さん、普段の買物でスーパーマーケットを利用されていると思いますが、店頭で並んでいる食品の安全管理がどのように行われているか、気になったことはありませんか？

食品・生活衛生課では、県内のとあるスーパーマーケットの食品安全確保の取り組みについて取材をしてきました。

ここでは、その取り組みの一部について、Q&A形式でご紹介します。

青果部門の安全管理

Q. 青果の品質管理はどのように行っていますか？

A. 野菜・果物がそれぞれに一番適した温度帯を維持できるように常温保存と冷蔵保存の2種類の温度帯管理を行っています。



Q. 放射性物質の自主検査を行っているようですが

A. 独自に検査し、情報開示をすることで、来店者が「知り」「安心して購入できる」ことを目指しています。



鮮魚部門の安全管理

Q. 魚介類の鮮度管理はどうしていますか？

A. 魚介類は店舗に商品到着後、「30分以内」に冷蔵庫または冷凍庫に収納するマニュアルを守っています。日付管理についても、厳しく行っています。



Q. 近年、寄生虫アニサキスによる食中毒が問題になっていますが、どのように対策していますか？

A. 毎日「アニサキス除去チェックシート」に基づき、目視と「クリーンケアライトアニサキスW照射」という特殊な紫外線ライトを使用して徹底管理をしています。



精肉部門の安全管理

Q. 牛や豚、鶏肉にアレルギーがある方への対応で、工夫していることはありますか？

A. 畜種ごとに売場のコーナーを分けてわかりやすく「縦割り陳列」という並べ方をしています。



Q. 肉を処理した包丁やまな板はどうされていますか？

A. 次亜塩素酸ナトリウム水溶液ですべての調理器具を消毒しています。また、調理器具の洗浄は、たわしの色で畜種を分けて対応しています。そのほか、作業ごとにアルコール消毒を行っています。



そうざい

惣菜部門の安全管理

Q. 調理員の体調管理はどうされていますか？

A. 出勤前と出勤時に検温と健康チェックを行い、記録しています。体調不良や熱がある人は出勤することができません。また、毎月検便を実施しています。



Q. 惣菜の調理について気を付けていることがあれば教えてください。

A. 生肉の取扱いには細かい衛生基準やマニュアルがあり、点検記録を残しています。加熱調理時には、中心温度を測定するなど、加熱時間とともに基準を守って安全な商品を販売しています。



今回紹介した取り組み等によって、安全な商品がスーパーマーケットで販売され、私たちが、日々安心して食生活を送ることができるようになりました。

県HP・公式
SNSをご覧ください

- ★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。
(<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)
- ★公式フェイスブックとツイッターで情報発信中！ぜひフォローをお願いします！
フェイスブック (<https://www.facebook.com/gunmashokuanzen/>)
ツイッター (https://mobile.twitter.com/gunmapref_shoku)



【フェイスブック】 【ツイッター】

ご意見・ご感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-3426
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室 電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp