

【視察報告】 生食材の安全性確保に向けた取組み



オネスト津幡センター
(流通施設)

カジマート
(加工・販売施設)



視察概要

- 日 時：令和4年7月29日（金）9：00～11：00
- 場 所：①オネスト津幡センター（津幡町）
②カジマートみなみ店（津幡町）
- 内 容：①食品の共同仕入所である流通施設の視察
②株式会社鍛冶商店の加工・販売段階における生食材の
取扱いについて

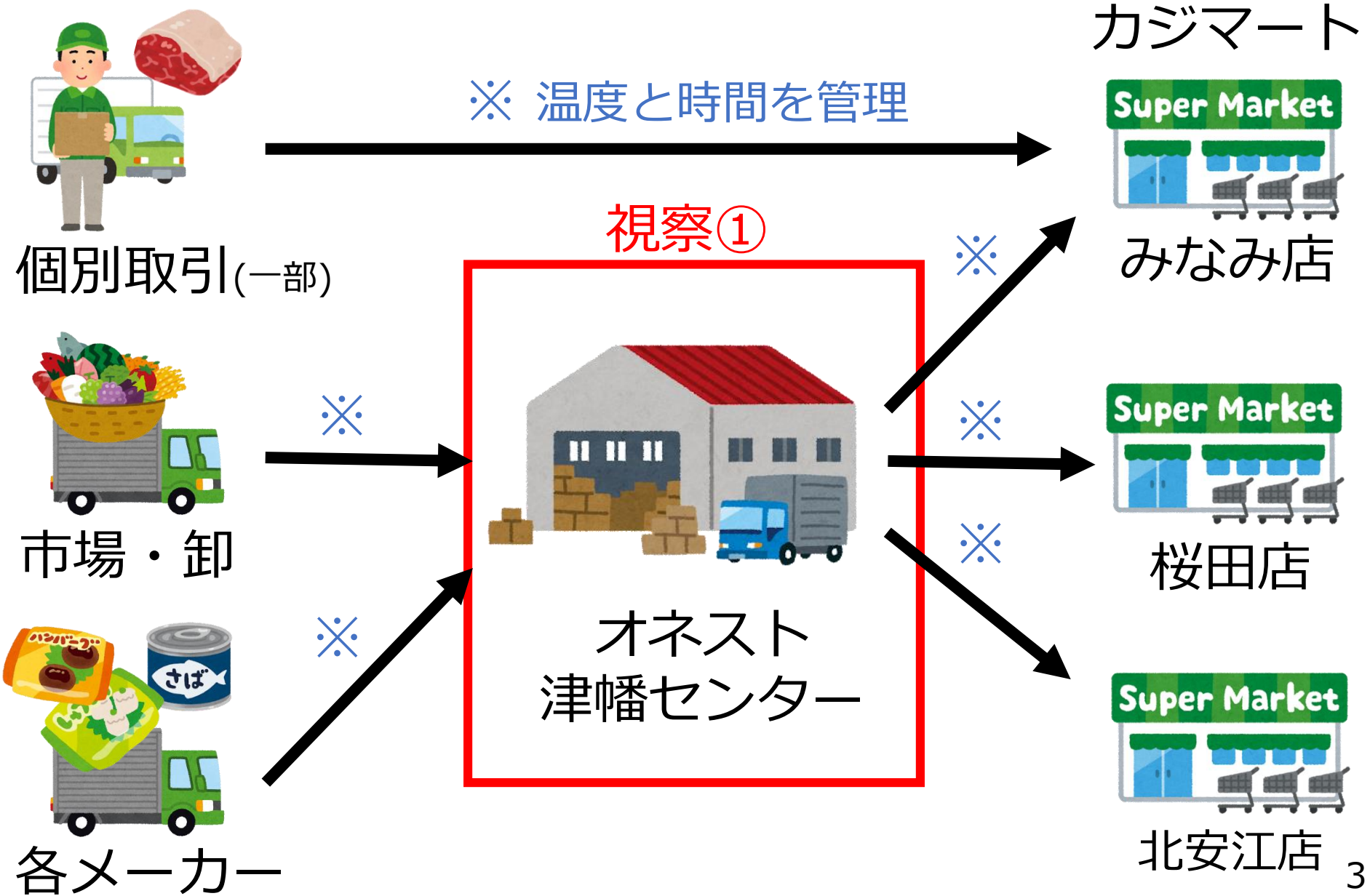
■ 参加委員

石川県食生活協同組合連合会	理事	本山	直美
石川県スーパーマーケット連絡協議会	代表幹事	鍛冶	一雄
（公社）石川県食品衛生協会	専務理事	村田	博臣
（公社）石川県畜産協会	専務理事	大屋	俊英
石川県立大学	准教授	中口	義次

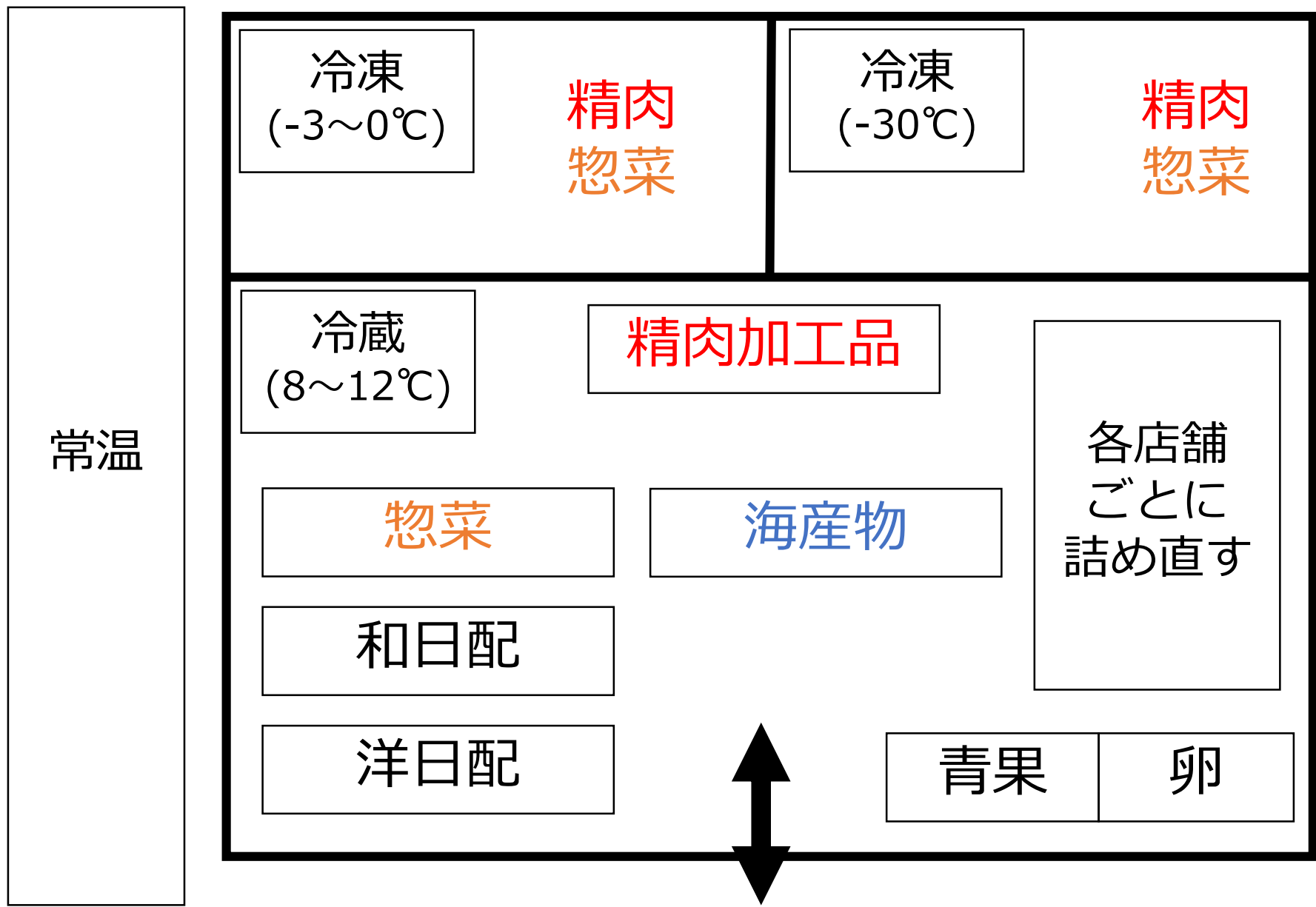
■ 食品安全対策室

薬事衛生課	担当課長	崎田	敏晴
薬事衛生課	課長補佐	西森	健
薬事衛生課	技師	坂下	結香

オネスト津幡センター(共同仕入所である流通施設)の視察



オネスト津幡センター(共同仕入所である流通施設)の視察



オネスト津幡センター(共同仕入所である流通施設)の視察

【管理温度帯】

区分	温度帯	商品	運送時の包装
常温	常温	グロサリー全般、雑貨、 青果物、パン	通常 カテゴナー
冷蔵	8 ~ 12℃	日配全般、精肉加工品、 チーズ・バター、塩干物、 青果物 (一部)	2層式 保冷カバー
0℃帯	-3 ~ 0℃	精肉 (生肉)	4層式 保冷カバー
冷凍	-30℃	惣菜業務用類、冷凍食品	4層式 保冷カバー

オネスト津幡センター(共同仕入所である流通施設)の視察

ゼロ度、冷凍の食品は各店舗の各部門ごとに4層（冷蔵は2層）の保冷シートに詰めて、保冷車で配送

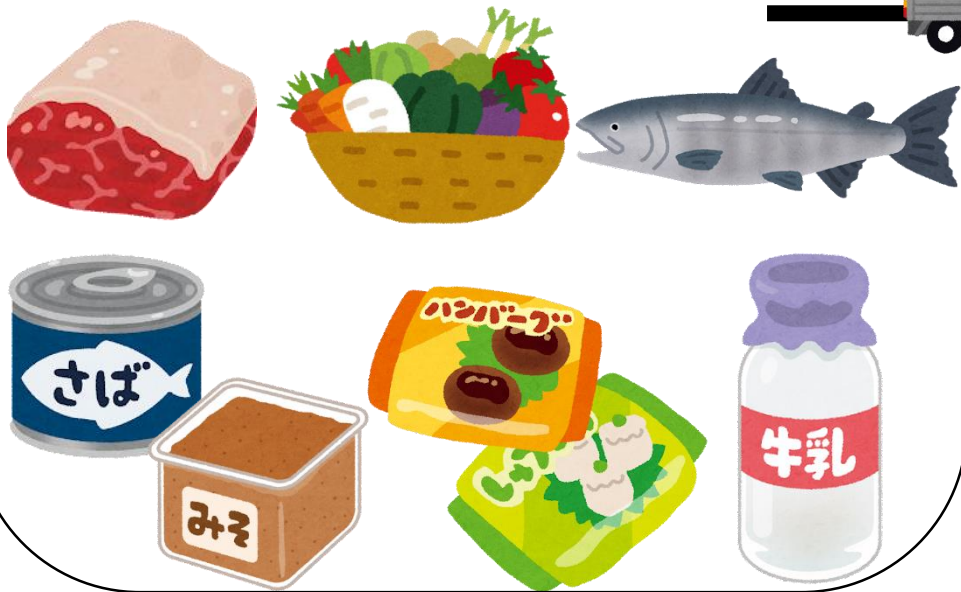


オネスト津幡センター(共同仕入所である流通施設)の視察

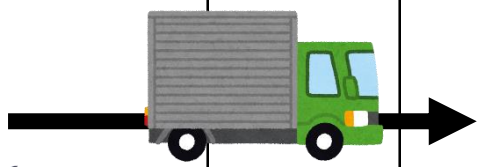


オネスト津幡センター

各部門ごとに仕分けし、配送
配送車内は8~15℃に設定



保冷車



Super Market



カジマートみなみ店

【部門】

- ・ 精肉
- ・ 鮮魚
- ・ 青果
- ・ 弁当、総菜
- ・ スイーツ

オネスト津幡センターに関する意見交換

Q. 食品の滞留時間はどのくらいか。また、食品の検品、仕分けはどのように行っているのか。

A. 遅くてもAM2:30までに納入され、AM4:00～配送を開始する。検品は目視で行い、各メーカーが各店舗ごとに仕分けしたものを、センターのほうで荷崩れしないよう詰め直し、発送する。また、運送時間が短くなるよう運送ルートを組み、速やかに荷が下せるよう取組んでいる。

Q. 納入されたものは、全て配送されるのか。

A. 乾物や冷凍は一部在庫があるが、冷蔵品は期限が短いいため、全て当日に配送できるよう調整を行っている。

(株)鍛冶商店の加工・流通段階における生食材の取扱いについて



視察②

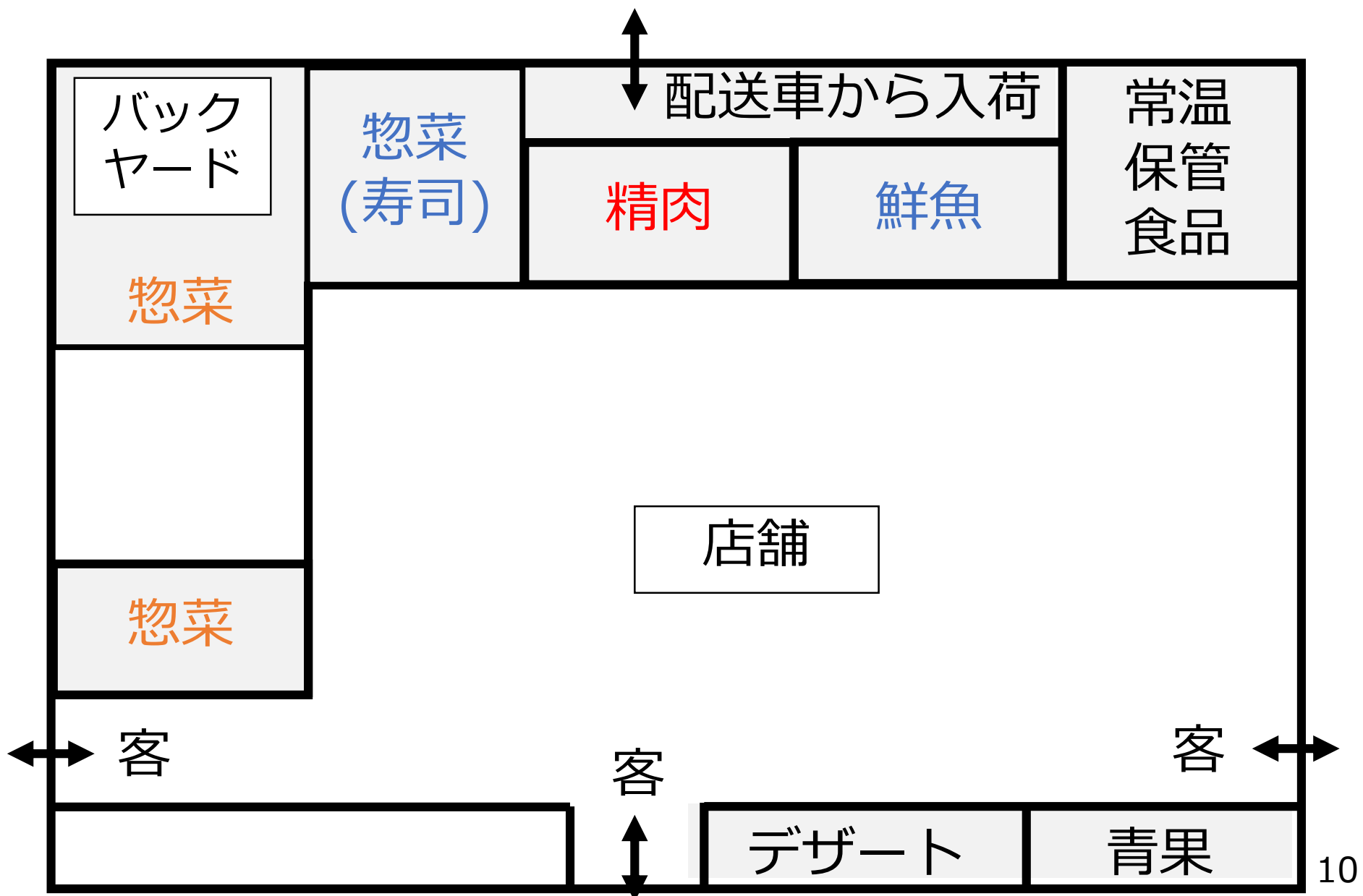
店頭販売



調理、加工(総菜など)



カジマートみなみ店バックヤードの視察



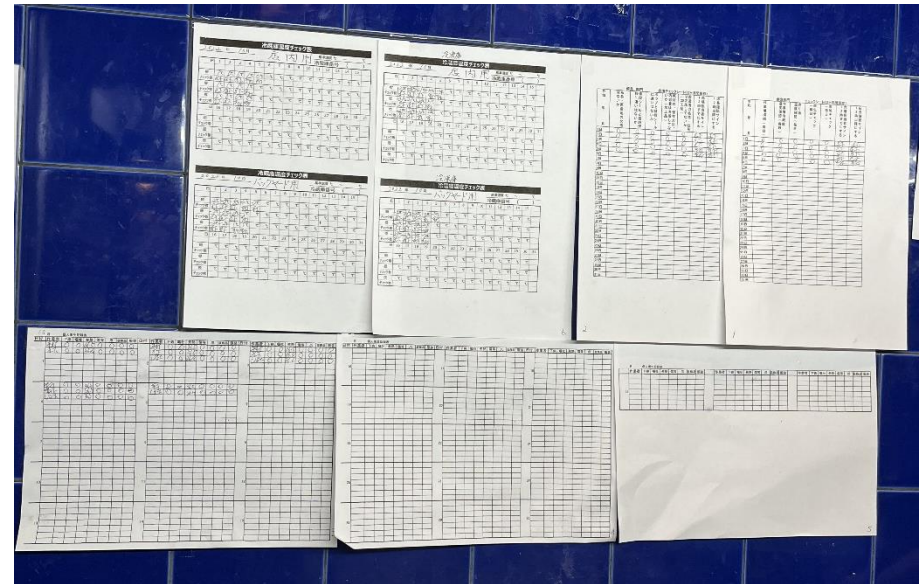
カジマートみなみ店バックヤードの視察（精肉）

- ・ 冷蔵庫(4℃以下)の温度確認・記録は3回/日 実施
- ・ 牛肉トレーサビリティ制度に基づき、個体識別番号を管理
- ・ 仕入時に記載されている期限を厳守して販売



カジマートみなみ店バックヤードの視察（鮮魚）

- 冷蔵庫(5℃以下)の温度管理・記録は2回/日
- 鮮魚は流通時、氷漬けで送られてくるが、夏場は特に氷が溶けやすいため、当社でも製氷し、必要に応じて氷を足すようにしている
- 運送時間、鮮度を確認し、個体ごとに期限を設定



カジマートみなみ店バックヤードの視察(青果物)

- ・ カット用フルーツ、野菜は洗浄してから加工を行う
- ・ 鮮度を保つため、野菜には水を吹きかけて包装
- ・ 常温で搬送される商品は常温保管・陳列
- ・ 青果物は1～2日で売り切れるように調整



カジマートみなみ店バックヤードの視察 (卵、惣菜、デザート)

【卵】

- 卵は常温で配送されるが、客によって希望する保存温度帯が異なるため、常温(室内温度 約25℃)と冷蔵どちらも用意している
- 冷蔵保存の卵は結露が発生しやすいいため、特に夏場は常温保存を望まれる方がいる

【惣菜、デザート】

- 寿司、惣菜、デザートの作業場は2次汚染しないよう分けている
- みなみ店で調理、加工した惣菜を各店舗に配送



カジマートみなみ店に関する意見交換(抜粋)

【アニサキス（寄生虫）】

Q. 魚を捌く際にアニサキスを見かけたことはありますか

A. サバ、イワシでアニサキスをよく見かけます。サンマにも必ずいるので、当社ではアニサキスが多い魚種の寿司・刺身など生食用の提供は辞めました。

Q. アニサキスにはどのような対策が効果的ですか

A. 加熱調理または24時間冷凍すると死滅するが、生食でアニサキスを完全に防ぐ方法はありません。目視で取り除く、細かく切る、よく噛むことでリスクは下がると思います。

カジマートみなみ店に関する意見交換(抜粋)

【アニサキス（寄生虫）】

Q. タラの昆布締め、魚の煮付け、真空の締めサバは安全ですか

A. 真空、煮付けの商品は当社では一度冷凍しているため安全です。昆布締めは、一度冷凍してから食したほうが安全です。

ご意見

- ・消費者もアニサキスについて学び、生食する場合は、確認しながら食べる必要があると思う。
- ・近年、アニサキスによる食中毒被害が増えているため、行政を中心に関係者間で知恵を出し合い、アニサキスを完全に制御できる方法を模索してほしい。

カジマートみなみ店に関する意見交換(抜粋)

【精肉由来の食中毒菌】

Q. 鳥のたたきなど、生食用の肉の販売は行っていますか

A. 鶏肉に限らず、生食用の肉の販売は一切行っていない。客からたたき用の肉の販売を求められても断っている。その他、県内でユツケの食中毒事件が発生して以来、レバーの販売も行っていない。また、2次汚染を防ぐため、鶏、豚、牛でまな板と包丁を分けて使用している。

カジマートみなみ店に関する意見交換(抜粋)

【食材の管理】

Q. 食品ロスの観点で何か取り組んでいることはありますか

A. キャベツの外葉など、森林公園に動物の餌として提供している。

その他、売り場の野菜を惣菜に活用しているほか、他社よりも早く値引きを行い、期限内に売り切るよう取り組んでいることもあり、廃棄は少ない。