

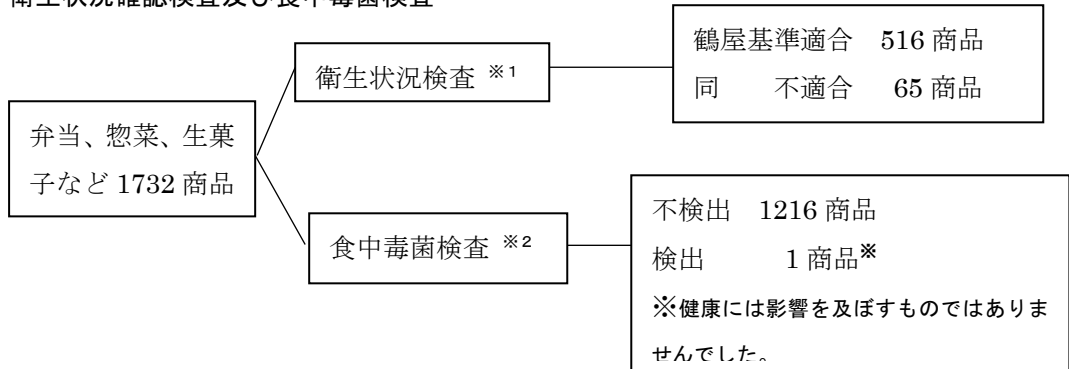
2025年度の「鶴屋安全安心の取組み」について

鶴屋百貨店グループでは、安全で安心な商品をお客様にお届けするために次の取組みを行いました。

1 検査による商品の安全確認(弊社商品試験室での検査結果)

【細菌検査】

○ 衛生状況確認検査及び食中毒菌検査



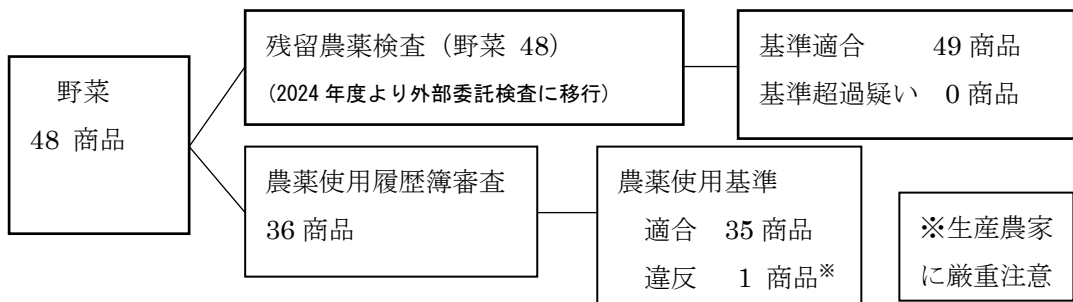
※1 一般生菌数、大腸菌群数を検査し、鶴屋基準に適合しなかった商品は直ちに店頭から撤去し、改善後の再検査で合格を確認した後に販売を再開しました。

なお、この検査は商品の衛生状況を確認するための検査で、基準不適合商品を食べても健康に影響が出るわけではありません。

※2 菌種は、黄色ブドウ球菌、大腸菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ、カンピロバクター、157等腸管出血性大腸菌

【理化学検査】

○ 農薬の残留検査 注()の中の数字は、検査した農薬の数。



○ アレルギー物質(乳、卵、小麦、甲殻類(エビ・カニ))の検査

食料品 78 検体のアレルギー表示が全て適正であることを確認しました。

○ その他の検査

商品事故に伴う食品異物検査等を 6 件実施しました。

- ・食料品 6 件(異物検査 4 件、細菌検査 2 件)

2 食料品の衛生管理の強化

- 社内研修や HACCP の運用指導において衛生的手洗いの重要性と普及に努めました。
- 本館地下 1 階・2 階を中心に陳列された商品の温度管理、表示内容、食品の取扱い状況等について監視指導しました。(毎日)
- 本館地下 2 階の精肉売場の牛肉について、牛トレサビリティ法に基づく個体識別番号表示を確認しました。(6 回/年)
- 食中毒好発時期及び行政からの食中毒注意報・警報において、細菌性食中毒菌やノロウイルス、アニサキス等による食中毒発生情報等を売場に発信、周知しました。(随時)
- 商品事故発生(異物混入等)時、原因究明と改善について、現場にフィードバックしました。
- 衛生状況確認検査(細菌検査)不適合商品に関する原因究明と改善に努めました。
- 農薬適正使用の推進で、農薬使用基準に対する認識が希薄な生産者に対して改善、指導を行いました。
- 売場の取組み
 - ① 表示の自主点検
 - ・ 食料品の期限表示(毎日)、食料品の不当表示(随時)、 厨房施設の自主点検(毎日)
 - ・ 放射線量測定(簡易測定器)については、被災地からの商品を取り扱ってないため終了しました。
 - ② 研修会等への参加
 - 社内研修： 食品定期研修、食中毒研修、景品表示法研修(鶴屋グループ各店舗の従業員対象)
 - 社外研修： 熊本県主催の研修会
- 3 不当表示等の防止(2025 年度実績/2024 年度実績)
 - 鶴屋グループの全売場を対象に不当表示及び不当景品類に関する一斉自主点検を行いました。(年 2 回)(34 施設 136 件/34 施設 104 件)
- 4 広報及び関係行政機関への報告
 - 広報活動
 - ・ 生鮮食品(野菜)の残留農薬検査(毎月)の結果を鶴屋ホームページに掲載しました。
 - ・ 壁新聞として、細菌検査及び残留農薬検査の結果を売場に掲示しました。(毎月)
 - 商品事故に伴う告知と関係行政機関への報告(2025 年度実績/2024 年度実績)
 - 商品事故は鶴屋ホームページ等で告知し、事故内容に応じて関係行政機関に報告しました。告知件数は以下のとおりです。
 - ・ 食品事案:お客様クレーム(32 件/26 件)、誤表示事案(12 件/13 件)、メーカー自主回収(27 件/23 件) ※ () 内の数値は再掲を含む。
 - ・ 非食品事案(繊維製品等)(8 件/20 件):不良品(移染・縫製不良等)、プリントミス成分量ミス、非規定成分の混入、機能表示誤表記、原産国表示、組成誤表示等
 - ・ 関係行政機関への報告事案なし