

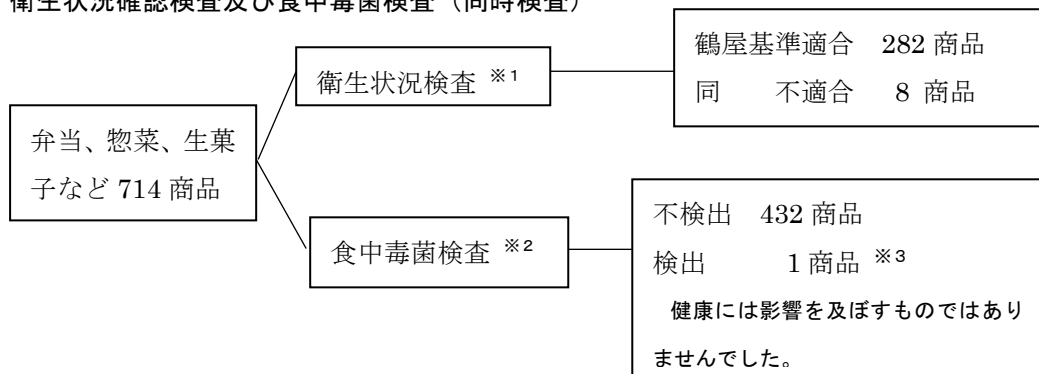
2018年度の「鶴屋安全安心の取組み」について

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

鶴屋百貨店グループで販売される商品を売場から無作為にサンプリングし、弊社商品試験室で次の検査を行いました。

○ 衛生状況確認検査及び食中毒菌検査（同時検査）



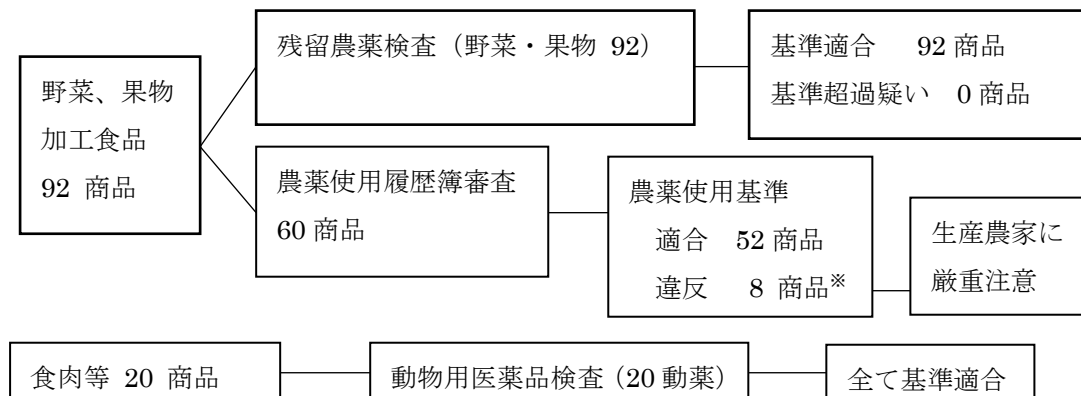
※1 一般生菌数、大腸菌群数を検査し、鶴屋基準に適合しなかった商品は直ちに店頭から撤去し、改善後の再検査で合格を確認した後に販売を再開しました。

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

※3 惣菜からグラム陽性球菌(黄色ブドウ球菌)を検出しましたので、当該商品を直ちに店頭から撤去し、改善指導後に追加確認検査を実施した結果、全て問題なく改善完了しています。

○ 農薬及び動物用医薬品の残留検査 注()の中の数字は、検査した農薬や動物用医薬品の数。



※ 農薬使用基準は違反でしたが、残留農薬検査は適合してました。

- アレルギー物質（特定原材料）の検査
食料品 43 検体についてアレルギー物質（乳、卵、小麦、甲殻類（エビ・カニ）、大豆）を検査し、表示が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 8 件行い、検査結果を売場に提供しました。
 - ・ 食料品 7 件（異物 5、カビ 1、臭い 1）
 - ・ 繊維製品混用率検査 0 件（技術習得のため修練中）

2 食料品の衛生管理強化

- 研修会等
鶴屋グループ各店舗の売場や取引先の次の関係者を対象に、食品衛生研修を行いました。
 - ・ 各店舗の厨房・販売・表示ラベル作成の各担当者、マネージャ等：34 回、650 名
 - ・ お取引先の担当者：1 回、121 名
- 手洗マイスター等による衛生的手洗い普及
（公社）日本食品衛生協会認定の「手洗いマイスター」4 名と弊社認定の「鶴屋手洗い指導者」3 名が、鶴屋グループの食料品取扱い者を対象に衛生的手洗いの指導と普及を行いました。（平成 27 年 11 月スタートからの指導人数：263 名）
- 販売食品の監視指導
 - ・ 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を行いました。（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について確認を行いました。（6 回/年）
- 食品安全に関する情報の提供及び通知の発出
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や熊本市食品安全情報ネットワークからの情報など食品安全に係る情報を売場に提供いたしました。（随時）
- 商品事故発生時の原因究明等に関する指導助言 ※ 以下、（ ）は、2018 実績/2017 実績
異物混入等の商品事故発生に伴い、必要に応じて売場や取引先（製造施設）に立入調査を行い、原因究明と改善について指導助言を行いました。（8 施設/16 施設）
- 衛生状況確認検査不適合商品に関する改善のための指導助言（2018 実績/2017 実績）
 - ・ 鶴屋基準を超過した商品や食中毒菌が検出された商品について、原因究明と改善のための指導助言を売場や取引先に行いました。（8 件/17 件）
特に商品事故（異物混入及び期限表示誤表記等）を起こした施設に対しては、改善の自覚を促すため、改善計画書の提出を求めることにより再発防止の徹底に努めました。
 - ・ 農薬の使用基準違反商品について、売場を通じて生産者に指導しました。（6 件/2 件）
- 農薬適正使用の推進
農薬使用基準違反件数が 8 件と 2017 年度の 2 件から大幅に増加し、納入業者を通して生産農家に指導しました。違反事例については文書で通知し、原因究明と再発防止対策の

報告を求めました。

○ 食品営業施設への HACCP 導入義務化（2021 年度完全施行予定）に関する情報の収集及び飲食店や食品販売店等への HACCP 導入作業については、鶴屋グループの食品関係者（SM、店長等）に対して、国や県、業界団体が主催する説明会や講習会等への参加を促し、HACCP 導入への理解を求めました。また、HACCP プラン作成については、月一回のペースで、HACCP チーム毎に打ち合わせ会を行い、プラン作成上の課題解決をはじめ、作成支援、進捗管理を行っています。

今年度においても、引き続き行政からの情報収集、その対応について事業を進めて参ります。

○ 売場の取組み ※（ ）は 2017 年度実績

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） 392（595）検体

② 研修会等への参加

（社内研修）

- ・ 食品定期研修（調理、販売、表示ラベル作成、SM、店長対象）（鶴屋主催）
- ・ 景品表示法研修会（繊維製品、玩具・子供服販売担当者、SM、店長対象）（鶴屋主催）
- ・ 食料品研修会（新食品表示導入推進及び食品衛生法一部改正概要について）（鶴屋主催）
- ・ 鶴屋グループ食品関係新任者研修（鶴屋主催）

（社外研修）

- ・ 食品表示制度研修会（熊本県主催）
- ・ 食品適正表示推進者養成講習会（熊本県主催）
- ・ 食の安全セミナー（熊本・くまもと食の安全安心県民会議主催）
- ・ 2018 年度農林水産省補助事業 小規模事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理研修会（日本食品衛生協会主催）
- ・ 食品衛生講習会（ノロウイルスによる食中毒の予防について）（熊本市主催 出前教室）

③ 衛生的手洗いの習得

（公社）日本食品衛生協会認定の「手洗いマイスター」4 名と当社認定の「鶴屋手洗い指導者」3 名が、グループの食料品取扱いを対象に、衛生的手洗いの指導と普及を行いました。

手洗いマイスター単独での活動日数は減少しましたが、その他の食品研修を活用して実施しています。

※ マイスター等設置状況：食料品部 2 名、フーズ 1 名、商事 3 名、業務 1 名の計 7 名

3 不当表示等の防止（2018 実績/2017 実績）

6/1～6/30（上期）及び 12/1～12/31（下期）に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。鶴屋グループの全所属に対する景品表示法研修を事前(5月)に行っていたため実効性のある点検ができました。（上、下期合計35施設108件/37施設92件）

4 広報及び関係行政機関への報告（2018実績/2017実績）

○ 広報活動

- ・ 生鮮食品の残留農薬検査（毎月）、残留動物用医薬品検査及び加工食品の残留農薬検査（年1回）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）

【掲示箇所】本館(BF1:3ヶ所、BF2:1カ所)、フーディワン全店

○ 商品事故に伴う告知と関係行政機関への報告（2018実績/2017実績）

商品事故について鶴屋ホームページ等で告知を行うとともに、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。

- ・ メーカー回収等 43/44件・・・繊維製品（組成誤表示等）、食料品（異物混入等）等
- ・ 鶴屋グループ事案 14/10件・・・食料品（期限誤表示、異物混入等）