



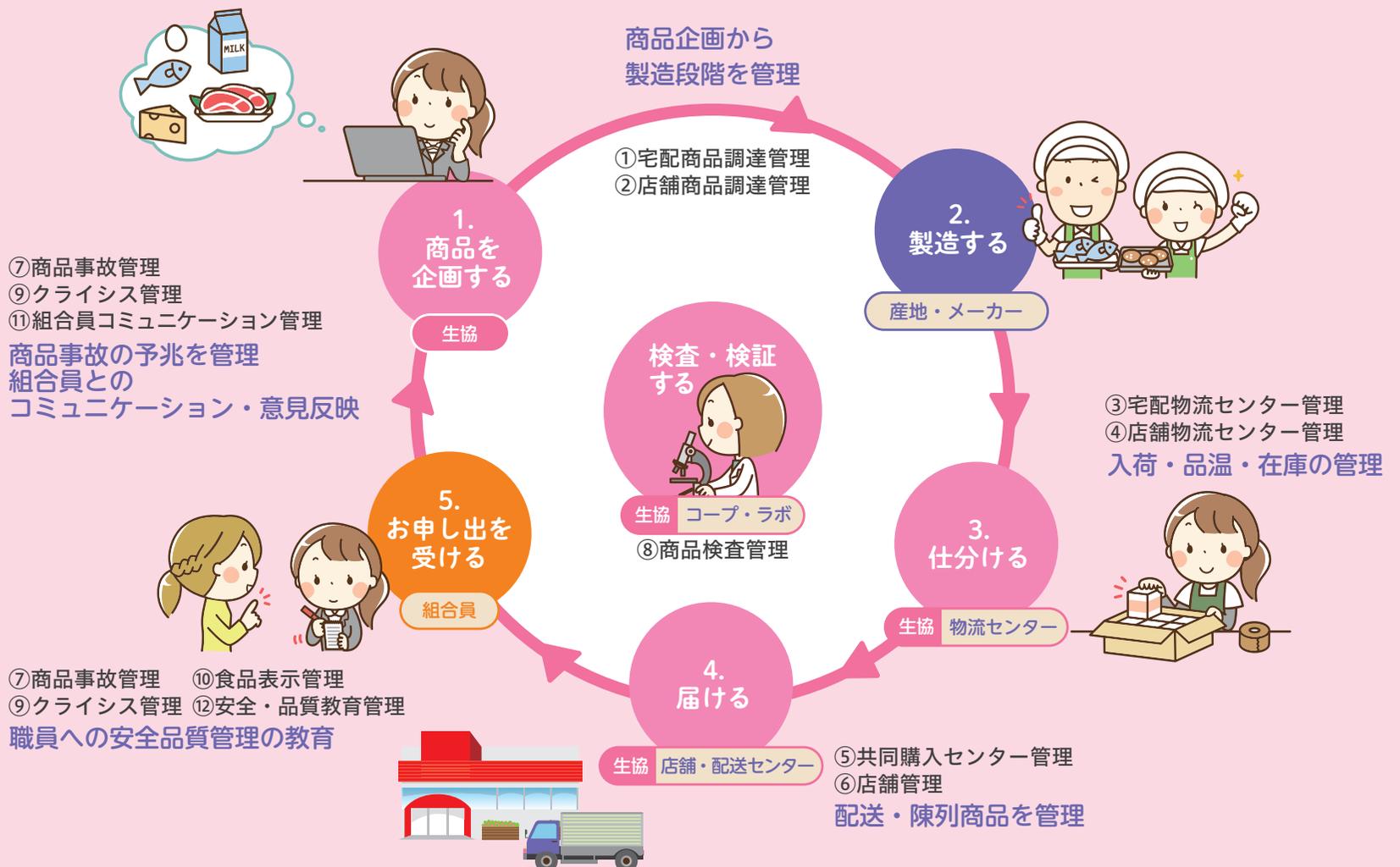
食品の安全についての取り組み

わたしたちは、「安全をお届けするために最大限の努力を行うこと」を商品提供の基本方針としています。また、最新の科学的知見や技術に基づいて「食品の安全確保」や、組合員の安心につながる「正直なコミュニケーション」に努めています。



1 食品安全プログラム

いずみ市民生協は独自の「リスク管理のしくみ（食品安全プログラム）」を運用しています。生産からお届け、その後の対応も含めて、どこにどのようなリスクがあるのか洗い出し、それぞれの管理基準やルールに沿ってリスクを管理しています。食品安全プログラムは12の管理項目で構成されています。



2 情報発信とリスクコミュニケーション

科学は日々進歩し、科学的知見も変化することがあるため、食品の安全に関する最新情報の収集に努めています。また、組合員向けに最新情報の発信に努めるとともに、組合員とのリスクコミュニケーションをすすめています。(リスクコミュニケーションとは、リスク管理者、事業者、消費者などの間で、情報および意見をお互いに交換することです。)

■ホームページ

いずみ市民生協の食の安全についての取り組みを紹介しています。Q&Aでは、よく聞かれるご質問などについて解説しています。



■「品質管理だより」の発行

広報誌アピエに、食品安全や食品衛生に関するお知らせや、検査実績、食品安全プログラムに関わる報告などを掲載しています。

過去の品質管理だよりはこちらからご覧いただけます。



■組合員との情報交換

いずみ市民生協の食の安全の取り組みに対して、組合員の意見を直接聞く場として「組合員コミュニケーション企画（交流会）」を毎年開催しています。いただいたご意見は、今後の政策や取り組みに反映します。

◎今年度の交流会は、5月に実施予定です。
→交流会の詳細は2ページをご確認ください。



品質管理だより



1月度報告

※ひと月遅れとなります

食品安全プログラム 重点管理項目の監視

商品の調達からお届け、その後の対応など、すべての工程で品質管理や安全管理に必要な項目を明確にし、事故が起こる前の防止対策として重点管理項目を監視しています。1月度の不適合は12件でした。不適合に関しては、同様の基準外が発生しないために是正処置を行います。

重点管理項目		不適合件数
事故管理	金属・硬質プラスチック片の商品混入発生申告	4
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	1
検査管理	食品衛生法違反(微生物)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	4
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	0
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	0
	アレルギー表示間違い	1
宅配商品	大量の不良品が配送された事案の発生	0
物流	商品の仕分け作業時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	0
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	0
	外気温上昇による品温異常	0
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	1
		合計 12

※上記の項目は申告数であり、調査の結果で問題なしとなった数を含みます。

Q 商品SOSこれってなに？

[レーズン]

レーズンの周りにブツブツが付いています。
これは何でしょうか？



A お申し出品を確認したところ、外観とシャリシャリとした食感より、ブツブツしたものはレーズンの果肉中に含まれている糖分が結晶化したものであることが分かりました。この現象は、レーズン中の水分が多い場合や、急激な温度変化があった場合に発生し、シャリシャリとした食感が残るのが特徴です。レーズンは農産物であるため含まれる水分量や糖分に個体差があります。そうした個体差の影響や温度変化の影響を受け、糖分が結晶化したものと考えます。レーズンに由来するものであるため、お召し上がりいただいても問題はありませぬのでご安心ください。

2月度報告

商品事故お申し出件数

2月度の商品事故お申し出件数は151件(前年比107.1%)でした。
その内、異物混入は55件(前年比93.2%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計55件 発生率4.0ppm)					におい味異常	容器・包装異常	変色	総合計
	虫	毛髪	金属	原料由来(骨など)	その他				
件数(件)	5	7	2	8	33	18	11	3	151
発生率ppm	0.4	0.5	0.1	0.6	2.4	1.3	0.8	0.2	10.9

※1ppm=1/100万

※集約件数は商品事故件数ではなく、お申し出をいただいた件数です。
※異物混入箇所は食品工場以外に家庭での混入なども含んでいます。

商品回収や注意喚起の連絡

商品回収や注意喚起などを商品利用者に対して電話やダイレクトメールなどでお知らせした内容を報告します。

※2月度の発生はありませんでした。

商品事故是正報告

[秋鮭切身]

身が白い状態のものが届きました。

元々白い鮭なのですか？

それとも何か原因があって白くなったのでしょうか？



調査報告

お申し出品の鮭を確認したところ、1切れは白みが強く、製造工程にて除去されるべきものでした。本商品の秋鮭という種類は、紅鮭や銀鮭と比べると色素が薄い特徴があります。また、鮭は白身魚で色素をほとんど持っておらず、エサとして甲殻類を食べることで赤色素を体内に取り込み、赤い身の色になります。そのため、食べたエサにより身の色に個体差が生じてしまいます。製造工程では色見本を用いて選別・検品を行い、特別色が薄いものは除去しておりますが、このたびは、見逃しがあり、除去されるべきものをお届けしてしまったものと考えます。

対策

検品工程では、鮭と色見本を比較しながら選別を行うことを徹底し、特別色が薄いものは除去するように作業員へ再指導いたしました。



いずみ市民生協の品質管理だより



2月度報告

商品検査

組合員の商品に対する信頼にお応えするため、「コープ・ラボ」では生協が取り扱っている商品をさまざまな検査によってチェックしています。2月度の不適合は6件で、前月より1件増加しました。検査結果を取引先に報告し、食品事故の未然防止に努めています。



商品検査実績

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	特定原材料	PCR	カドミウム	総合計
宅配	1,687	137	130	13	36	6	8	2,017
店舗	91	25	7	2	0	0	0	125
お申し出	9	8	0	0	0	0	0	17
合計	1,787	170	137	15	36	6	8	2,159
不適合件数	6	0	0	0	0	0	0	6

放射性物質検査結果報告

商品名	産地情報	取扱	放射性セシウム 134(Bq/kg)	放射性セシウム 137(Bq/kg)
葉とらず ジョナゴールド	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
市田柿 (大パック)	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
わけあり葉とらず サンふじ (糖度選別)	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
サンふじ	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
国産みかん (身割れ入り)	製造場所: 福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
やわらか白玉粉	製造場所: 栃木県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
本漬小なす ゆず風味	製造場所: 山形県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
へるしごはん おいしい雑穀	製造場所: 新潟県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
有機栽培小松菜	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
有機栽培ほうれん草	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
桃豚こま切れ	秋田県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
生協のきのこセット	長野、群馬、埼玉	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
【ふぞろい】浪岡りんご (葉とらずサンふじ)	青森県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
土ごぼう	青森県	【店舗】通常企画品	検出せず	検出せず
サンふじ	青森県	【店舗】通常企画品	検出せず	検出せず

検出せず:検出下限値(12.5Bq/kg)未満

管理基準不適合

<微生物 新規事前検査>

新規事前検査で不適合はありませんでした。
 新規事前検査とは：新規企画として取り扱う2～3か月前に事前検査を行い問題のないことを確認します。
 不適合の場合は製造環境の改善を行い、再度検査を実施します。

<微生物 抜き取り検査>

不適合は6件でした。
 ※管理基準は、より高いレベルを維持するための基準です。
 不適合であっても商品の安全性に問題はありません。

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	長崎揚げ天詰合せ	一般生菌数	改善要請
賞味時		無塩せきウインナーソーセージ	一般生菌数	改善要請
入荷時	店舗	豆腐ハンバーグ	大腸菌群	改善要請
賞味時		おでんの具詰合せ	一般生菌数	改善要請
賞味時		長崎味ごのみ	一般生菌数	改善要請
賞味時		造り3色盛り合わせ サーモン	一般生菌数	改善要請

抜き取り検査とは：取り扱っている商品のリスクに応じて定期的に検査することで、製造時の衛生状態などを継続的に監視しています。不適合のあった商品はメーカーに連絡し原因と対策を協議して改善に繋がっています。

<残留農薬検査>

不適合はありませんでした。

臭気検査

10件の検査をおこない、お申し出内容の原因が考えられる臭気成分が検出した件数は7件でした。

お申し出品の臭気検査事例 …… [プチタルト]

お申し出内容	パイナップルタルトから雑菌臭がしました。
官能臭気検査	3名で実施しました。雑巾のようなにおい・傷んだにおいを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎGC/MSで分析の結果、ジアセチル、酢酸、酪酸を検出しました。
原因の推察	パイナップルから強くにおいを感じるので、パイナップルが傷んでいる可能性が高いと推定されます。傷んだパイナップルより産生されたジアセチル、酢酸、酪酸などが原因でお申し出のような「雑菌臭」と感じられた可能性が考えられました。

におい嗅ぎ検査
 ガスクロ検査機器

