

いずみ市民生協の 食品安全プログラム

いずみ市民生協では「食品安全プログラム」という独自の「リスク」管理のしくみを持っています。生協ではコープの商品だけではなく、提供するすべての商品を対象に生産から販売、その後の対応までの工程で「安全」のための努力を行っています。その核となるのが食品安全プログラムです。管理、基準、監視を柱に取扱商品やサービスの安全管理および品質管理の内容、ルール、手順を規定しています。今回は「商品検査管理」について紹介します。

食品安全管理プログラム

食品安全管理プログラムは、商品お届けまでの各項目のリスクを洗い出し管理するものです。

管 理

- ① 宅配商品調達管理
- ② 店舗商品調達管理
- ③ 宅配物流センター管理
- ④ 店舗物流センター管理
- ⑤ 共同購入センター管理
- ⑥ 店舗管理
- ⑦ 商品事故管理
- ⑧ 商品検査管理**
- ⑨ クライシス管理
- ⑩ 食品表示管理
- ⑪ 組合員コミュニケーション管理
- ⑫ 安全・品質教育管理

基 準

これらの基準に沿って判断します。

- ・**食品品質管理基準**
 - 微生物管理基準
 - 農薬、動物用医薬品管理基準
 - 食品添加物管理基準
 - 食品の放射性物質管理基準
- ・**食品表示管理基準**

食品安全監視プログラム

監 視

品質向上委員会などを中心とした監視関連会議において、プログラムごとに設定した「重点管理項目」の不適合の是正内容を確認することで監視を行っています。

●監視関連会議

[月1回] 品質向上委員会、店舗衛生委員会

[年1回] 取引先評価委員会

[発生時に設置] クライシス対策本部

商品検査管理

今回は、「⑧商品検査管理」についてご案内します。商品検査センター「コープ・ラボ」は、いずみ市民生協だけでなく、コープきんき事業連合の検査センターとして年間24,400件以上(2018年度)の検査を実施しました。組合員の皆様の商品に対する信頼に応えるため、商品検査センター「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!



検査は商品取り扱い前の新規検査、取り扱い後の抜き取り検査を行っています。「食品の安全性」「製造工場の衛生評価」「偽装監視」を科学的に検証しています。



《微生物検査》

微生物による食品の腐敗、変敗、食中毒や商品事故を防いだり、衛生管理状況を監視するために行います。

微生物検査の様子を動画でチェックしてください!



《放射性物質検査》

食品の放射性物質の影響が考えられる産地の食品を中心に食品に含まれる放射性物質を検査しています。

放射性物質検査結果については、ホームページでもご覧いただけます。http://www.izumi.coop/



《残留農薬・動物用医薬品検査》

農畜水産物に使われる薬品が食品中に基準を超えて残っていないか調べます。基準値を超えて残るする食品の販売、輸入は、食品衛生法により、禁止されています。



《食品添加物検査》

一般的に使用量が多い保存料、発色剤、着色料等の検査を中心に行います。商品が仕様書通りか、また添加物が使用されている場合、使用基準に適合しているか検査しています。

食品添加物検査・
残留農薬検査・
動物用医薬品検査も
動画でチェック!



《特定原材料検査》

食品に含まれるアレルギー症状を起こす特定原材料(小麦・乳・卵・そば・落花生・えび・かに)の検査を行い、表示内容に問題がないか検証しています。

《PCR(遺伝子増幅)検査》

遺伝子組換え原料の使用の有無や畜種(牛・豚・鶏)や米の品種を判別して、使用原料の適切性の担保と偽装防止をすすめます。

《重金属検査》

食品中に含まれるカドミウム(お米)や水銀(水産物)などが、法律で定められている基準値内かどうか確認しています。

《微量元素検査》

農産物に含まれているごく微量の元素の傾向から産地を判別する検査で、偽装防止に役立てます。現在、14種類を検査しています。

《ヒスタミン検査》

ヒスタミンによる食中毒を防止するために行います。対象水産品はアジ、サバ、イワシ等の一次加工品(開き、塩干)、カジキマグロです。



 お届け、販売する商品の評価だけでなく検査結果はお取引先、製造メーカーの衛生管理、品質管理の向上や店舗、和泉食品工場の品質向上に役立てています。(年1回の取引先評価委員会への関連情報にもしています。)

次月は、⑩「食品表示管理」の紹介をします。



いずみ市民生協の「食品安全プログラム」の説明について、質問やご意見をお寄せください。

右記の2次元バーコードより、メールでのご意見・お問い合わせページへ直接アクセスできます。



11月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[10月度]

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。不適合は10月度23件でした。不適合に関しては、管理基準の逸脱があった場合は処置を行い、必要に応じて同様の基準外が発生しないための本質的改善としての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・プラスチック片の商品混入発生申告	6
	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)	3
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	5
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	3
	POP等店内表示間違い(アレルゲン)	1
物流	アレルゲン表示ミス	1
	多数の利用者が著しく気分感情を害している事案の発生	1
食品工場	製造不良品(食品工場内の製造工程で発生した不良品)	2
合計		23

※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。

商品事故 是正報告

《高菜漬》苦くて、何か独特のにおいがする。



●調査報告

お預かり現物の官能検査(におい、味、食感)をしたところ、土のようなにおいを感じられました。微生物検査(一般細菌、カビ・酵母菌、大腸菌群)と塩度・pH(酸性とアルカリ性の度合いを示す品質劣化していないかの指標)の検査をしたところ問題はありませんでした。一般的に高菜漬けは、ある一定期間、乳酸発酵(塩等で数ヶ月間漬け込む)を行なうことにより、独特の風味と酸味を持ちます。乳酸発酵が十分でない場合に、まれに高菜自体が持つ辛味成分であるイソチオシアネートが残ってしまうことがあります。このイソチオシアネートは、揮発成分で塩素臭に似たにおいを発することがあり、苦味や辛味が混ざり合ったような味も合わせて感じられる場合もあります。このような状態のものを食された場合、美味しいではありませんが人体に影響はございません。今回、一部乳酸発酵不足な部分のあった原料が混入し、高菜自体が持つ辛味成分であるイソチオシアネートが残ってしまったことにより、通常商品とは違う味とにおいを感じられたことが考えられます。

●対策

使用する高菜原料について、原料入庫時に色彩・風味・食感・pH・塩分濃度を2名のパネラーで確認をしていますが、今後、パネラーを1名増やし、異常のある原料、乳酸発酵が不十分な原料の混入を未然に防ぐよう改善することで、再発を防止します。

商品SOS「これってなに?」

商品名「出し入りみそ」

みその色が濃い状態で届くことがある。
品質に問題はないのでしょうか?



味噌は発酵食品のため、発酵・熟成の過程で色が変化していきます。商品として製造されてからも発酵・熟成は進み、徐々に色がより濃く変わります。また、色の変化にともない、風味にも変化が感じられるようになります。商品の包材に「温度が高くなると開封前でもみその色が濃くなります。品質に問題はありません。冷蔵庫で保管すると、色が濃くなるのを抑えることができます。」と記載しており、発酵・熟成の進行は温度が高いほど早まりやすく、夏場などは気温の影響で味噌の色が濃くなりやすい傾向があります。当該商品は常温保存品のため、製造時期と製造後の保管時期の気温の違いにより、着色が進んだものとそうでないものができます。今回はその差による、着色の進んだものがお届けされたと考えられます。品質に問題はございませんので、安心してお召し上がりいただけます。

商品事故お申し出件数

11月度の商品事故お申し出件数は219(前年比81.4%)でした。
その内、異物混入は71件(前年比85.5%)でした。



お申し出内容	異物混入(合計71件 発生率5.1ppm)					におい 味異常	容器 包装 異常	変色	合計
	虫	毛髪	金属	原料由来 (骨など)	その他				
件数(件)	13	15	3	22	18	32	14	21	219
発生率 ppm	0.9	1.1	0.2	1.6	1.3	2.3	1.0	1.5	15.8

※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。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

11月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
11月19日	【店舗】深阪店以外全店	生茶デカフェ 430ml	4,230点	一部の商品で口部の密閉性が保たれていない可能性のあることが判明し、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ。
11月21日	【宅配】バスケット8月2回	生茶デカフェ 430ml×24	235点	同上。	注文組合員にのみよりてお知らせ。
11月21日	【宅配】いつでも注文8月2回～11月3回	生茶デカフェ 430ml	220点	同上。	同上。
11月21日	はじまる箱 賞味期限 2020.4.30 2020.5.31 2020.6.20	生茶デカフェ 430ml	923点	同上。	お届け組合員へDMにてお知らせ。

11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、「コーポ・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。11月度の不適合は4件でした。前月より9件減少しました。検査結果を取引先に報告し、食品安全の未然防止に努めています。



■商品検査実績数

11月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	カドミウム	合計
宅配	1,363	85	130	27	9	1,614
店舗	96	0	60	0	0	156
合計	1,459	85	190	27	9	1,770
不適合件数	4	0	0	0	0	4

■検査結果の不適合

検査時期	取扱い区分	商品名	不適合内容	対応
新規事前	賞味時	宅配	ほうれん草のあっさり漬	一般生菌数 再検査予定
	入荷時	宅配	いくら醤油漬け	大腸菌群 改善指導
抜き取り	賞味時	店舗	お造りサーモン	一般生菌数 改善指導
			たまごサンド	一般生菌数 改善指導

※管理基準不適合は、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。管理基準不適合が出た場合、製造工場に対して改善指導をおこない、品質の向上に努めています。

■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(27件)の結果は、すべて「検出せず」でした。検出せず：検出下限値(12.5Bq/kg)未満

検査日 (2019)	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)
11/04	キャベツ(スーパー寒玉)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
11/04	王林	長野県	宅配	検出せず	検出せず
11/04	秋のグリーンセロリー(葉切り)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
11/06	サンふじ	長野県	宅配	検出せず	検出せず
11/11	多古町の人参(特別栽培)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
11/26	ジョナゴールド	青森県	宅配	検出せず	検出せず
11/04	そのまま食べられるプリッピホンテ	青森県	宅配	検出せず	検出せず
11/06	ゼネラル・レクラーク(洋梨)	青森県	宅配	検出せず	検出せず
11/06	千葉の新生姜(大袋)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
11/06	野川のラ・フランス	山形県	宅配	検出せず	検出せず
11/12	むかご(長芋の子ども)	青森県	宅配	検出せず	検出せず
11/05	無洗米岩手いわてっこ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
11/08	宮城ひとめぼれ	宮城県	宅配	検出せず	検出せず

検査日 (2019)	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)
11/08	予:無洗特別栽培宮城つや姫	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
11/08	予:無洗特別栽培宮城ひとめぼれ	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
11/11	青天の霹靂	青森県	宅配	検出せず	検出せず
11/21	長野県産ミルキークイーン	長野県	宅配	検出せず	検出せず
11/21	予:クラウン米(会津コシヒカリ)	福島県	宅配	検出せず	検出せず
11/21	予:特別栽培あきたこまち胚芽米	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
11/21	予:有機栽培こしひかり	長野県	宅配	検出せず	検出せず
11/22	ひとめぼれ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
11/25	コーポの夕食宅配 あじわいコース	国内製造	宅配弁当	検出せず	検出せず
11/25	コーポの夕食宅配 いろどり8品コース	国内製造	宅配弁当	検出せず	検出せず
11/25	コーポの夕食宅配 おかず(小)コース	国内製造	宅配弁当	検出せず	検出せず
11/25	コーポの夕食宅配 おかずコース	国内製造	宅配弁当	検出せず	検出せず
11/25	コーポの夕食宅配 お弁当コース	国内製造	宅配弁当	検出せず	検出せず
11/26	コーポの夕食宅配 やわらかコース	国内製造	宅配弁当	検出せず	検出せず

安心・安全な食品を提供するために、食品の衛生管理を行っています。



残留農薬検査



微生物検査



放射性物質検査