

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「食品表示管理」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 | ⑦ 商品事故管理 |
| ② 店舗商品調達管理 | ⑧ 商品検査管理 |
| ③ 宅配物流センター管理 | ⑨ クライシス管理 |
| ④ 店舗物流センター管理 | ⑩ 食品表示管理 |
| ⑤ 共同購入センター管理 | ⑪ 組合員コミュニケーション管理 |
| ⑥ 店舗管理 | 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
 - 農業、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。

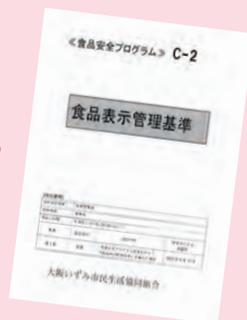
●監視関連会議

- [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

食品表示管理

今回は、「⑩食品表示管理」についてご案内します。重篤な危害が発生することのあるアレルギー物質の表示や、栄養成分表示を行い、商品選択に役立つように適切な表示に努めています。

商品を選択する際に
“役立つ情報”となるよう
「食品表示管理基準」を
定めています。



「食品表示管理基準」の対象は、スマイルコープ商品のパッケージ表示、ナチュラルプランなどのいずみ市民生協が発行する商品カタログ、店舗売り場での表示です。



いずみ・わかやまのオリジナルブランド「スマイルコープ」商品の特定原材料(表示義務品目)は、パッケージ裏面の一括表示欄以外にも利用者が見やすいように別枠で表示しています。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
-	-	○	-	-	-	-



いずみ・わかやまのオリジナルブランド「スマイルコープ」商品は、日常の食生活に役立つように栄養成分表示を表記しています。栄養成分表示は2020年4月より表示の義務化が行われます。

栄養成分表示1個平均18gあたり	
エネルギー 67kcal	炭水化物 10.6g
たんぱく質 1.0g	食塩相当量 0.05g
脂 質 2.3g	
(株式会社つくば食品評価センター)	



いずみPB商品のパッケージ、店舗加工品の表示が、法律に則っているかの確認を行っています。店舗生鮮品の表示についても、法律に適合しているか点検を行っております。



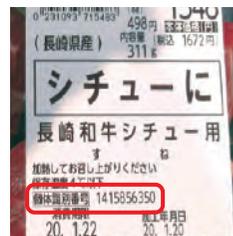
品質管理部門の職員が、定期的に店舗の表示点検を実施しています。



農産物は、産地表示をしなければなりません。商品パッケージもしくは、商品ポップに書かれているかを確認します。



このいちごは商品ポップには「産地は商品に記載しています」とありますが、商品には記載がありませんので違反となります。



牛肉は、牛トレーサビリティ法に基づき、商品に10桁の個体識別番号が記載されているか確認を行います。



店舗での表示点検で問題があれば、すぐに改善を行います。また、その発生原因、再発防止を店舗衛生委員会、品質向上委員会で確認しています。

次月は、⑪「組合員コミュニケーション管理」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。



12月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[11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11月度14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	5
	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)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	2
店舗	店内加工品への毛髪混入	2
	店内加工品への加工備品の混入(輪ゴムなど)	1
物流	ピック時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	1
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	1
合計		14

※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

《豚こまぎれ肉》

豚肉の中に、黒い塊りがところどころに入っていました。
この塊りは何でしょうか？



●調査報告

現物は、豚肉に複数の黒い粒状の塊りが豚スライス肉に付着している状態でした。この黒い異物を確認したところ、「豚の血液が血管よりしみ出て塊りとなったもの」とわかりました。

原料肉は、脱骨・放血処理をしていますが、放血しきれなかった血液が血管内に残る場合があります。

また、残留した血液(血管内に残ったもの)は、時間経過や温度の変化により、血管断面からしみ出て空気に触れて酸化し、赤色から黒く色調が変化する性質があります。

製造工場では、作業者が血管や血液の塊りを除去していますが、全てを取り除くことはできないため、目立つものをできるだけ除去しています。

今回、作業者が目立つ血液の塊りを目視で確認し除去をしていましたが、見逃してしまい製品化、または、製造工程中は目立つ大きさではなかった残留血液が時間経過とともに血管断面からしみ出して塊りになったと考えられました。

●対策

豚肉のカット工程において、血管の多い箇所と除去方法を再確認し、目立つ血液の塊りを取り残すことのないように努めます。また、各工程での検品方法について定期的に確認をすることで、再発を防止します。

商品SOS「これってなに？」

商品名「パエリアセット」

パエリアセットの中の貝に、糸状の物が挟まっています。食べても大丈夫なの？



現物を確認すると、貝に糸状の異物が挟まったような状態でしたが、これはパーナ貝の「足糸(そくし)」でした。

パーナ貝(イガイ科)などの二枚貝類は、一般的に自ら分泌した繊維の束(足糸)で岩場などに付着します。この糸は筋肉内部から生成し、殻をつないで外部との付着糸として働きます。

製造時にできるだけ除去をしていますが、身の中に食い込んでいる場合があります。足糸は貝自身が分泌したものであるため食されても人体に影響はなく、商品包材に『パーナ貝に異物が付着していることがあります。これはパーナ貝が岩場等に生息するための足糸というものです。食べても人体への影響はありませんが、取り除いてお召しあがりください。』と記載していますので、ご安心ください。

商品事故お申し出件数

12月度の商品事故お申し出件数は207件(前年比85.2%)でした。

その内、異物混入は70件(前年比93.3%)でした。



お申し出内容	異物混入(合計70件 発生率4.4ppm)					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)	8	5	1	24	32	33	14	9	207
発生率ppm	0.5	0.3	0.1	1.5	2.0	2.1	1.0	0.6	13.2

※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

12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30日	【店舗】 貝塚店 岸和田店 久米田店	ミックスマグジュース 180ml	43点	一括表示枠内、原材料名表示欄に原材料である「バナナ」の欠落が判明し、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示、電話連絡、またはDMにてお知らせ。
12月19日	【店舗】 全店	純正こうじみそ 750g	336点	金属片混入の可能性があるので、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示、対象者にDMにてお知らせ。
12月25日	【店舗】 全店	サンデーカップ	2,232点	微細な金属片が混入した可能性があるため、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示、電話連絡、またはDMにてお知らせ。

12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。12月度の不適合は9件でした。前月より5件増加しました。検査結果を取引先に報告し、食事故の未然防止に努めていきます。



商品検査実績数

12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	1,418	45	127	26	18	1,634
店舗	96	20	34	0	0	150
合計	1,514	65	161	26	18	1,784
不適合件数	9	0	0	0	0	9

放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(26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)
12/11	有機栽培人参(オレンジ)増量	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
12/12	缶つま 日本近海獲り和風サーディン	いわし:国産	宅配	検出せず	検出せず
12/12	栃木県産紅はるかの干し芋	さつまいも:栃木県	宅配	検出せず	検出せず
12/12	国産小エビ 素干し	えび:国産	宅配	検出せず	検出せず
12/13	岩手 南部鮭焼ほぐし	鮭:岩手県	宅配	検出せず	検出せず
12/13	あかいか短冊	あかいか:青森県	宅配	検出せず	検出せず
12/13	味噌 ぶっこみ飯	米、みそ:国産	宅配	検出せず	検出せず
12/13	国産塩いわし	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
12/16	糖質コントロール うどん(冷凍)	小麦粉:国産	宅配	検出せず	検出せず
12/19	紅玉	青森県	宅配	検出せず	検出せず
12/19	ごはん 宮城県産ひとめぼれ	米:宮城県	宅配	検出せず	検出せず
12/26	市田柿	長野県	宅配	検出せず	検出せず
12/26	葉とらずサンふじ	青森県	宅配	検出せず	検出せず

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	入荷時	宅配	尾道ラーメン	一般生菌数 再検査予定
抜き取り	入荷時	宅配	チョコレートケーキ	大腸菌群 改善指導
			かつおのたたき	大腸菌群 改善指導
	賞味時	宅配	小判	一般生菌数 改善指導
			宇和島おでん	大腸菌群 改善指導
			ボンレスハムスライス	一般生菌数 改善指導
	賞味時	店舗	ローズハムスライス	一般生菌数 改善指導
お造り(いか)			一般生菌数 改善指導	
			にぎり寿司(まぐろ)	黄色ブドウ球菌 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。

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)
12/26	葉とらずジョナゴールド	青森県	宅配	検出せず	検出せず
12/11	予約:自然薯(じねんじょ)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/11	白菜(オレンジクイン)	栃木県	宅配	検出せず	検出せず
12/12	岩手あい鴨和風ロースト	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
12/17	小国町の生ぎんなん(大容量)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/24	三関せり	秋田県	宅配	検出せず	検出せず
12/02	秋田あきたこまち	秋田県	宅配	検出せず	検出せず
12/02	新潟コシヒカリ	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/02	新之助(単一銘柄米)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/02	予:特別栽培こしひかり	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/11	魚沼コシヒカリ	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/11	予:コシヒカリ(全農安心システム米)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/16	予:特別栽培あきたこまち	秋田県	宅配	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。

