

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「組合員コミュニケーション管理」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

組合員 コミュニケーション管理

今回は、「⑪ 組合員コミュニケーション管理」についてご案内します。「食品のリスクに100%の安全はない」ことをベースに、地域、取引先、行政、組合員とのコミュニケーションを大切にしながら食品の安全確保の取り組みをすすめています。



組合員コミュニケーション管理の方針

- ① 食の安全を確保する取り組み（点検、検査など）について、情報発信を強めます。
- ② 商品事故や検査結果不適合などのデメリット情報についても積極的に開示します。
- ③ 社会情勢や組合員の関心に応じた情報提供を推進し、くらしのお役立ちや食の安全に関する広報活動をすすめます。
- ④ 組合員との双方向コミュニケーションを通じて、食の安全を確保する取り組みの理解と共感を広げます。

① 組合員と情報交換

1年間の食の安全の取り組みに対して、直接組合員の意見を頂く場として、「組合員コミュニケーション企画」を毎年開催しています。この企画は専務理事を責任者として開催し、今後の食の安全の取り組みに反映します。（2018年度は54名の方が参加されました）



食の安全の取り組みに組合員の声を反映するため、日ごろ思っていることを率直にお聞かせください。

5月16日(土)、19日(火)に組合員コミュニケーション企画を開催致します。ご参加お待ちしております！



1年間の取り組みを報告し、グループで意見交換、事前質問への答弁を行いました。



製造メーカーと試食を兼ねての交流を行いました。

② 情報公開：広報誌

「品質管理だより」は、商品検査の実績を掲載し、不適合情報について公開しています。また、食の安全の取り組みである食品安全プログラムの基準逸脱報告も行います。



③ 情報公開：ホームページ

商品に関する緊急事態、商品回収、商品事故が発生した場合など、組合員の不安材料に対して積極的に情報発信を行います。また、商品検査結果をホームページに掲載し、検査情報を閲覧可能とします。



④ 情報発信拠点： コープラボ 商品検査センター、 たべる*たいせつミュージアム

組合員コミュニケーション・情報発信の拠点として、食の安全に関する展示や体験学習の企画を推進し、検査内容や専門的情報をわかりやすく伝えています。



たべる*たいせつミュージアムのイベント



ミュージアムスタッフによる小学校への出張授業



コープラボの見学(体験含む)



他民間、行政イベントの参加

コープラボ
たべる*たいせつ
ミュージアムは、
2015年オープンからの
総来館者数が10万人を
突破いたしました！

これから
よろしくね！



次月は、⑫「安全・品質教育管理」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。



1月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[12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12月度13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	0
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	発生なし	0
宅配商品	発生なし	0
物流	発生なし	0
食品工場	発生なし	0
合計		13

※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

《食パン5枚入り》
パンの耳部分の破片が
入っています。
特にちぎれている
様子はあります。



●調査報告

現物は未開封で、同商品の分断された切れ端と一緒に入った形で包装されている状態でした。

本商品は、1本食をスライサーでカットした後に、自動振り分け装置を使用して商品を1斤食単位に振り分けを行い、コンベアにて包装機へと移動させ包装を行います。製品の包装は、包装機のアタッチ(パンを包装袋内に押し込む板)の稼働で包装袋内に送り込まれます。今回は、包装袋内にパンを送り込む際に、パンに傾きが生じガイド部分に接触し分断されたと考えられ、その後に流れてくるパンに分断されたパンが押し出されるような形で一緒に包装してしまったものと考えます。包装後には、包材シール(熱圧着)状態とプラスチック留め具の確認、ラベルの確認後に箱詰め作業を行っており、その際に側面および底面に切れ端の混入がないか確認していましたが、見落としがあったと考えられます。

●対策

包装機内のガイドの下側部分に専用のガイドを準備設置し、整列させる作業から包装袋内にパンが入るまでの間に、パンが傾かないよう調整いたしました。また、その他の箇所でも細かい調整と修正を実施し、不良品が発生しないために設備のメンテナンスの徹底をします。また、製品出荷前の箱詰め時には、一斤ずつ手に持って製品全面の目視確認を行うことで再発を防止します。

商品事故お申し出件数

1月度の商品事故お申し出件数は246件(前年比95.3%)でした。
その内、異物混入は60件(前年比80.0%)でした。



お申し出 内容	異物混入(合計60件 発生率4.6ppm)					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 (粉など)	その他				
件数(件)	6	12	3	12	27	55	19	23	246
発生率 ppm	0.5	0.9	0.2	1.5	2.1	4.3	1.5	1.8	19.0

※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SOS「これってなに？」

商品名「純米酒酒かす」



冷蔵庫で保管していましたが、
酒粕が青くなっています。食べても大丈夫？



お預かり現物を確認したところ、色がくすんでおり、炭酸ガスが発生している状態でしたが、官能検査(試食による品質確認)では、特に味に問題はありませんでした。酒粕は空気に触れると変色することがあります。酵素が酒粕の中で活発な動きをしていれば、呼吸をするために少し膨らみ炭酸ガスを発生することがあります。このため、商品のパック上部には、ガス抜き弁シールが付けられています。空気が当たらない内部の色は白いのですが、中で炭酸ガスが発生すると膨らんできて身割れをし、その部分の色が変色したように見えます。また、今冬は外気温が高かったことが影響し、麹菌の活性が活発になった可能性が考えられ、そのことで米麹の表面に胞子がでたためにくすんだ色相になったことも考えられます。色が濃くなったものでも、問題なくお召し上がりになれますので、ご安心ください。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

1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
1月3日	【店舗】	あったか あんかけ 玉子とうふ (海老枝豆入り) 128g	城山店 9点	本来、海老入り玉子とうふを使用するところ、誤って蟹入り玉子とうふを使用した為、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示、購入者へ電話連絡にてお知らせ。
1月16日	【店舗】 店舗商品	アリナミン7 100ml	泉佐野店 66本 若江店 217本 貝塚店 254本 いづみ中央店 77本 いこらモール店 175本 岸和田店 316本 大野芝店 111本 饒南店 86本 久米田店 250本 合計 1552本	有効成分の一つであるフルスルチアミン塩酸塩の含量が承認規格上限値を上回っている可能性が完全に否定できないことから、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示。
1月16日	【店舗】 店舗商品	アリナミンゼロ7 100ml	泉佐野店 96本 貝塚店 212本 いづみ中央店 236本 いこらモール店 79本 岸和田店 250本 大野芝店 164本 久米田店 275本 合計 1312本	同上。	売り場にPOPの掲示。
1月23日	【店舗】 店舗商品 賞味期限: 2020年10月、 2020年11月、 2021年1月	粉チーズ 70g	全店	乾燥工程において「乾燥むら」により一部商品でカビが発生したため、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示。

1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。1月度の不適合は5件でした。前月より4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きます。



■商品検査実績数

1月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	PCR	カドミウム	合計
宅配	1,536	74	108	20	16	7	1,761
店舗	92	9	27	3	3	0	134
合計	1,628	83	135	23	19	7	1,895
不適合件数	5	0	0	0	0	0	5

■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(23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 (2020)	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)
01/15	深谷ねぎ麦みそ漬	ねぎ:埼玉県	宅配	検出せず	検出せず
01/20	三陸産いかそうめん	いか:三陸北部沖	宅配	検出せず	検出せず
01/20	九十九里産冷凍はまぐり	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
01/20	三陸産やりいかつぽ抜き	やりいか:三陸沖産	宅配	検出せず	検出せず
01/20	駿河湾産冷凍生桜えび	桜えび:駿河湾産	宅配	検出せず	検出せず
01/21	しそ風味きゅうり	きゅうり:国産	宅配	検出せず	検出せず
01/21	さらっととける抹茶	抹茶:国産	宅配	検出せず	検出せず
01/21	千葉県産落花生使用ピーナッツパウダー	落花生:千葉県産	宅配	検出せず	検出せず
01/21	静岡県産深蒸し茶	緑茶:京都府産・ 福岡県産・静岡県産・ 鹿児島県産	宅配	検出せず	検出せず
01/21	長野県産りんごジャム	ぶじりんご: 長野県産	宅配	検出せず	検出せず
01/22	市田柿(大パック)	長野県	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	大えびフライ	一般生菌数	再検査予定
抜き取り	入荷時	宅配	抹茶パフェ	一般生菌数 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	ちりめんじゃこ	一般生菌数	改善指導
		店舗	お造りいか	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。

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