

## いずみ市民生協の 品質・衛生管理報告



スマイルコープ商品の製造工場の点検を実施し、安心して利用し続けていただけるよう努めています。

### 製造 工場編

スマイルコープは、大阪いずみ市民生活協同組合・わかやま市民生活協同組合の共同開発商品であるPB商品（プライベートブランド商品）です。毎年、年1回仕様書通りに製造が行われているのかの点検を行っています。今回は、(株)ピコ屋の点検結果を報告します。



スマイルコープ  
大根役者の私達ですが  
株式会社ピコ屋

製造工程において、衛生的な環境下で作業されており、製品に影響を与えない基準を守った製造工程でした。指定原材料使用においても、生協とお約束したとおり製造されていました。一部帳票でわかりにくい記載になっていましたので、わかりやすい記載内容にするよう改善を請求しました。



### 実施したこと

#### 製造工場の環境調査

建物自体の老朽化や建て増しにより、製造ラインが複雑化しており、製造や半製品の流れが機能的ではないこと、また、手作業での工程が多くあるものの、衛生面は清掃等も行き届いており、大きな問題はありませんでした。



#### 製造工場の工程調査

製造工程では基準通りの運用がなされていました。原料保管は、ほぼ1日で使用してしまうため、在庫もほぼなく、区分も明確にされていました。帳票類をもとに記録・日報等にて確認および現場での実地確認を行いました。大きな問題はなく、ルール通りの製造が行われていました。



#### 指定原料確認

「大根役者の私達ですが」の指定原料は、「大根」で「国産」になっています。帳票類での確認で国産を使用している事が確認でき、原料保管庫でも国産しかないことを確認することができ、問題はありませんでした。

### 店舗編 下期編

## コープ城山の 衛生点検を実施しました。

いくつかの衛生管理事項の不備がありましたが、不適合の部門はなく、お店全体として、衛生的な環境で作業されていることが確認出来ました。

### 指摘事項！

#### 〈惣菜(加工場)〉

加工場の床に汚れが堆積していました。

店舗加工場では、商品に床からの汚れが付着・混入しないように定期的に清掃するとともに、厳しく点検しています。



### 良かった点！

#### 〈農産(加工場)〉

加工場内の整理整頓・清掃が行き届いておりました。記録簿も漏れはありませんでした。



## 店舗の食品表示点検を実施しました。

コープ貝塚、コープ岸和田、コープ大野芝の表示点検を行いました。問題なく行われていることを確認しました。

## コープ城山の ふき取り点検を実施しました。

一部微細な汚染が見られましたが、全部門不適合はなく、お店として、衛生的な環境で作業されていることが確認出来ました。

### ふき取り点検とはどんなこと？

ふき取り検査は、店舗各部門加工場内の器具備品を10~12箇所検査キットを用いてふき取ります。ふき取ったキットをコープ・ラボ商品検査センターに持ち込み、検査結果を確認します。結果を確認し、器具備品がしっかりと洗浄殺菌されているか等衛生管理状態を確認し、判定します。



今回惣菜部門のネタケース内部において、「微細な汚染」がありました。しかし、他の加工場においては洗浄・殺菌されており器具備品において衛生的に清潔に管理されていました。



農産<加工場>  
カットフルーツ包丁



水産<加工場>  
バット



畜産<加工場>  
生食用まな板



惣菜<加工場>  
寿司台



ベーカリー<加工場>  
パン用まな板

## 2月度報告

### 食品安全プログラム 重点管理項目不適合<sup>[1月度]</sup>

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1月度31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。※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。

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	4
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	1
店舗管理	店内加工品への加工備品の混入(輪ゴムなど)	0
共同購入センター管理	担当者対応由来クリーム	10
	おろしミス	8
物流管理	シッパーオリコンの洗浄不足	1
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	0
	ピックミスの発生	1
食品工場	産地表示ミス	1
	金属・プラスチック片の商品混入発生	0
合計		31

### 商品事故 是正報告

#### 《国産牛すじ煮込み用》

牛すじのひとつに、白い串のようなものが刺さっています。



#### ●調査報告

お申し出の牛すじに混入している異物は、約40mm×3mmで白っぽく硬い、棒状のものでした。当該異物に行った燃焼試験では、異物に炎を近づけると、動物性たんぱく質を燃焼させたような独特のにおいが発生し、黒く炭化しました。また、異物を観察したその形状と異物周囲の原料肉の質より、原料由来の牛スネ肉の骨の一部でピンボーンと呼ばれる若牛の骨と考えます。

牛肉の原料メーカーでは、解体、処理時に脱骨を行っています。脱骨しきれなかった骨や軟骨が原料肉内に残ることがあります。そのため、製品の製造工場では、目視チェック工程にて残骨・獣毛等の異物がないか、作業員が一つひとつ原料塊肉を手に取り、目視と触診により異物の除去を行っています。また、カット・計量・袋詰め工程でも再度確認を行っています。しかしながら、今回、脱骨しきれず原料肉に残っていたものを製品・製造工程での検品で発見除去されず、製品化されたものと考えます。

#### ●対策

- ①製品製造時の目視チェック工程において、使用する原料肉の大きさにかかわらず十分に注意を払い、目視・触診にて残骨をはじめとする異物を残さないよう作業員に再確認をします。
- ②カット・計量・袋詰め工程でも、異物確認の強化を行い、再発を防止します。
- ③肉の原料メーカーに対しては、残骨のないよう改善を継続して要請することで品質の安定化を図ります。

### 商品SOS「これってなに？」

商品名「ボジョレーヌーボー」

ボジョレーヌーボーを飲もうと思ったら、  
下の方にお茶の葉のようなかたまりがありました。



空き瓶(ボトル)の中に、塊のような平たい異物が数個入っているのを確認しました。この異物は「オリ」と呼ばれるもので、ワインの熟成途中で、渋み成分であるタンニンや、ポリフェノール・酒石などが結晶化したものです。ワインは寒冷地で一定期間保管していると、今回のような形の「オリ」が発生しやすくなります。

また、ボジョレーヌーボーは新酒のため、収穫から醸造、ボトルングまでの期間が非常に短く、濾過の作業が、通常のワインと比べて十分に行われないことから、「オリ」が残りがやすくなります。

「オリ」の発生したワインにつきましては、品質に問題はなく、人体に影響を及ぼすものではないので、ご安心ください。しかしながら、オリが舌に触れるとざらつきや、酸味や苦味を感じてしまうため、ワインの味わいや飲み心地が悪くなり、せっかくのワインの風味が損なわれてしまいます。ワインボトルの底の形状を見ると、外側が大きく、くぼんで内側に盛り上がっているのが分かります。これは、このくぼみを囲む周りにオリを沈ませて、ボトルの中にオリが舞うのを防ぐようにするための工夫です。

オリが見られるワインを飲もうとするときは、ワインを飲む数日前からボトルを立てておき、ワインを注ぐ時にオリが舞い上がらないようにしっかりと底に沈めておくとういと思われま。

### 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252件(前年比103.7%)でした。  
その内、異物混入は69件(前年比87.3%)でした。



お申し出内容	異物混入(合計69件 発生率5.0ppm)					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	12	3	14	32	31	41	13	252
発生率ppm	0,6	0,9	0,2	1,0	2,3	2,2	3,0	0,9	18,2

※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まれています。

### 商品回収や利用者連絡した商品事故

2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(DM)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
2月18日	【店舗】 店舗商品	【店舗】 4968102011705 朝のしあわせ バナナ	【店舗】 1261点 対象店舗 208 泉佐野 212 若江 214 和泉中央 217 大野芝 225 久米田	【店舗】 追熟作業が不十分で、「果肉に芯が残っている」とのお申し出が数件発生のため、店舗自主回収。	【店舗】 売場POPでの掲示にてお知らせ。

## 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5件でした。前月より4件増加しています。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。



### ■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(10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)
02/26	金目鯛半身(煮付用たれ付)	金目鯛:国産	宅配	検出せず	検出せず
02/26	山形産果実ミックス缶	りんご:山形県 もも:山形県	宅配	検出せず	検出せず
02/26	旬彩ジャム 巨峰	巨峰:長野県	宅配	検出せず	検出せず
02/26	八戸港水揚げ 鯖水煮	さば:青森県	宅配	検出せず	検出せず
02/26	旬彩ジャム 信州ふじりんご	りんご:長野県	宅配	検出せず	検出せず
02/26	生一番 魚沼産こがね餅 切り餅	米:新潟県魚沼産	宅配	検出せず	検出せず
02/28	国産原料100% 韃靼そば茶	韃靼そば:国産	宅配	検出せず	検出せず
02/20	雪ん子にんじん	にんじん:青森県	宅配	検出せず	検出せず
02/08	予:特別栽培あきたこまち	米:秋田県	宅配	検出せず	検出せず
02/08	いかなごのくぎ煮	いかなご:宮城県	店舗	検出せず	検出せず

### ■商品検査実績数

2月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	PCR	合計
宅配	1,373	86	86	10	14	1,569
店舗	118	0	2	0	0	120
合計	1,491	86	88	10	14	1,689
不適合件数	5	0	0	0	0	5

### ■検査結果の不適合

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
新規事前	入荷時	宅配	もなかアイス	大腸菌群 再検査予定
抜き取り	入荷時	まぐる切り落とし	大腸菌群	改善指導
		宅配	フルーツサンド	一般生菌数 改善指導
	賞味時	サーモン切り落とし	一般生菌数	改善指導
		店舗	もめんとうふ	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。



微生物検査



微生物検査



微生物検査

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。



農薬検査



微生物 サンプル検査



放射能検査