

いづみ市民生協の 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、大阪いづ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、株式会社ちきりや、株式会社小谷穀粉の点検結果を報告します。



スマイルコープ
深むし煎茶
株式会社ちきりや

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。



実施したこと

製造工場の環境調査

包装ラインについては、社員が常に巡回し作業状況の監視を行っています。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。原料の保管温度に問題はなく、配合においても他製品と混合しないように管理されており、問題はありませんでした。帳票類をもとに記録・日報等に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、またルール通りの製造が行われていました。



指定原料確認

「深むし緑茶」の指定原料は、「緑茶」で「静岡県産（掛川地区、菊川地区）」になっています。帳票類での確認で緑茶が静岡県産（掛川地区、菊川地区）を使用している事を確認しました。また、原料保管場は区画され見える化し、整理された環境であることを確認しました。



スマイルコープ
かおり麦茶
株式会社小谷穀粉

製造工程において、製品製造から包装工程まで、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。



実施したこと

製造工場の環境調査

工場内は整理整頓（定位置管理、備品管理等）されており、問題はありませんでした。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。他の原料と間違えないように、ルールが明確に定められており、ルール通りの運用がなされていました。帳票類をもとに記録・日報等に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、またルール通りの製造が行われていました。



指定原料確認

「かおり麦茶」の指定原料は、「はだか麦」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を確認しました。また、原料保管庫でも国産しかないことを確認でき、問題はありませんでした。

行楽や屋外活動での 食中毒予防ポイント！

Point ① 食品に菌がつかないように清潔に！

Point ② 菌が増えないように低温管理を！

Point ③ 菌をやっつける！（加熱）



ハイキングや運動会で手作りのお弁当を食べたり、自然に囲まれたところでバーベキューをするなど、外で楽しく食事をする機会が多くなってきます。楽しい思い出を台無しにしないためにも、食中毒に十分気をつけましょう。

手は清潔に！

調理や食事の前には必ず手を洗いましょう。手洗い設備がない時には、ウェットティッシュなども活用しましょう。

お弁当を作るときは

出かける当日に作りましょう。食材は中心部までしっかり加熱し、速やかに冷ましてから詰めましょう。おかずは汁気をきって詰めましょう。おにぎりはラップを使って握りましょう。直射日光の当たらない、涼しいところで保管し、なるべく早く食べましょう。必要に応じて保冷剤を用いるのも効果的です。

バーベキューのときは

肉は保冷剤を用いるなど、低温で保管し、食べる時には中心部まで十分に加熱して食べましょう。「肉を焼く箸」と「食べる箸」は使い分けましょう。

毒きのこに注意！

確実に食用であると鑑定できないものは絶対に食べないようにしましょう。採取したきのこを安易に他人にあげたり、もらったりしないようにしましょう。



川の水などの生水は飲まないで！

飲み物は持参しましょう。水筒等の容器は使用する前によく洗いましょう。傷がついている金属製の水筒等にスポーツドリンクや乳酸菌飲料等の酸性の飲料を入れると、金属成分が溶け出すことがありますので、水筒等に傷やひびが入っていないかよく確認してから使用しましょう。

釣った魚にも注意！

フグのように有毒部位を持つ魚もいるので、釣った魚にも注意しましょう。

3月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[2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2月度46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	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)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	3
	検査結果データベースへの入力ミス	6
店舗管理	店内加工品への毛髪混入	1
共同購入センター管理	担当者対応由来クレーム	14
	おろしミス	10
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	2
	ピックミスの発生	1
食品工場	産地表示ミス	0
	金属・プラスチック片の商品混入発生	0
合計		46

商品事故 是正報告

《ぶなしめじ(農産品)》
「ぶなしめじ」にいつも
白いカビが生えています。
気持ちが悪くて
利用できません。



●調査報告

お申し出品を確認しましたところ、「白いカビ」とご指摘いただいた部分は「気中菌糸」と呼ばれるものでした。

「ぶなしめじ」は、収穫・包装後も生きています。きのこ(ぶなしめじ)の表面の細胞が空気中に伸び始めます。これを『気中菌糸』といいます。『気中菌糸』は「きのこ」そのものですので、取り除かず、そのまま加熱調理してお召し上がりいただいても問題はなりません。また、気になるようでしたら、白い部分を水で洗い流したり、こすり取っていただければと思います。

※黒や緑色の物はカビですので食べないようにしてください。

●対策

「ぶなしめじ」の生産から流通過程で、見た目に『気中菌糸』が多いと思われるものは、検品段階で取り除くようにしています。今回のお申し出品は検品の段階で除外の対象とするべきものを見逃したと考えられます。ご心配をお掛けし、誠に申し訳ございません。

「ぶなしめじ」産地でのより丁寧な選別を行うとともに、出荷前の点検でも『気中菌糸』の多いものについてはできるだけ除外するようにし、見た目にも良いものをお届けいたします。

商品事故お申し出件数

3月度の商品事故お申し出件数は231(前年比83.1%)でした。
その内、異物混入は81件(前年比89.0%)でした。



お申し出内容	異物混入(合計81件 発生率5.9ppm)					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)	4	14	3	26	34	32	20	7	231
発生率ppm	0.3	1.0	0.2	1.9	2.5	2.3	1.5	0.5	16.9

※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SOS「これってなに？」

商品名「岡山のレモンジャム」

ジャムにしては水っぽいように感じます。
このような商品なのでしょうか？
パンに塗ると流れ落ちそうです。



現物は果皮が沈殿していましたが、中身を混ぜ合わせると、とろみがあり粘度に問題はございませんでした。また、現物の官能検査(味、におい、食感)、理化学検査(糖度、酸性・アルカリ性の度合い)の結果は基準内であり、糖度・酸性・アルカリ性の度合いも規準値内で問題はありませんでした。当該商品は、ゼリー化作用を持つ「ペクチン」を添加せず、果実が持つ「ペクチン」と砂糖のみでとろみをつけているため、さらっとしています。そのため、「ペクチン」添加の他社商品ジャムと比較すると、柔らかく感じられます。

これは製品の特徴ですので問題はなく、安心してお召し上がりになれます。商品案内には「さらとしたジャム」という言葉を記載していましたが、わかりやすく、また商品自体には「ペクチン不使用」としか記載がなく、粘度が低いことへの説明がないことから、今回3件同様のお申し出をいただきました。今回のお申し出を受けまして、商品特徴として「商品の粘度が低いこと」「作り方説明」など、商品の内容紹介タグをつけて(写真参照)お知らせいたします。また、商品案内には「原料がレモン果汁とグラニュー糖だけのため、通常のジャムにくらべて固まっています。」の記載をいたします。

当社のジャムは、香料、着色料、ペクチン類は添加していません。果肉本来の色と風味を生かすために果汁がたっぷりなのから粘度が特徴です。ヨーグルトやラングーゼなどに向けてお召し上がり下さい。



商品回収や利用者へ連絡した商品事故

3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
3月4日	【宅配】 1月4回	トマトソースの グリルチキン 220g	1080点	メーカー自主検査で、社内の品質規格(微生物規格)を外れた商品が発見されたためメーカー自主回収。	注文組合員へみまよりによるお知らせ。
3月13日	【宅配】 1月4回	ワゴンチェアース ワッフル	20点	商品のネジ、ネジ穴の長さが短く、強度不足が確認され、使用中に不具合発生の恐れがあると判断したためメーカー自主回収。	注文組合員へDMによるお知らせ。
3月20日	【店舗】 店舗商品	JAN: 4903333203802 チョコパイ 薄とショコラで 仕立てたフレジェ	58点 対象店舗: コープ狭山池、 コープ若江、 コープ貝塚、 コープ岸和田、 コープ大野芝	一部に使用している原料(膨脹剤)において、原料製造会社の設備トラブルにより金属粉混入の可能性があると判明したためメーカー自主回収。	購入者への電話入れと売場へPOPでの掲示にてお知らせ。
3月29日	【宅配】 3月3回	eダイズラボ 大豆のお肉 ミンチ100g	180点	メーカー自主検査で原料に含まれない「小麦」アレルギーが検出されたためメーカー自主回収。	注文組合員へ電話入れとDMによるお知らせ。

3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。3月度の不適合は3件でした。前月より2件減少しています。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(12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)
03/13	有機千葉県八街産落花生(千葉半立種)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
03/13	おろしりんご	りんご:青森県	宅配	検出せず	検出せず
03/13	りんごde酢	りんご:青森県	宅配	検出せず	検出せず
03/13	山形育ち白桃缶(大久保種)	もも:秋田県・山形県	宅配	検出せず	検出せず
03/20	おいらせ黒にんにく	にんにく:青森県	宅配	検出せず	検出せず
03/28	キャベツ(グリーンミネラル)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
03/26	ぎぼさ(あかもく)	宮城県産	店舗	検出せず	検出せず
03/26	さんま	宮城県産	店舗	検出せず	検出せず
03/27	ピリ辛茎わかめ	わかめ:宮城県産	店舗	検出せず	検出せず
03/27	茎しば漬け	わかめ:宮城県産	店舗	検出せず	検出せず
03/27	中華ホタテ	ホタテ:宮城県産	店舗	検出せず	検出せず
03/27	中華茎わかめ	わかめ:宮城県産	店舗	検出せず	検出せず

■商品検査実績数

3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	1,610	92	84	11	7	1,804
店舗	171	22	47	1	0	241
合計	1,781	114	131	12	7	2,045
不適合件数	3	0	0	0	0	3

■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	賞味時	宅配	ぼたて入り甘露煮	一般生菌数 再検査予定
抜き取り	入荷時	宅配	ミンチカツ	一般生菌数 改善指導
	賞味時	店舗	じゃこ天	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