

いすみ市民生協の安全・安心へのとりくみ内容、商品情報をもっと知っていただくため、
安全・安心「いすみのとびら」、「商品検索情報」の見方についてご紹介します。

「いすみのとびら」の見方

ホームページ「いすみのとびら」は6月にリニューアルされます。
新たに「基本のお話」というとびらが追加されます。

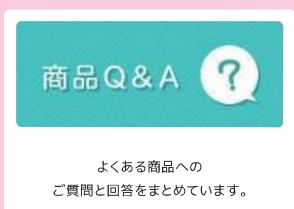
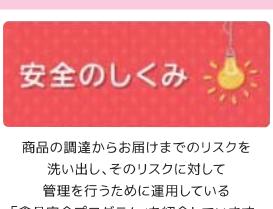
※「いすみのとびら」はいすみ市民生協ホームページの安全・安心へのとりくみで確認できます。



- ① ホームページの「生協のとりくみ」を選択し、
安心・安全「いすみのとびら」を選択してください。



- ② 「いすみのとびら」では、いすみ市民生協の安全・安心の
とりくみを知るための5つのとびらがあります。



「商品情報検索」の仕方

「加工品の原材料について、商品案内の紙面ではわからない」というお声があった「商品内容の詳細」については
いすみ市民生協ホームページから確認できます。



- ① ホームページの「商品・サービス」を選択し、
「商品情報検索」を選択してください。



- ② カタログ分類、企画、商品名、商品番号等を
選んで商品情報検索が出来ます。

- ③ 選んでいただいた商品の「詳細へ」を
選択すると商品情報がアップされます。

「基本のお話」ではこんなお話を
見ることができます。

Q&A

化学物質の「食べても安全な量」は
どのように決めているのですか

物質ごとの食べても安全な量のことを「ADI（一日摂取許容量）」と言います。

物質ごとに、動物実験で一生毎日食べ続け
ても何も影響が出ない量「無毒性量」を調べ
ます。実験では、発ガン性から急性毒性、胎兒
や子孫への影響まで調べま
す。動物と人の違いを考
慮して、無毒性量に安全係
数（通常1/100）をかけた値
をADIとみなします。この
「食べても安全な量」の考え方
は、世界共通です。



4月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[3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3月度42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は正処置を行います。※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	9
	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	1
店舗管理	賞味期限・消費期限切れの商品の販売	1
	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	9
物流管理	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壊させる	1
	入荷商品の汚損	1
	ピックミスの発生	1
食品工場	金属・プラスチック片の混入商品発生	1
合計		42

商品事故 是正報告

《国産チキンナゲット》

「チキンナゲット」を開封したところ、



中から千切れたような、

またはかじられたようなものが出てきました。
少し気持ちが悪いので、原因を調べてください。



●調査報告

お申し出のナゲットは、正常品と比べて3分の2程の大きさで、断面が引きちぎられたような状態でした。

断面状態は、大きさ約1cm×約2.5cmで、断面の衣のはがれ、および肉部分の形状から、人や動物がかじったような歯形はないことが確認できました。

当該製品は、衣をつけて油で揚げた後、急速凍結し包装します。

今回の原因につきましては、油で揚げた後の搬送コンペアとコンペアガイドの間にさまり、商品が千切れたため、欠けてしまったことが考えられました。

●対策

今回のナゲット一部欠損の原因である搬送コンペアとコンペアガイドの間の隙間を、商品が入り込まないように調整しました。また搬送コンペアガイドの始業前点検を日々確実に行うよう担当者に再教育しました。

フライヤーの油で揚げ、凍結後に目視検品を行っていますが、フライヤーから出た製品も検品を実施し、成型不良品の混入を防止します。

商品SOS「これってなに?」

商品名「但馬のにんにく」



「但馬のにんにく」に黒酢と
ハチミツを混ぜて漬けたところ、
変色してしまいました。
いつもはこんなことに
ならないのですが、食べても
大丈夫なのでしょうか?

にんにくが青緑色に変色した原因として、下記3点が考えられます。

①辛味のもとになっているアリインという物質が時間が経つとアルキルサルファイド化合物へ変化し、しばらく放置され空気によらされると酸化が起り、にんにくに微量に含まれる鉄分と結合して緑色になります。

②にんにくの酢漬けの場合には、にんにくの表面が酢によって酸性になると緑色になると考えられます。

③にんにく自身の休眠が終り、芽だしの時期のものになると変色しやすいと言われています。にんにくの緑変は収穫直後は起こりませんが、植え付けの時期(9月下旬~10月上旬)を過ぎた頃から変色しやすく、それ以降は濃い緑色へ変色しやすくなります。

この変化は、にんにくに含まれるアリインが刺激を受けることにより変化し、にんにく自体に含まれる鉄分と化学反応をおこし変色しますが、どちらも元々にんにくに含まれる成分ですので、問題なく食べることができます。また、時間が経てば元の色に戻るという事例もあるようです。

なお、漬ける前に一度にんにくを熱湯に通し、よく乾かしてから漬け込むと変色を防ぐことができます(風味はそのままの物と比べると減少するそうです)。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

4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
4月24日	【宅配】4月3回	メキシコ産アボカド(徳用)4玉(小玉)	3-5AP 2,272点	厚生労働省のモニタリング検査で、使用予定外農薬(殺虫剤ビフェントリン)食品衛生法の基準値(0.01ppm)を超える0.02ppmが検出)が検出され、回収命令が出されたため。	注文組合員へDMによるお知らせ。

上記の商品回収についてのQ&Aを掲載します。



DMによるお知らせがありましたか、連絡が遅くないですか?



A 厚生労働省は輸入農産物について監視のための抜き取り検査を不定期に行なっています。基準違反があった場合の輸入業者への連絡は検査後2~3週間後になります。

今回、輸入業者へ連絡があった後は速やかにお知らせしています。



食べてしましましたが健康への影響はありませんか?



A 健康への影響はありません。

「ビフェントリン」の許容摂取量は以下のように設定されています。
AD値:毎日一生涯にわたりて摂取し続けても健康への影響がないと推定される
1日あたりの摂取量=0.01mg/kg体重/日

今回検出された0.02ppmのアボカドを食べた場合、体重50kgの人が毎日約25kg(種を除く皮と身)のアボカドを一生涯続けることで影響がでる可能性のある数値になります。今回の検出値の場合、影響については上記の健康影響に対する基準と比較すると極めて低いと考えられます。

4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。4月度の不適合は3件でした。前月と同件数でした。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

4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	1,585	94	94	14	11	3	1,801
店舗	117	22	2	3	0	0	144
合計	1,702	116	96	17	11	3	1,945
不適合件数	3	0	0	0	0	0	3

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
抜き取り 賞味時	宅配	杏仁豆腐	一般生菌数 大腸菌群	改善指導	
		あご野焼	一般生菌数	改善指導	
	店舗	天ぷら詰め合わせ	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。

商品事故お申し出件数

4月度の商品事故お申し出件数は203件(前年比 80.6%)でした。
その内、異物混入は54件(前年比76.1%)でした。

お申し出 内容	異物混入(合計54件 発生率3.9ppm)					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)	10	7	1	14	22	27	15	9	203
発生率 ppm	0.7	0.5	0.1	1.0	1.5	1.9	1.1	0.6	14.5

※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。

■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(17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)
04/03	魚屋さんのぶっかけだしめかぶ	三陸産等	店舗	検出せず	検出せず
04/03	魚屋さんのぶっかけわさび昆布	三陸産等	店舗	検出せず	検出せず
04/03	炙り〆さんま	宮城県産	店舗	検出せず	検出せず
04/09	でんでん俱楽部のロメインレタス	栃木県産	宅配	検出せず	検出せず
04/09	畠田さんのベビーリーフ	茨城県産	宅配	検出せず	検出せず
04/16	国産さんま醤油味付	さんま:国産	宅配	検出せず	検出せず
04/16	とうふやさんの豆乳おから	大豆:茨城県	宅配	検出せず	検出せず
04/16	ピーマン(特別栽培)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
04/16	十日町の雪下にんじん	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
04/16	甚ハリんご (サンふじ・ジョナゴールド・王林セット)	青森県	宅配	検出せず	検出せず
04/23	うずら卵水煮(国産)増量	うずら卵:国産	宅配	検出せず	検出せず
04/23	青森県産りんご果肉ジャム	りんご:青森県	宅配	検出せず	検出せず
04/23	しらたきのヘルシーフォー	こんにゃく粉:群馬県	宅配	検出せず	検出せず
04/23	あやめさつま芋(紅はるか)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
04/23	畠田さんのみず菜	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
04/26	ブルームきゅうり	福島県	宅配	検出せず	検出せず
04/26	ミニきゅうり	福島県	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。

