

第10回食の安全について 組合員コミュニケーション企画

「食べることって大切だね!だから
もっと知りたい!食の安全・安心のこと」

開催日時

5月14日(火)10:00~13:00
生協ホール(堺市) 31名参加5月23日(木)10:00~13:00
東大阪若江岩田駅前リージョンセンター5F「希来里」23名参加

食 品安全プログラムの内容と2018年度のとりのくみ報告

1 いずみ市民生協設立当時の「食のリスク」から今日的な「食のリスク」の対応として策定した、いずみ市民生協独自の「食品安全プログラム」について、その具体的なとりくみ内容を写真を用いながら説明をおこないました。

- 宅配商品調達管理
- 店舗商品調達管理
- 宅配物流センター管理
- 店舗物流センター管理
- 共同購入センター管理
- 店舗管理
- 商品事故管理
- 商品検査管理
- クライシス管理
- 食品表示管理
- 組合員コミュニケーション管理
- 安全・品質教育管理

食品安全プログラム(12の管理プログラムから構成)は農場・工場から流通・保管・お届け・販売、その後の改善活動まで、すべての工程を管理する仕組みです。



食の安全に関する
とりくみの現状を
報告しました。

品質管理部
三浦部長



2 「食のリスク」の考え方について説明をおこないました。

- 化学物質のリスクの考え方、リスクアナリシス(リスク分析)と食品添加物について説明をおこないました。
- 最後にいずみ市民生協の食品添加物への対応について報告しました。



いずみ
品質保証
レポート

※いずみ品質保証レポートは、いずみ生協H.P安全・安心のとりのくみ「いずみの扉」の図書室で確認できます。

生協の
とりくみ報告を
うけての声

とても多くの件数を
検査されており、
安全性がよく分かりました。
すべて公開されているところに
安心感を感じました。



非常に厳しい
検査されている事が
分かりました。
安心・安全のための努力が
すごいなと思いました。



いずみの食品安全プログラムに関して、考えられる全ての
リスクに対応できるような細かな管理をされていることに、
安全に対する最大限の努力を感じました。
現場で携わっている方々にとっては、面倒な仕事かと思
いそうですが、しっかりととりにくんでいて、添加物に関して
も詳しい説明があり、安全をしっかりと確認できました。

メーカーの協力による試食交流会

製造メーカー、取引先(合計12社)のご協力で
いろいろな商品が試食できました。

ご協力メーカー・取引先

全農パールライス(株)、(株)コンシェルジュ、マルイ食品、
ゴールドバック(株)、(株)ショクシン、ハグルマ(株)、和田
八蒲鉾製造(株)、米麦館タマヤ、生活協同組合連合会
コープさきぎ事業連合、日本生活協同組合連合会、
(株)いずみエコロジーファーム、堺グリーンクラブ

※「ナチュラルプラン」…7月にデビューする「気になるものなるべく使わない、シンプルでおいしいものを選びたい」という組合員の声に応えた商品カタログ。「ナチュラルプラン」では、気になる添加物(保存料・合成着色料・発色剤等)を使用しない商品を揃えています。

直接メーカーさんと
交流をして
いただきました。

「ナチュラルプラン」(登場予定)の商
品を召し上がっていただきました。



毎回人気の「アターブルキッチン」は
新規予定含めた3品を味わって
いただきました。



スマイルコープ「マルイ元気鶏チーズ入
りササミフライ」はパンにはさんでフ
ライサンドで試食してもらいました。

目的

食品安全プログラムの「組合員コミュニケーション管理プログラム」における組合員コミュニケーション企画として、2018年度食の安全のとりくみ・対応報告に対して不安や生協への期待について率直なご意見をいただき、次年度の食の安全のとりくみ・施策にいかします。

ごあいさつ

ここで頂いたご意見や組合員の声を食の安全のとりくみや事業に活かしていく意味でも、引き続き率直なご意見をお聞かせください。
久保専務理事



開催概要

- 第一部 ① 食品安全プログラムの内容と2018年度のとりくみ報告
② グループ交流(意見・質問) ③ 意見・質問への回答
- 第二部 ① メーカーの協力による交流会(試食会)

グループ交流・質問と回答(事前個別質問含む)

Q1 コープから商品を毎週購入していますが、その商品の品質点検等は行われているのでしょうか?

A1 いずみ市民生協 商品検査センター コープ・ラボにおいて、宅配商品と店舗商品の抜き取り検査、新規企画商品の事前検査をおこなっています。検査内容は微生物検査、残留農薬検査(2019年度は322項目)、食品添加物検査、一部の商品で放射性物質検査をしています。月ごとの検査結果については、アピエの品質管理だよりで報告をしています。

Q2 安全な有機野菜を食べたいのですが農薬が気になります。生協の野菜について問題はないのでしょうか?

A2 いずみ市民生協では【特別栽培農産物】:慣行栽培(品目・各都道府県によって農薬の使用回数が決まっている)で使用される化学農薬・化学肥料を慣行栽培の1/2に減らした農産物と、【JAS有機農産物】:農薬や化学肥料を使用しないで栽培した農産物などの取り扱いもおこなっています。いずみ市民生協で取り扱う野菜の農薬の使用基準は、国の基準に準じて使用した野菜を企画しており、検査センターにおいて残留農薬の検査を実施しています。

Q3 塩分を気にしているので栄養成分表示を必ずチェックします。ナトリウムで書かれていると、塩分としてどれぐらいかよく分かりません。ナトリウム表示でも、塩分〇gに分かる方法があれば教えてください。

A3 「食塩相当量」として、ナトリウムに2.54を乗じて(掛け算)求めることができます。

食品表示法により2020年4月からは、栄養成分表示として「ナトリウム」ではなく「食塩相当量」として記載することが義務付けられます。任意でナトリウムの含有量を表示する場合は、ナトリウムの次に食塩相当量をカッコ書きで併記することになります。



※その他、当日頂いたご質問の回答等をまとめた報告はいずみ生協HP安全・安心のとりくみ「いずみの扉」の図書室でご確認できます。



参加した方の感想

本当に参加出来て良かったです。大丈夫なんだという安心感がさらに深まりました。試食の経験もなかなか出来ないもので、今日はとても有難かったです!ありがとうございました。

色々な方々のご意見が聞けて参考になりました。説明もわかりやすくよかったです。組合員コミュニケーション企画がもっと多く企画されればいいと思います。(毎回勉強になります!)

たくさんの情報が盛りだくさんで、家に帰ってまた資料を読んで理解を深めたいと思います。皆さんのいろんな意見を聞く事ができ、とても勉強になりました。職員の方も質問や意見に対して真摯に答えて下さっていたので信頼できるなあと感じました。商品試食会では、いろんなものをたくさんいただいて、どれもとても美味しかったです。ナチュラルプランがスタートしたら、是非注文したいと思いました。ありがとうございました。



5月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[4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4月度36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	2
検査管理	食品衛生法違反(農薬、食添、動物医薬)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	3
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	ピックミスの発生	1
食品工場管理	製造不良品(食品工場内の製造工程で発生した不良品)	1
合計		36

商品事故お申し出件数

5月度の商品事故お申し出件数は200件(前年比64.7%)でした。

その内、異物混入は64件(前年比53.8%)でした。

お申し出内容	異物混入(合計64件 発生率4.5ppm)					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)	3	13	3	20	25	25	18	7	200
発生率ppm	0.2	0.9	0.2	1.4	2.5	1.7	1.3	0.5	13.9

※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。

商品回収や利用者に関連した商品事故

5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
5月16日	【宅配】 4月4回	味の素から揚げの日の油400g	625点	一部で、商品最上部の接着強度が不十分な商品(油漏れ)の発生する可能性があるため、メーカー自主回収。	注文組員へみみよりによるお知らせ。

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。



微生物検査



微生物検査



農薬検査



微生物 サンプル検査

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。5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、食品事故の未然防止に努めていきます。

商品検査実績数

5月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	PCR	合計
宅配	1,459	121	110	12	13	1,715
店舗	94	19	23	0	12	148
合計	1,553	140	133	12	25	1,863
不適合件数	3	0	0	0	0	3

検査結果の不適合

検査時期	取扱い区分	商品名	不適合内容	対応	
新規事前	賞味時	宅配	ロースハムスライス	一般生菌数	再検査予定
抜き取り	賞味時	宅配	しょうが天	大腸菌群	改善指導
		店舗	韓国風冷麺	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。

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)
05/06	産直トマト(増量)	群馬県・静岡県	宅配	検出せず	検出せず
05/06	野菜くらぶのレタス	群馬県	宅配	検出せず	検出せず
05/14	しめさば(特々大)	さば:国産	宅配	検出せず	検出せず
05/14	赤菊芋チップス	菊芋:山形県	宅配	検出せず	検出せず
05/14	糀の恵 三五八たくあん	大根:国産	宅配	検出せず	検出せず
05/16	あじそば	あじ:国産	宅配	検出せず	検出せず
05/27	げんきな大葉	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
05/30	大根	群馬県	宅配	検出せず	検出せず
05/31	キャベツ(スーパー寒玉)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
05/31	多古町の人参(特別栽培)増量	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
05/06	お刺身わかめ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
05/06	旭村のオトメメロン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず

