

## いざみ市民生協の 食品安全プログラム

いざみ市民生協では「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。今回から食の安全に関するとりくみ「食品安全プログラム」についてご紹介をしていきます。今回は、「食品安全プログラム」の全体図をご紹介します。

### 管理

商品の調達からお届けまでの各工程のリスクを洗い出し、管理するものです。  
食品の安全に最大限の努力を行っています。  
(食品安全プログラムは、下記の図の①宅配商品調達管理～⑫安全・品質教育管理で構成しています。)

### 基準

それぞれの管理基準に沿って判断をしています。

- 微生物管理基準
- 農薬、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

- ① 食品質  
管理基準  
② 食品表示  
管理基準

### 食品安全管理プログラム

#### 企画する (商品企画)

「組合員の暮らしに  
お役立ちできること」を目的に、  
組合員のニーズや声をもとに  
商品企画を行います。  
企画する場合には生協の基準に  
適合しているかを確認して企画しています。

- ① 宅配商品調達管理  
② 店舗商品調達管理

#### 商品企画から製造段階を管理

- ⑦ 商品事故管理  
⑨ クライシス管理  
⑪ 組合員  
コミュニケーション  
管理

#### お申し出を受ける (組合員)

お届け(店舗:購入)した商品で、  
組合員より不都合のお申し出があれば、  
事故の再発防止、被害拡大防止などの  
対応を行っています。

#### 職員への 安全品質管理の教育

- ⑦ 商品事故管理  
⑨ クライシス管理  
⑩ 食品表示管理  
⑫ 安全・品質教育管理

#### 検査・検証 (商品検査センター・コープ・ラボ)

生協で企画する  
すべての商品を事前に検査し、  
適切な表示情報を公開を  
おこないます。  
検査数は  
全国の生協で  
トップクラス!

#### 商品検査管理

#### 届ける

##### 配送センター

品温管理として冷蔵品、  
冷凍品の温度管理を行っています。



##### 店舗

売り場およびバックヤードの  
衛生管理、商品の温度管理、  
陳列商品の日付管理を定期的に点検しています。

#### つくる (産地・製造工場)

製造工場では、適正な原材料管理、  
衛生管理を行って製造されているか、  
原材料がトレース(追跡)できる  
仕組みがあるかなどを定期的に  
点検しています。産地では、  
使用する農薬の記録や正しい  
散布の仕方などを指導しています。

- ③ 宅配物流センター管理  
④ 店舗物流センター管理

#### 仕分ける (物流センター)

入荷商品の温度チェック、  
期限チェック、表示、  
物流センター内の温度管理、  
入出庫制限基準に基づく  
在庫管理を行っています。  
またいたずら等事件防止を  
目的に外部侵入者の管理を厳重にしています。

### 商品へのお申し出を たくさんお寄せください!

いざみ市民生協では、組合員皆さまからの商品についてのお申し出は、結果が良品であったとしても、調査や是正・改善をすることにより、  
よりよい商品作りに役立つものと考えています。しかしながら、ここ数年間、毎年1割ほどお申し出が減少し続けています。  
P11の「商品事故お申し出件数」は、1ヶ月間でいただいた商品についての不具合等、お申し出の総件数です。

調査の結果、商品に問題はなかったもの、または原因の特定に至らなかったものも多く含んでいます。

このような商品の不具合の可能性や、不信に感じることが少しでもありましたら、配送担当者、組合員サービスセンターまでお申し出をお寄せください。

商品へのお申し出は多く! 実際の商品事故は少なく! これをいざみ市民生協はモットーにしています。

### 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



次月からは、各、「食品安全管理プログラム」の詳細を案内していきます。  
次月は、①「宅配商品調達管理」②「店舗商品調達管理」の紹介をします。



いざみ市民生協の  
「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。

上記のQR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。



## 6月度報告

### 食品安全プログラム 重点管理項目不適合[5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5月度38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	8
	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	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	12
	おろしミス	11
物流管理	保冷剤破損・洗浄不良	1
	出庫期限切れ商品の発生	1
	ピックミスの発生	1
合計		38

※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

#### 《紀ノ川漬け》

「紀の川漬け」の色がピンクっぽく変色しています。

食べても大丈夫なのでしょうか?



#### ●調査報告

お申し出の未開封現品は、全体的にうっすらピンク色の変色が確認できました。現品の理化学検査(塩度・pH:酸性、アルカリ性の度合いを示す指標)の結果、数値に問題ではなく、検食でも味や風味に問題はありませんでした。

大根がこのような色に変化する原因として、大根自体に含まれる「イソチオシアネート」が影響していると考えられ、その含有量が多いほど顕著に現れます。

原料の大根を同様に漬け込みをしても、大根自体のイソチオシアネート含有量の個体差により、一つの漬け込みタンク内で色が変化するものと、しないものの差が生じる場合があります。

また、気温が高くなると、イソチオシアネート含有量が増える傾向があります。このため、イソチオシアネート含有量が増えることを想定し、仕様書レシピの許容範囲で、酸味料・ビタミンCなどの添加を増やすなどの対策をとっています。しかし、今回の当該品は冬大根の想定のままの調味配合のため、個体差としてイソチオシアネートを多く含有していた個体の変色を防ぐことが出来なかったと考えます。

#### ●対策

お申し出品を作業者全員で確認し、今後は大根の色味が明らかに逸脱しているものに加え、製造後に変色する可能性のある、通常品とは若干色味が異なっている大根についても除去するようにします。

また、温暖化の影響も考慮し、今後の調味を早めに夏の配合とし、変色防止に努めます。

### 商品SOS「これってなに?」

商品名「小田原産つぶれ梅」

「小田原産つぶれ梅」を以前からよく利用していますが、こんなに色にムラがあったことはありません。食べても問題はないのでしょうか?



当該品の梅表皮の色合いにつきましては、白っぽいものが含まれていますが、これは梅を天日干しする際に色の濃淡の差が出たものと考えます。

本商品は、小田原産の梅を「砂糖・食塩・還元水あめ・はちみつ・醸造酢」などで調味漬けし、製造工程中につぶれた梅や果肉部分が破れた梅、表皮が少し硬くしつかりとした梅など規格外として除去したもので商品化しています。

当商品の特性上、原料梅の収穫時期と完熟度合いにより、梅表皮が破れ果肉部分の液(ドリップ)が出るものや、梅表皮のかたさや色の濃淡に多少の差が生じることがあります。

また、天日干しする際に、梅の完熟度合いにより梅表皮に色の濃淡の差が出たり、日差しの弱い冬干しの場合は白っぽくなる傾向にあります。品質には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。

### 商品事故お申し出件数

6月度の商品事故お申し出件数は261件(前年比93.5%)でした。

その内、異物混入は73件(前年比78.5%)でした。



お申し出内容	異物混入(合計73件 発生率5.1ppm)					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)	6	9	1	23	34	23	35	12	261
発生率 ppm	0.4	0.6	0.1	1.0	2.4	1.6	2.5	0.8	18.4

※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連絡した商品事故

6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
6月7日	【店舗】 店舗商品	クランチシュガーコーン バニラ JAN:4976633011255	991点	製造工場内で使用している洗浄ブラシが残存している可能性があることから、メーカー自主回収。	売場へPOPでの掲示にてお知らせ。
6月26日	【宅配】 1月4回 6月4回	エアゾール式 簡易消火具	273点	保管中に液剤が漏出してしまう恐れがあるため、メーカー自主回収。	注文組合員へDMによるお知らせ。

## 6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。6月度の不適合は8件でした。前月より5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ます。



### ■商品検査実績数

6月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	特定原材料	ヒスタミン	合計
宅配	1,506	93	115	22	32	18	1,786
店舗	98	10	20	0	8	0	136
合計	1,604	103	135	22	40	18	1,922
不適合件数	8	0	0	0	0	0	8

### ■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	冷凍ヒレカツ	一般生菌数	再検査予定
抜き取り	入荷時	宅配	カットマンゴー	大腸菌群	改善指導
			サラダえび	大腸菌群	改善指導
	賞味時	宅配	とうふ麺	一般生菌数	改善指導
			生麩餅	一般生菌数	改善指導
			フィッシュカツ	大腸菌群	改善指導
			サーモン短冊	一般生菌数	改善指導
	店舗	宅配	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。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。

### ■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(22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)
06/11	国産さんま醤油味付	さんま:三陸沖	宅配	検出せず	検出せず
06/11	活蛸の炙り焼き(味付け)	たこ:国産	宅配	検出せず	検出せず
06/11	金目鯛姿煮	金目鯛:青森県八戸港	宅配	検出せず	検出せず
06/13	寒さば 木頭ゆずみそ煮	さば:国産	宅配	検出せず	検出せず
06/17	千葉県産パックといわし	まいわし:千葉県	宅配	検出せず	検出せず
06/21	なす(露地栽培)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/21	野菜くらぶのキャベツ(少量)	群馬県	宅配	検出せず	検出せず
06/21	有機栽培とうや	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/24	国産ブルーベリー	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/24	多古町のキタアカリ(特別栽培)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
06/24	野菜くらぶの枝豆(湯上り娘)お試し	静岡県・群馬県	宅配	検出せず	検出せず
06/25	夏のグリーンセロリ	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/25	生協のミニ大根	青森県	宅配	検出せず	検出せず
06/03	くきわかめ	岩手県三陸産	宅配	検出せず	検出せず
06/03	庄内のスナップエンドウ	山形県	宅配	検出せず	検出せず
06/10	お刺身ほや	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
06/10	庄内ふぞろいアスピラ(大束)	山形県	宅配	検出せず	検出せず
06/17	一寸豆	新潟県	店舗	検出せず	検出せず
06/17	洗いごぼう	青森県	店舗	検出せず	検出せず
06/17	白ねぎ	茨城県	店舗	検出せず	検出せず
06/17	有機ほうれん草	茨城県	店舗	検出せず	検出せず
06/18	長いも	青森県	店舗	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。

