

いずみ市民生協の 食品安全プログラム

いずみ市民生協では「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。今回は「宅配商品調達管理」「店舗商品調達管理」について紹介します。

食品安全管理プログラム

食品安全管理プログラムは、商品お届けまでの各項目のリスクを洗い出し管理するものです。

管 理

- | | |
|--------------|------------------|
| ① 宅配商品調達管理 | ⑦ 商品事故管理 |
| ② 店舗商品調達管理 | ⑧ 商品検査管理 |
| ③ 宅配物流センター管理 | ⑨ クライシス管理 |
| ④ 店舗物流センター管理 | ⑩ 食品表示管理 |
| ⑤ 共同購入センター管理 | ⑪ 組合員コミュニケーション管理 |
| ⑥ 店舗管理 | ⑫ 安全・品質教育管理 |

基 準

これらの基準に沿って判断します。

・食品品質管理基準

- 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

・食品表示管理基準

食品安全監視プログラム

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

宅配・店舗商品調達管理

今回は、①「宅配商品調達管理」②「店舗商品調達管理」について紹介します。

取引契約

いずみ市民生協では、色々なリスクを想定して取引契約をします。

- ・製造工場の衛生管理、品質管理能力の確認は当然ですが、偽装・事件へ繋がるリスクを想定して、取引企業の労務管理状況、財務状況、法令遵守と企業の社会的責任の取組状況なども確認します。
- ・上記の総合的な判断と合わせて、新規事前検査で合格した食品のみを企画する事としています。



産地・工場・点検

新規取扱い商品の製造工場の製造環境や製造工程管理がいずみ市民生協が求めるレベルを満たしているかの点検を行っています。いずみ・わかやまプライベートブランドの「スマイルコープ」商品は、指定した原料で、仕様書※1通りに製造が行われているか必ず年1回点検・確認を行っています。

※1[仕様書] 原材料、食品中のアレルギー物質や食品添加物、製造方法他、その商品のすべてがわかる設計図のようなもの。



商品調達・企画する

商品仕様書管理

原材料、食品添加物、産地の確認はもとより、製造工程、管理温度、表示などについても適切かどうかチェックします。特にアレルギー物質を引き起こす特定原材料※2は表示漏れがあると人体危害につながりますので、慎重に確認しています。

※2[特定原材料] アレルギーをおこしやすいとされる食品のうち、発症数、重篤度から考えて表示が義務化されている7品目のことを言います。
(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)

※スマイルコープ商品は、仕様書を点検し、内容が承認されたものだけが商品として企画されます。



内部通報者制度

いずみ市民生協では、食品偽装や意図的な異物混入防止のためにお取引先様へ内部通報者制度の設置を要請しています。
(製造メーカー自社で制度がないところについてはいずみ市民生協の内部通報者制度(ヘルプライン)を活用することを案内しています。)



次月は、③「宅配物流センター管理」
④「店舗物流センター管理」の紹介をします。



いずみ市民生協の「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。



7月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[6月度]

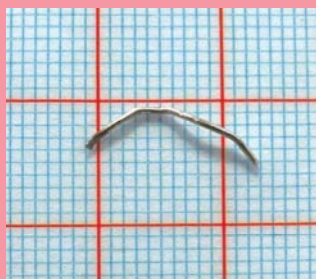
商品の調達からお届け、その後の対応など、すべての工程で品質管理や安全管理に必要な項目を明確にし、事故が起こる前の防止対策として重点管理項目を監視しています。不適合は6月度42件でした。不適合に関しては、管理基準の逸脱があった場合は処置を行い、必要に応じて同様の基準外が発生しないための本質的改善としての是正処置を行います。

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		3
	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)		3
	微生物管理基準(不合格ライン)違反		4
共同購入センター管理	担当者対応由来クレーム		17
	おろしミス		13
物流管理	商品苦情(食品工場起因の商品事故)		1
合計			42

※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

《豚しゃぶ(ボイル)入りサラダ》
サラダを食べていたら
豚しゃぶから針金が出てきた。



●調査報告

お申し出の異物は、1.5cmほどの磁性のない金属で、製造工場内の調査から、豚肉のボイル工程で使用しているザルに形状が酷似しており、またザルの一部が欠けていることが分かりました。
製造工程では、野菜と豚肉をトッピングした後、目視検品を行いながら蓋閉めを行い、その後金属探知機に通しています。当該異物を用いて製造工程中の金属探知機で検証をしたところ、磁性がないことから検知除去できませんでした。
今回の調査から、当該異物は豚肉のボイル工程にて使用しているザルの一部であることが分かり、経年劣化により破損したザルの一部が作業中に混入してしまったものと考えます。

●対策

破損の可能性のあるザル類を洗い出し、ザル類破損確認手順の作成・掲示とチェックリストを作成、作業開始前後毎にチェックリストへ確認実施を記入することで、金属混入を防止します。
劣化による破損の可能性のある金網状の金ザルから、破損の可能性の低いパンチングストレーナー(金属の板に丸い穴を開けたもの)のザルへの変更を検討します。

商品事故お申し出件数

7月度の商品事故お申し出件数は255件(前年比105.4%)でした。
その内、異物混入は78件(前年比91.8%)でした。



お申し出 内容	異物混入(合計78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)	13	11	2	21	31	30	18	12	255
発生率 ppm	0.8	0.6	0.1	1.2	1.8	1.8	1.1	0.7	15.0

※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「生協で購入した米」



今週届いたお米を米びつ(ハイザー)に入れて、
数日たってから使おうとしたら虫が出てきた。
こんなに早く虫がわくものなのか？



お米は、精米されるまでの工程でいくつかの異物除去工程があり、原料米に混入していた異物は、ほとんどが除去されます。もし混入していた虫が最終工程まで残っていたとしても、精米工程の段階では機械の中で強い圧力や衝撃がかかることから、その原形は留めていないと考えられます。
しかしながら、お米に虫の卵が付着していた場合、最終の精米工程でも完全にとりきれない場合があります。
また、お米に付着している虫の卵(メイガの場合)は、気温・湿度など条件により異なりますが、卵期は数日～1週間程度、幼虫期は約20～45日程度、蛹期は約1週間で成虫になります。なお、お米に付着した卵は目視では見えない大きさで、お米を炊飯し食べても人体に問題はありません。
精米後、数日しか経過していないお米に虫が発生している場合は、そのお米に付着していた卵から孵化したのではなく、虫が外部から米袋の通気孔を通して進入したか、米びつ(ハイザー)等を使用していた場合は、前のお米から糠とともに卵が落ち孵化したか、お米に付着したまま孵化した可能性が考えられます。
米びつ(ハイザー)等を使用されている場合は、よく清掃する必要があります。四隅の隙間など清掃が行き届きにくい箇所は、虫の卵が残っている可能性がありますので、隅々まで清掃し、よく乾燥させることが必要です。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

7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
7月20日	【店舗】 店舗商品	昔ながらの雑炊 かつおだし仕立て	7点	製品にアレルゲンの「カニ」成分が含まれていることが判明したため、メーカー自主回収。	利用者へ電話入れにてお知らせ。
7月26日	【店舗】 店舗商品	子持ちシシャモ 特大8尾 真いわし5尾	15点 13点	賞味期限表記を1ヶ月長く印字する間違いのため、メーカー自主回収。	利用者へ電話入れとDMにてお知らせ、 売り場にPOPの 掲示にてお知らせ。
7月27日	【店舗】 店舗商品	塩サバ切り身(真空)、 カネシメ片口 いわしみりん干し、 ヤマゴ真いわし丸干し、 鴨安商店いわしみりん干し、 骨取りさばさくら干し、 骨取りさば塩麹漬、 ヤマジン子持ち 樺太ししゃも(特大)、 子持ち樺太ししゃも、 ヤマジンうるめ丸干し、 ヤマジンあじ丸干し、さば開き、 あじ開き3尾(扇袋)、 骨取りさば味噌煮、 かれい煮付け、さばみぞれ煮、 骨取りさば塩焼き、 骨取り銀鮭塩焼き、 銀鮭塩焼き、さんま開き	137点	賞味期限表記を1ヶ月長く印字する間違いのため、メーカー自主回収。	利用者へDM発送にてお知らせ。
7月28日	【店舗】 店舗商品	カレーパン	18点	カレーパンの包装にキーマカレーを入れて販売したため。	売り場にPOPの 掲示にてお知らせ。
7月29日	【宅配】 7月4回 7月5回	おつゆ麺 30g	73点 7点	商品包材への賞味期限の印字間違いのため、メーカー自主回収。	注文組合員に電話 入れと、再配送商品に お詫び文書を添付に よるお知らせ。
7月30日	【店舗】 店舗商品	おつゆ麺 30g	36点	商品包材への賞味期限の印字間違いのため、メーカー自主回収。	利用者へDM発送と、 売り場にPOPの 掲示にてお知らせ。
7月29日	【ギフト】 2019 夏ギフト	珈琲・焼菓子セット	12点	製品キャップ由来の微細なプラスチック片が液体へ落下・混入する事象が判明したため、メーカー自主回収。	注文組合員へDMによるお知らせ、 お届け先へは お詫び文と代替品 (珈琲のみ)を 送付にてお知らせ。
7月29日	【店舗】 店舗商品	炭焼珈琲 無糖1000ml	720点	製品キャップ由来の微細なプラスチック片が液体へ落下・混入する事象が判明し、メーカー自主回収。	売り場にPOPの 掲示にてお知らせ。
7月29日	【宅配】 5月3回 6月1回	炭焼珈琲 加糖11×6	240点 198点	製品キャップ由来の微細なプラスチック片が液体へ落下・混入する事象が判明し、メーカー自主回収。	注文組合員には みみよりにてお知らせ。
	【宅配】 4月4回 5月4回	炭焼珈琲 微糖11×6	260点 324点		
	【宅配】 4月2回 5月3回 6月1回	炭焼珈琲 無糖11×6	256点 617点 447点		

7月度報告

商品検査

組合員の商品に対する信頼にお応えるため、「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。7月度の不適合は13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きます。



商品検査実績数

7月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	動物医薬品検査	PCR	ヒスタミン	合計
宅配	1,678	92	119	31	13	9	21	1,963
店舗	103	10	41	0	1	0	0	155
合計	1,781	102	160	31	14	9	21	2,118
不適合件数	13	0	0	0	0	0	0	13

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	ヨーグルトアイス	大腸菌群	再検査予定
	賞味時	宅配	野菜のココロ(洋菓子)	一般生菌数	再検査予定
			フィッシュカツ	一般生菌数	再検査予定
抜き取り	入荷時	宅配	豚しょうが	大腸菌	改善指導
	賞味時	宅配	海老いくらちらし寿司	一般生菌数	改善指導
			はもそうめん	一般生菌数	改善指導
			ボンレスハムスライス	一般生菌数	改善指導
			生サーモン お刺身	一般生菌数	改善指導
			鯛 お刺身	一般生菌数	改善指導
		店舗	たこ酢	一般生菌数	改善指導
			あぶらあげ	一般生菌数	改善指導
			加賀揚げ(揚げかまぼこ)	一般生菌数	改善指導
			お造り	黄色ブドウ球菌	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(30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)
07/02	生協のミニ大根	群馬県	宅配	検出せず	検出せず
07/02	多古町のトヨシロ(特別栽培:じゃがいも)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
07/04	佐久のズッキーニ	長野県	宅配	検出せず	検出せず
07/08	加納岩の桃	山梨県	宅配	検出せず	検出せず
07/08	鶴岡の青肉メロン	山形県	宅配	検出せず	検出せず
07/08	鶴岡の赤肉メロン	山形県	宅配	検出せず	検出せず
07/09	信州産 秋映りんごジャム	りんご:長野県	宅配	検出せず	検出せず
07/11	血糖値の上昇が気になる方のパッとライス	うるち米:国産	宅配	検出せず	検出せず
07/12	まいにちのこめ油	米油:国産	宅配	検出せず	検出せず
07/12	寒さば 木頭ゆず水煮	寒さば:日本	宅配	検出せず	検出せず
07/12	菊芋チップ	菊芋:青森県	宅配	検出せず	検出せず
07/12	宮城県産あかもく(海そう)	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
07/12	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
07/12	ブルーベリー&マーガリン(ディスベンパック)	ブルーベリー:カナダ	宅配	検出せず	検出せず
07/16	糖質オフのおいしいこがねさきいか	いか:日本	宅配	検出せず	検出せず
07/18	オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)	玄米麹、玄米:国産	宅配	検出せず	検出せず
07/19	さば味噌煮(減塩)缶詰	さば:青森県	宅配	検出せず	検出せず
07/24	レタス	長野県	宅配	検出せず	検出せず
07/24	茨城れんこん	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
07/24	信州の桃	長野県	宅配	検出せず	検出せず
07/09	ふぞろいのフリーダムきゅうり	山形県	宅配	検出せず	検出せず
07/09	式部なす	山形県	宅配	検出せず	検出せず
07/15	一宮の桃	山梨県	宅配	検出せず	検出せず
07/16	陽だまりプラム(品種 大石早生)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
07/24	姫甘泉(小玉すいか)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
07/25	越後のカルピタマト(ミディトマト)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
07/25	国産ブルー(品種 アーリーリパー)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
07/30	越後の湯上り娘(枝豆・大袋)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
07/30	ほぐしめじ(大袋)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
07/15	予:有機栽培ひとめぼれ	宮城県	宅配	検出せず	検出せず



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。



残留農薬検査



微生物検査



放射性物質検査