

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はなく、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「宅配物流センター管理」「店舗物流センター管理」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
- ② 店舗商品調達管理
- ③ 宅配物流センター管理**
- ④ 店舗物流センター管理**
- ⑤ 共同購入センター管理
- ⑥ 店舗管理
- ⑦ 商品事故管理
- ⑧ 商品検査管理
- ⑨ クライシス管理
- ⑩ 食品表示管理
- ⑪ 組合員コミュニケーション管理
- 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 物流センター管理

今回は、③「宅配物流センター管理」④「店舗物流センター管理」について紹介します。いざみ市民生協では、和泉市のテクノステージに3つの物流センター（テクノステージ物流（冷蔵・冷凍）、あゆみ野物流（常温）、店センター物流）を稼働させています。物流センターでは、個人別、センター別、店舗別に商品の仕分けをし、その過程で商品の安全のためにさまざまなチェックを行っています。



入荷

入荷時の基準やルールを定めています。商品温度帯、事業態別に、それぞれの物流センターへ納品されます。

《店舗事業》

・店センター



《外部者(搬入業者・取引先など)》

約190社の取引先の納品時間を指定しています。品温管理が必要なドッグシェルター（品温管理している納品口）は、立会者が1人の為、納品業者以外の関係のない方を判別できるよう、2業者以上の納品がないようにしています。

《宅配事業》

・テクノ本部物流センター（冷蔵・冷凍商品）
・あゆみ野物流センター（常温商品）



《入荷時の品質管理》

受入の温度基準、入庫商品の期限日などの入庫基準に逸脱がないか点検し、逸脱があった場合は、取引先への商品全量返品・差し替えを要請します。また、人為的な危害、事件性も想定し、包材や段ボールにヌメリやベタつき、異臭などがないかも必ず確認をしています。

《表示点検》

商品の表示と商品案内表示に間違いないのか、特にアレルギー表示（特定原材料）漏れは人体危害につながるので厳重に点検を行っています。



《外部者(搬入業者・取引先など)》

外部者の入場管理外部者を区別できるように監視カメラを設置しています。入場者は守衛室で記名し、納品業者にはタスキを着用してもらわ作業を行つてもらうことをルールとしています。



《仕分け》

宅配は共同購入センターに届ける前に、センター別、個人別、温度別に分けられます。また、それぞれの仕分けラインにカメラを設置し、作業者の意図的ないたずらや混入がないか管理しています。店舗へ届ける商品は、期限管理を行い先入れ、先出しを徹底しています。

《仕分け作業時の品質管理》

保冷箱への商品仕分けは、ゾーン別に温度管理された場所で行います。冷蔵商品では、使用する保冷剤が管理温度を逸脱していないか監視・記録を行っています。また、仕分けにおいても監視カメラを設置し、何かあった際、遅延で確認できるよう管理しています。



出荷

宅配・店舗とともに定期的に物流センターから組合員宅まで、店センターから店舗までの温度を測定して、品質管理の適切性を評価しています。



《保冷剤・保冷箱・通い箱の衛生管理》

宅配の商品は適切な温度、衛生的な状態で商品をお届けするために保冷剤や保冷箱、折りたたみ通い箱は定期的に洗浄を行っています。



各共同購入 センターへ



各店舗へ



次月は、⑤「共同購入センター管理」
⑥「店舗管理」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。



8月度報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[7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7月度57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	2
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	11
共同購入センター管理	担当者対応由来クレーム	19
	おろしミス	17
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	2
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	1
	店内加工品への加工備品の混入(輸ゴムなど)	1
合計		57

※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SOS「これってなに?」

商品名「ミックスナッツ(缶)」

むき実ピスタチオが、
前に購入した時より緑すぎて、
気になり食べられません。
正常品ですか?



お預かりした現品のむき実ピスタチオのすべてを確認した結果、渋皮の色や緑色(葉緑素)は粒ごとに若干の差異は見られましたが、痛んだ粒やカビの痕跡など問題のある粒は1粒もありませんでした。

ピスタチオのむき実には赤紫から褐色の渋皮が付着しており、渋皮の剥けた部分や渋皮の薄い部分から実の緑色が見えるのが特徴のナッツです。

ピスタチオは黄緑色から緑色の粒が多く、一般的に緑色が濃い粒の方が上等品とされています。この緑色は天然色素であるクロロフィル(葉緑素)の色です。葉緑素は植物が光合成を行う際に光エネルギーを吸収する役割をもつ物質ですので、緑色が濃いピスタチオは葉緑素を多く含有しており、太陽の光をよく浴びたためと考えられます。この葉緑素による緑色は、強く加熱しますと薄い黄色から褐色に変色する傾向があります。

また、ピスタチオは農産物であるため、収穫した樹木の違いや熟度の微妙な違いにより粒ごとの色には差異があり、また圃場など収穫単位ごとに差異があります。

このようにピスタチオには原料により色の濃さに違いがあり、また当該ピスタチオは緑色を残すように加熱加工したため、緑色が濃くても品質に問題はなく、安心してお召し上がりになれます。

商品事故 是正報告

《店舗購入の惣菜のコロッケ》

コロッケを食べていたら、
中から紙のようなものが
出てきました。
これは何でしょうか?



●調査報告

お申し出の異物は、3cm×5mmの大きさのもので、外部検査機関での検査の結果、異物は植物片であり、当該商品に使用している玉ねぎとわかりました。当該商品は、冷凍コロッケをメーカーから仕入れ、店舗にて油調を行っている商品です。

コロッケの原材料である玉ねぎのカット工場では、玉ねぎを薄切りにしたもの を縦・横方向にカット(5mm角)しています。しかしながら、カットの際に、機械内部で薄く剥がれ、正常にカットされなかったものがあり、そのままコロッケ 製造工場へ出荷されたと考えます。また、コロッケ製造時でも見逃され、冷凍コロッケに混入したと考えられます。

●対策

玉ねぎのカット工場では、切り刃の管理を徹底することで切り損じが発生しないようにします。

また、コロッケ製造工場では、使用直前のカット玉ねぎの目視選別をより注意しながら行うことで、再発を防止します。

商品事故お申し出件数

8月度の商品事故お申し出件数は243件(前年比86.2%)でした。
その内、異物混入は81件(前年比90.0%)でした。



お申し出内容	異物混入(合計81件 発生率6.2ppm)					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)	18	9	3	18	33	34	17	15	243
発生率 ppm	1.4	0.7	0.2	1.4	2.5	2.6	1.3	1.2	18.7

※1ppm=1/100万 ※集約件数は商品事故件数ではなく、お申し出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

8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
8月1日	【店舗】 店舗商品	お供え用 ドライフルーツ	420点	「ブルーン」に使用している保存料「ソルビン酸」の値が基準値を超えることが判明したため、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ。
8月6日	【店舗】 店舗商品	ポリフェノール ショコラカカオ70%	1359点	製品にアレルゲンの「乳」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。	利用者へ電話入れとDMにてお知らせ。売り場にPOPの掲示にてお知らせ。
8月6日	【店舗】 店舗商品	乳酸菌 ショコラカカオ70% 56g	734点	乳酸菌 ショコラカカオ70% 56g	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。
8月7日	【宅配】 2018年 11月3回	ペリンジャー(ワイン) 3本セット750ml×3	34点	シャルドネ(白)において酵母による混濁が認められる商品が一部に見られたため、メーカー自主回収。	注文組合員にのみよりてお知らせ。
8月8日	【店舗】 店舗商品	大豆もやし サラダ仕立て	354点	一部保存中に風味が悪くなる商品があることが判明し、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ。
8月9日	【店舗】 8月1回 eフレンズ 限定企画	大豆もやし サラダ仕立て220g	319点	一部保存中に風味が悪くなる商品があることが判明し、メーカー自主回収。	利用者へDMにてお知らせ。
8月12日	【宅配】 7月4回	ひとくち蜜芋・和三盆 增量 3袋+1袋	578点	酵母が増殖による品質異常のお申し出があり、メーカー自主回収。	注文組合員にのみよりてお知らせ。
8月16日	【店舗】 店舗商品	乾燥米こうじ	178点	金属片が混入した製品が発見されたことから、同一生産日の製品について、メーカー回収。	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。
8月28日	【店舗】 店舗商品	ウスターソース500	11880点	使用原材料に本来使用していないカラメル色素が僅少量混入していることが判明し、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ。
8月28日	【店舗】 店舗商品	とんかつソース500	14600点	とんかつソース500	利用者へ電話入れとDMにてお知らせ。
8月29日	【宅配】 2月1回	おしゃべり弾む! フレーバービール 3本セット	121点	食品添加物の「ソルビン酸」が日本の基準を上回る値が検出されたことが判明し、メーカー自主回収。	注文組合員にのみよりてお知らせ。

8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。8月度の不適合は14件でした。前月より1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

8月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	合計
宅配	1,540	139	109	26	1,814
店舗	101	10	36	0	147
合計	1,641	149	145	26	1,961
不適合件数	14	0	0	0	14

■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	国産ごぼうの塩天ぶら	大腸菌群	再検査予定
	賞味時	宅配 チョコクリームデニッシュ	一般生菌数	再検査予定
抜き取り 賞味時	入荷時 宅配	秋鮭の雪見おろし	一般生菌数	改善指導
		国産馬刺	一般生菌数	改善指導
		絹こしうふ	大腸菌	改善指導
		滝川とうふ	一般生菌数	改善指導
		どら焼き	黄色ブドウ球菌 (再検査問題なし)	改善指導 (再検査問題なし)
		サラダフレーク	一般生菌数	改善指導
		生春巻	大腸菌	改善指導
		生サーモン	一般生菌数	改善指導
	店舗	抹茶入りざるそば	一般生菌数	改善指導
		ピリ辛きんぴら	一般生菌数	改善指導
		焼ちくわ	一般生菌数	改善指導
		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(26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)
08/01	福島県産桃(ミスペード)	福島県	宅配	検出せず	検出せず
08/01	福島県産わけありきゅうり	福島県	宅配	検出せず	検出せず
08/05	八甲田のにんじん	青森県	宅配	検出せず	検出せず
08/06	Gokuri 秋ぶどう	ぶどう:チリ、ブラジル、アルゼンチン	宅配	検出せず	検出せず
08/06	金華さば 彩 水煮	さば:宮城県	宅配	検出せず	検出せず
08/06	三陸産 寒サバ三枚おろし(うす塩味)	さば:三陸産	宅配	検出せず	検出せず
08/08	さつまいも(紅東)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
08/08	福島県産南郷トマト(少量)	福島県	宅配	検出せず	検出せず
08/08	日本のだし煮 いわしだし煮	いわし:国産	宅配	検出せず	検出せず
08/09	国産 南高梅にんにく	にんにく:青森県 梅:和歌山県	宅配	検出せず	検出せず
08/12	さば煮付	さば:国産	宅配	検出せず	検出せず
08/12	千葉県産パックといわし(增量)	まいわし:千葉県	宅配	検出せず	検出せず
08/12	いわし水煮	いわし:青森県	宅配	検出せず	検出せず
08/12	おばいけ(さらし鯨)	鯨:千葉県	宅配	検出せず	検出せず
08/12	いわし水煮(減塩)	いわし:青森県	宅配	検出せず	検出せず
08/12	クリープライト(袋)	乳製品:日本、他	宅配	検出せず	検出せず
08/13	国産大豆乾燥おから	大豆:国産	宅配	検出せず	検出せず
08/13	千葉県産落花生(早生種素いり)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
08/13	美味しい帆立姿炊	ほたて:国産	宅配	検出せず	検出せず
08/13	あまる齋藤商店の〆さば(特大)	さば:宮城県	宅配	検出せず	検出せず
08/19	カゴメトマトジュースプレミアム食塩無添加	とまと:国産	宅配	検出せず	検出せず
08/26	白神の白ねぎ	秋田県	宅配	検出せず	検出せず
08/26	だだちゃ豆	山形県	宅配	検出せず	検出せず
08/26	庄内だだちゃ豆(枝豆)無選別	山形県	宅配	検出せず	検出せず
08/26	幸水梨	長野県	宅配	検出せず	検出せず
08/28	茨城れんこん	茨城県	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。

