

## 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。今回は「共同購入センター管理」「店舗管理」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

### 共同購入センター・店舗管理

#### 共同購入センター



今回は、⑤共同購入センター管理、⑥店舗管理について紹介します。現在、いざみ市民生協のエリア内に共同購入センターは13のセンターがあり、お店は10店舗です。③宅配物流センター、④店舗物流センターから到着した商品が共同購入センターや店舗でどのように管理しているのかをご案内します。



#### 店舗物流センター



##### 共同購入センター

共同購入センターでは、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理やセンターでの衛生管理、配送時のイタズラ防止対策を実施しています。



##### 《商品温度管理》

- ・冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
- 毎日、冷蔵庫、冷凍庫に温度異常がないかを点検し記録しています。
- ・保冷剤管理
- 気温に応じて、保冷剤の入れ替えを行い、商品温度が上がらないようにしています。



##### 《食品安全管理》

- ・外部侵入者管理
- 施錠後の侵入者に関して警報システムで監視しています。
- ・就業中でも倉庫内が無人になる場合は倉庫内シャッターを閉め、施錠します。
- ・配送中のイタズラや事件防止にとりくみます
- ・配送中に長時間トラックを離れる場合は、イタズラ防止のために、荷台の施錠を行っています。
- ・無人の班や無人の個室での安全管理対策として「カギ付安全ベルト」をします。



##### 《鼠族昆虫・小動物管理》

- ・倉庫内に鼠族昆虫、小動物が侵入しないようできる限り倉庫シャッターを閉めます。また、倉庫内を専門業者による防虫のモニタリングで監視をしています。



次月は、⑦「商品事故管理」  
⑧「商品検査管理」の紹介をします。

##### 店舗

お店では、ショーケースの温度チェック、陳列商品の安全管理、加工場の衛生管理、部外者の侵入監視を行っています。



##### 《商品温度管理》

- ・冷蔵庫・冷凍庫・店内ショーケースの温度管理チェックは1日2回(10時・15時30分)実施します。基準以内の温度か確認をしています。



##### 《食品安全管理》

- ・部外者の管理は、商品搬入口の監視カメラや入店記録の記入、名札着用の義務付けを行っています。



##### 《衛生点検》

- ・入荷商品は保管時、陳列時に異常を点検します。加工場は、器具備品の微生物拭き取り点検・衛生点検を抜き打ちで実施します。



##### 《店舗衛生委員会》

- ・毎月、店長または副店長が集まり開催する店舗衛生委員会では、衛生点検・拭き取り点検の結果を共有し、衛生管理の向上に努めています。



※拭き取り点検…店内加工が衛生的に行えているかを専用編棒で拭き取り、菌数を検査しています。

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。  
右記の2次元バーコードより、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。



## 9月度報告

### 食品安全プログラム 重点管理項目不適合[8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8月度58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。

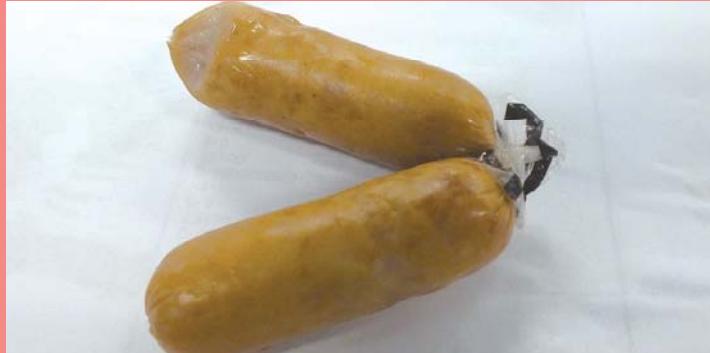
重点管理項目		不適合件数
事故管理	金属・プラスチック片の商品混入発生申告	5
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	2
検査管理	食品衛生法違反(微生物)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	9
店舗	POP等店内表示間違い(アレルゲン)	1
共同購入センター管理	担当者対応由来クレーム	21
	おろしミス	17
物流	ピック時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	2
合計		58

※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

#### 《ちいさなワインナー》

ワインナーとのつなぎ目に、ビニールが付いている



#### ●調査報告

現物を確認したところ、ワインナーの端部をつなぐ状態でビニール片が付着している状態でした。ワインナーから異物をはずして観察したところ、透明な地に黒色のストライプが入っており、その外観の特徴から、本商品の製造に使用しているケーシング(練り肉を詰めるチューブ状のもの)の一部であることがわかりました。当該製品は、練り肉をケーシングに詰めて、商品の大きさに合わせて、一定間隔でひねり、ワインナーの形を作ります。加熱処理後、ケーシングを剥離する機械にワインナーを通し、専用の刃でケーシングの上から約0.5mmの深さで縦に切れ目を入れ、連続的にケーシングを剥離し1本ずつのワインナーにしていきます。今回のビニール片は、この上記工程で専用の刃の磨耗により切れ味が悪くなり、ケーシングが完全に剥離されず、一部が商品に残ってしまったと考えます。また、ケーシングを剥離した後の検品工程におきましても、確認が不十分であったため、お申し出異物を発見・除去できず、商品として出荷してしまったものと推測されました。

#### ●対策

- ①ケーシングを剥離する機械の刃の切れ味が悪くなると剥離不良が発生することが考えられることから、毎日作業開始時に機械の刃の交換を実施します。
- また、検品中のケーシングの剥がし残しが散見された場合は刃を交換します。
- ②ケーシング剥離後製品の検品作業では、ケーシング破片の見逃しがないよう、製品を手で軽がしながら確認することで、再発を防止します。

### 商品SOS「これってなに?」

商品名「米」

米の色が黒く、  
米のとぎ汁の色もおかしいです。  
このようになる原因を  
調べてほしいです。



お米の保管は、高温多湿に注意しましょう!  
カビ・虫発生の要因となります。

お米のお届け後しばらくして、「お米が黒ずんでいる、塊ができる」というお声を多く聞きます。精米は「水濡れ」や「水分の付着」があると、2~3日で変色等がおこり、高温多湿の場合は短期間でもカビが発生してしまいます。カビ・細菌類の多くは多湿な環境を好みます。通常、お米の水分量(13~15%程度)では、カビは発生しないとされていますが、お米が高温多湿の環境に一定期間保管されると、カビ・細菌が発生し、お申し出のように変色や塊になることがあります。お米が全体的に黒ずんでいる場合は、発見されるまでのいずれかの段階において、温度・湿度の変化により米袋内部がむれて、お米がその水滴を吸収しカビが発生していると考えられます。昨今の気候や高温多湿により、今までのお米のご利用ではカビや虫の発生がなかったご家庭でも多く聞かれるようになっています。お米の保管は、カビや虫の発生を抑えるため、高温多湿にならない場所で保管するか、または冷蔵庫での保管も有効です。



### 商品事故お申し出件数

9月度の商品事故お申し出件数は274(前年比118.6%)でした。  
その内、異物混入は84件(前年比112.0%)でした。

お申し出内容	異物混入(合計84件 発生率6.0ppm)					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)	20	8	5	22	29	46	15	21	274
発生率 ppm	1.4	0.6	0.4	1.6	2.1	3.3	1.1	1.5	19.5

\*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。

### 商品回収や利用者に連絡した商品事故

9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
9月3日	【店舗】 店舗商品	シャッキと野菜天ぷら 4枚入り	5,656点	カラメル色素が原材料表示として記載漏れであ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。
9月4日	【宅配】 2月1回 4月2回	生パスタ蟹のトマトクリーム 260g×2	563点 205点	カラメル色素が原材料表示として記載漏れであることが判明。また、アレルギー表示として原材料に使用していない「えび」を記載していたため、メーカー自主回収。	注文組合員にのみよりにてお知らせ。
9月17日	【店舗】 店舗商品 1店舗のみ での対応	さしみこんにゃく	41点	販売したものに、賞味期限が切れたものが1点あったことが判明し、自主回収。	利用者への電話入れと、売り場にPOPの掲示にてお知らせ。
9月27日	【店舗】 店舗商品	オイルサーディン 3切 サラダサーモンオリーブ 60g サラダサーモンモーン 60g お肉屋さんの贅沢肉まん 210g 肉のちよいいま チョリソーウインナー 64g 肉のちよいいま 厚切りベーコン 50g 肉のちよいいま 厚切チャーシュー 50g さかな粉もち黒蜜入り 十勝産大豆 5個 白玉ぜんざい 十勝産小豆使用 112g わらび餅黒蜜入り 十勝産大豆きな粉 5個 サザエ監修十勝おはぎ (粒・黄粉) 110g×2 サザエ監修十勝おはぎ (粒・粒) 110g×2	計131点	期限印字シールが誤っている可能性があることが判明し、メーカー自主回収。	利用者への電話入れと、DM、売り場にPOPの掲示にてお知らせ。

## 9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。9月度の不適合は14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

9月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	カドミウム	合計
宅配	1,463	97	123	35	4	1,722
店舗	105	10	19	0	0	134
合計	1,568	107	142	35	4	1,856
不適合件数	14	0	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 抜き取り 賞味時	宅配	揚げ出し豆腐	一般生菌数	再検査予定
		栗きんとん	黄色ブドウ球菌	再検査予定
	宅配	かつおのたたき	大腸菌群	改善指導
		金つば	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)
		ロールケーキ	一般生菌数	改善指導
	宅配	鯖ずし	一般生菌数	改善指導
		どら焼き	一般生菌数	改善指導
		ちくわ	一般生菌数	改善指導
		かまぼこ	大腸菌群	改善指導
		低温殺菌牛乳	一般生菌数	改善指導
	店舗	おかずセット	一般生菌数	改善指導
		ポンレスハム	一般生菌数	改善指導
	店舗	ぶっとろそば	一般生菌数	改善指導
		もめん	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(35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)
09/03	福島県産黄金桃	福島県	宅配	検出せず	検出せず
09/03	福島県産幸水梨	福島県	宅配	検出せず	検出せず
09/03	福島県産豊水梨	福島県	宅配	検出せず	検出せず
09/04	千葉の生落花生(おおまさり)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
09/05	やさしいゼリー ピーチ&トマト (飲料)	もも:スペイン トマト:チリ、イスラエル	宅配	検出せず	検出せず
09/05	黒豆・黒ごまアーモンドきな粉	黒大豆:国産 黒ごま:ミャンマー他 アーモンド:アメリカ合衆国	宅配	検出せず	検出せず
09/05	ふえるわかめちゃん 国内わかめ	わかめ:国産	宅配	検出せず	検出せず
09/06	みなみ信州の幸水梨(優糖生)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/06	安曇野のサンつがる	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/06	信州・安曇野りんごジュース	りんご:長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/09	二十世紀梨	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/09	めばちまぐろ切り落とし(焼津港産)	めばちまぐろ: 静岡県焼津港産	宅配	検出せず	検出せず
09/09	すりおろしりんご汁	りんご:長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/09	牡蠣の潮煮	牡蠣:宮城県	宅配	検出せず	検出せず
09/16	金のいぶき玄米ごはん	玄米:国産	宅配	検出せず	検出せず
09/16	日本のだし煮 さんまだし煮	さんま:国産	宅配	検出せず	検出せず
09/16	蜜柑(飲料)	温州みかん:国産	宅配	検出せず	検出せず

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)
09/16	プラス糸 麦甘酒	米、米こうじ:国産	宅配	検出せず	検出せず
09/17	サンつがる	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/17	種なし巨峰	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/17	豊水梨	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/17	日本のだし煮 さばだし煮	さば:国産	宅配	検出せず	検出せず
09/17	にっぽんの果実 栃木県産 和梨(豊水)	和なし:栃木県産	宅配	検出せず	検出せず
09/18	南水梨	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/23	サンつがる	青森県	宅配	検出せず	検出せず
09/23	みなみ信州の豊水梨(優糖生)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/24	シャインマスカット(種なし)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/30	紅玉	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/30	秋映(りんご)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
09/16	幸水梨	福島県	宅配	検出せず	検出せず
09/17	大口れんこん	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
09/18	本場折浜天然真昆布	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
09/23	岩手県水沢のりんご(サンつがる)	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
09/24	国産生落花生(おおまさり)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
09/30	ブラック・オリンピア(ぶどう)	山形県	宅配	検出せず	検出せず