

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「安全・品質教育管理」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

安全・品質教育管理

今回は、「⑫安全・品質教育管理」についてご案内します。「食品安全プログラム」に関わる職員の安全管理・品質管理の知識、力量向上のために教育カリキュラムを定めています。このプログラムは、品質管理部が所管し、定期的に改廃をおこないます。

〔商品部対象〕

商品を調達するバイヤー、店舗の売り場をトータルマネジメントするマーチャンタイザーを対象にカリキュラムを設定しています。

- 商品部と品質管理部門の職員は資格として、「食品表示検定」の中級以上を基礎知識として習得を必須としています。（店舗担当者は、初級を必須としています）
- 商品部を対象に「工場点検の基礎」「微生物管理の一般知識」「プライベートブランド商品 スマイルコープのトレーサビリティ」の学習を行い、商品調達や定期点検に役立てます。



商品部職員への学習会のようす

〔店舗対象〕

店舗の従業員を対象に衛生管理・安全管理に努めるため、細菌の基礎知識や食中毒防止、5S活動（整理・整頓・清潔・清掃・躰）を学びます。

- 新人職員を対象に、店舗衛生初級の学習会をおこなっています。
- 部門（惣菜、畜産、水産、農産）チーフを対象に店舗衛生中級の学習会をおこなっています。



〔配送センター職員対象〕

商品お届け時に、「先週のお届け商品で何か不都合がございましたか」のお声がけをおこないます。安心して利用し続けていただくために、商品への異常や要望を聞く力を学びます。

- 配送センターの責任者にはお申し出で緊急性を要する「緊急商品事故」対応や「食品安全プログラム」を学びます。
- 配送センターの責任者はセンター職員に、お申し出「商品事故調査依頼」、「組合員の声」の受付に関する教育をおこなっています。

〔物流センター職員他対象〕

産地や食品製造工場から物流センターに入荷し、一番に商品を確認する部署です。異常の有無を判断するためには、訓練が必要です。

- フードディフェンスとして、物流センターに入荷した商品が通常では考えにくい「異臭」がないかを判断するために、「臭覚判定」訓練※をおこなっています。※「臭覚判定」訓練は、商品調達バイヤー、品質管理部門職員もおこなっています。



物流センター職員の臭覚訓練のようす

「商品知識認定制度学習会」は、商品知識とくらしに関わる情報や知識をもった職員集団の育成を図るためにおこなわれています。5回にわたる学習会を経て、試験合格者は「商品アドバイザー」として認定され、資格者は、2年ごとに更新の試験をおこなっています。また、「商品アドバイザー」取得は昇格要件にもなっています。



〔入協時研修・商品知識認定制度学習会〕

- 新入協職員には、お申し出「商品事故調査依頼」、「組合員の声」の対応の学習を入協時研修として学びます。
- 新入協職員、商品アドバイザー未取得の職員を対象に、いずみ市民生協の「食の安全の考え方」として食品安全プログラムの学習を「商品知識認定制度学習会」で学びます。
- 食品を取り扱う事業者の職員として、「細菌の種類」「細菌の役割」「食中毒を発生させないために」の微生物管理の一般知識を「商品認定制度学習会」で学びます。



商品知識認定制度学習会のようす

今回でいずみ市民生協の「食品安全プログラム」の案内は最終回となります。これからも食品安全プログラムは食品情勢や現場実態に合わせて改訂がすすめられ、その時にあった安全の取り組みをすすめてまいります。

2月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合^[1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1月度17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	7
	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)	2
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	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(輪ゴムなど)	1
宅配商品	発生なし	0
物流	ピック時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	1
	シッパーオリコンの洗浄不良	1
食品工場	発生なし	0
合計		17

※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

《福島県産こしひかり》
米の粒が粉々になっている。
ざるで米を研ごうとすると、
ボロボロとこぼれる。



●調査報告

現物は、割れている米粒が多数確認され、砕けた米粒の混入割合を測定した結果、工場出荷基準を大幅に上回るものでした。
当該商品製造時の調査をしたところ、製造時に異物が多く除去されていたことから、作業者が念のため再度異物選別機に「通しなおし」をていました。しかしながら、本来一度でよい「通しなおし」の工程を作業者が持ち場を離れてしまうミスがあったため、長時間「通しなおし」の工程が行われていたことが判明しました。当該商品は、少量生産(116袋)であったこともあり、米粒が何度も繰り返し異物除去装置を通過し、摩擦等の負荷がかかったことにより大量の「砕けた米粒」を発生させていました。また、製造時のサンプル検査は、生産始めに出来上がった商品で実施しているため、製造途中から発生した異常を発見することが出来ていませんでした。

●対策

生産ラインには、一回の精米について3台の「光学式選別機」を設置しており、異物除去能力は必要充分であると判断できたため、米粒を再度選別機に戻す「通しなおし」の工程を中止することで再発を防止します。

商品事故お申し出件数

2月度の商品事故お申し出件数は198件(前年比78.6%)でした。
その内、異物混入は63件(前年比91.3%)でした。

お申し出 内容	異物混入(合計63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	7	1	21	31	34	18	12	198
発生率 ppm	0.2	0.5	0.1	1.5	2.2	2.4	1.3	0.9	14.1

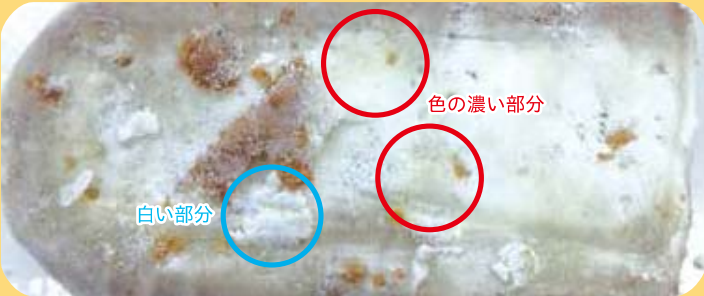
※1ppm=1/100万 ※集約件数は商品事故件数ではなく、お申し出をいただいた件数です。
異物混入箇所は食品工場以外に家庭での混入なども含んでいます。

商品SOS
「これってなに？」

商品名「シュトーレン」
(表面全体を粉砂糖でまぶした菓子パン)



シュトーレンの底面が白色ではなく、
色が濃くなっているところは
カビが発生しているのでしょうか？



現品の色が濃くなっている部分を採取し確認したところ、その部分は白色で、元の位置(パンの底面)に戻すとまた色が濃くなっているように見えました。色の濃い部分を顕微鏡にて確認したところ、デンプンの粒子、糖の結晶のようなものが観察されましたが、カビの胞子・菌糸はありませんでした。
色の濃い部分は、本商品内部のバターが溶け、表面の砂糖(粉糖)にバターがしみ出し、そのしみ出た部分のパン生地が透けることで、色が濃く見えたものでした。本商品は特性上、このような状態となる場合がありますが、品質には問題はありませんのでご安心ください。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

2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
2月19日	【宅配】 12月1回	栗きんとん 120g	1,005点	一部に「商品が膨らんでいる」「生ぐさい」のお申し出があり、メーカー自主回収。	利用者へDMにてお知らせ。

コロナウィルス感染にご注意ください！

正しい手の洗い方



① 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



② 手の甲をのばすようにこすります。



③ 指先・爪の間を念入りにこすります。



④ 指の間を洗います。



⑤ 親指と手のひらをねじり洗います。

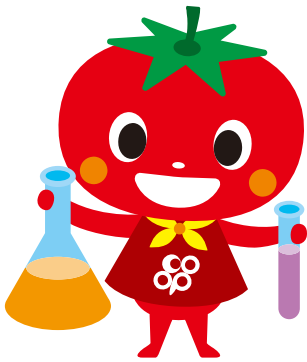


⑥ 手首も忘れずに洗い、十分に水で流します。

2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。2月度の不適合は5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ます。



■商品検査実績数

2月度	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	特定原材料	PCR	合計
宅配	1,456	130	106	18	38	7	1,757
店舗	88	3	10	1	11	0	113
合計	1,544	133	116	19	49	7	1,870
不適合件数	5	0	0	0	0	0	5

■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(19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 (2020)	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)
02/04	市田柿	長野県	宅配	検出せず	検出せず
02/14	とろしめさば(紀州梅酢仕込み)	さば:宮城県産	宅配	検出せず	検出せず
02/14	さんま灰干し開き	さんま:岩手・宮城・北海道他	宅配	検出せず	検出せず
02/14	三陸産早摘みわかめ(カット済み)	わかめ:三陸産	宅配	検出せず	検出せず
02/14	りんごバター	製造場所:長野県	宅配	検出せず	検出せず
02/17	新潟県産 生一番まる餅	もち米:新潟県産	宅配	検出せず	検出せず
02/17	超低糖度25° アプリコットマーマレード	製造場所:長野県	宅配	検出せず	検出せず
02/17	菊芋のお漬物 たまり漬	製造場所:埼玉県	宅配	検出せず	検出せず
02/18	国産 干えび	製造場所:静岡県	宅配	検出せず	検出せず
02/18	ひとくちドライ梅	梅:群馬県産	宅配	検出せず	検出せず

■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
抜き取り	入荷時	宅配	ほたて貝柱	大腸菌群	改善指導
	賞味時	宅配	天ぷら詰め合わせ	一般生菌数	改善指導
			プリン	一般生菌数	改善指導
			柿の葉すし	一般生菌数	改善指導
	賞味時	店舗	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。

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