

いずみ市民生協の品質・衛生管理報告



コープの夕食宅配 弁当製造メーカー定期点検

製造メーカーである藤本食品(株)、シノブフーズ(株)に
いずみ生協と確認した品質管理要件書にもとづいた製造ができているか、年一回点検しています。

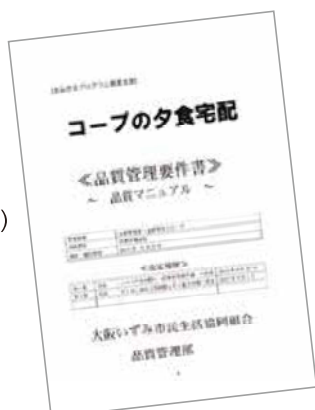
点検結果

製造環境や各製造工程において、製品に影響する問題はありませんでした。

今年度は、微細な改善要請を1社に2件要請を致しました。(記録一覧の作成、備品の定位置管理)を双方で確認しあいました。

点検内容

- 原料入荷、保管のルール
- 食品添加物及び薬剤管理のルール
- 下処理・調理におけるルール
(原料使用期限・殺菌・加熱・冷却など)
- 盛りつけ時の品温管理、
金属探知機運用記録
- 生協へ届くまでの流通ルール
- その他 検査記録、製造記録など



いずみ市民生協では、定期的に夕食宅配の検査を実施し、商品の安全性を監視しています。

店舗編 コープのお店の表示点検の実施

点検結果

コープ大野芝店 水産で1件産地表示(北海道産)がありませんでした。
店舗へ指摘し、是正を要請しました。
こちらの「殻付き片貝はたて(解凍)」に産地表示が無いので違反となります。



その他の店舗につきましては、問題なく、
正しく行われていることを確認致しました。

点検内容

生鮮品や生鮮加工品の原料原産地点検を中心に、
店舗売り場の表示点検活動に取り組んでいます。
店舗での表示点検で問題があれば、
すぐに改善を行います。

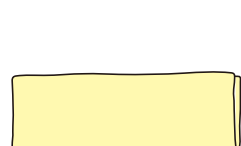
品質管理部の職員が定期的に店舗の表示点検を実施しております。



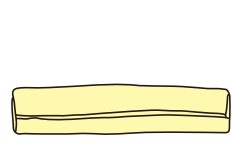
新型コロナウイルスに注意しましょう! ハンカチマスクの作り方

用意するもの ハンカチ 1枚 / 輪ゴム 2個

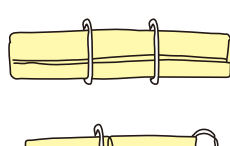
動画でも確認!



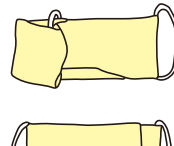
①ハンカチを広げ、半分に折る。



②半分に折ったもの上下を
折りたたみ、約3等分にする。



③輪ゴムを左右から通して、
両端を3等分の位置で折る。



④反対側の折り込み部分に
はさみ込む。



⑤完成!

この手作りマスクには
感染予防の効果ではなく、
あくまでも
自分の咳やくしゃみが
飛散するのを防ぐ、
咳エチケットの補助で
使ってください。

3月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[2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2月度13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	4
	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	4
店舗	店内加工品への加工備品の混入(輪ゴムなど)	2
宅配商品	発生なし	0
物流	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		13

※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

《納豆(タレ付き)》

いつも買っている納豆ですが、いつもとは違い糸引きが弱く、粘り気が弱く感じます。正常でしょうか？



●調査報告

現物は、皮膜を剥いだところ、通常よりも弱い糸引きで、タレをかけてかき混ぜてみると、糸引きがさらに弱くなることを確認しました。
豆の硬さは通常通りでしたが、醗酵時特有のにおいが確認できなかったことから、醗酵不足によるものと判断しました。
当該商品製造時の醗酵室の温度推移の記録に問題はなかったことから、製造中の一部に納豆菌の噴霧不足があったと考えられます。
製造工程中には、納豆菌を計量・希釈を行い大豆に噴霧して植え付けをし、発酵室で保管をします。醗酵室は、作動中の温度推移を確認し、1パックを任意に取り出し、醗酵の達成度と食味を調べています。
今回の原因は、製造中の一部の商品に納豆菌の噴霧不足による、むらぐでできたことで十分な醗酵に至らなかった製品が出来てしまったと考えられます。

●対策

納豆菌の濃度を高くすることで、適切な納豆菌散布ができるようにします。
また、納豆菌噴霧の最適で効果的な方法をマニュアル化をすることで、どの従業員でもミスがでないようにします。
納豆菌のメーカーとも協力し、より良い納豆菌の入手することで、再発を防止します。

商品SOS
「これってなに？」
商品名「牛肉小間切れ」



牛肉を食べていると、
小さい輪ゴムのようなものが出てきた！
食べてしまったけど、大丈夫なの？



現物異物は、大きさが直径約5mm～7mmで弾力があり、一部が焦げた茶褐色の輪の形をしていました。
異物の形状・外観、焦げた状態から、原料牛肉に起因する「血管の一部」であると考えられ、筒状の血管がスライスされたものでした。
「牛肉小間切れ」は、加工場にて脱骨・解体・骨や血管などを除去されたものを仕入れ、製造工場にてスライス・盛り付け・包装しています。製品製造時には、スライスから盛り付け工程までの間に、原料肉について目視・触診検品します。
当該異物は、この検品で出来るだけ除去するようにしていますが、見落としてしまい、製品化されたと考えます。これらは血管の一部のため、食されても問題はございませんが、製造時の異物除去、および品質点検を徹底し、再発を防止します。

商品事故お申し出件数

3月度の商品事故お申し出件数は230件(前年比 99.6%)でした。
その内、異物混入は76件(前年比93.8%)でした。

お申し出 内容	異物混入(合計76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)	3	27	1	13	32	48	25	6	230
発生率 ppm	0.2	1.8	0.1	0.9	2.2	3.2	1.7	0.4	15.5

※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

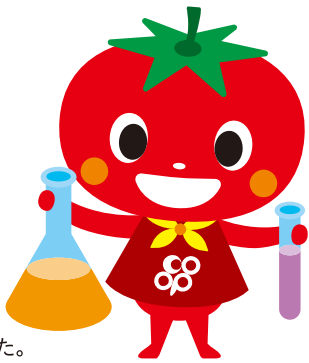
3月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
3月20日	【店舗】 岸和田 大野芝	乳酸菌DAY ココピーチ スムージー	18点	一部の商品で酵母菌混入が確認され、風味の変化や容器が変形する可能性があるため、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示。
3月31日	【宅配】 3月4回	うずら卵串フライ 190g(8本入)	4,534点	利用者より酸っぱいとの申告が複数発生し、製造工程でうずら卵の黒変防止のために、使用する「酢酸」の濃度が高かった可能性があることから、メーカー自主回収。	対象者にDM発送にてお知らせ。

3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。3月度の不適合は6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きます。



■商品検査実績数

3月度	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	カドミウム	合計
宅配	1,821	98	86	16	2	2,023
店舗	96	5	10	1	0	112
合計	1,917	103	96	17	2	2,135
不適合件数	6	0	0	0	0	6

■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(17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)
03/02	三陸産いかそうめん(するめいか)	いか:三陸産	宅配	検出せず	検出せず
03/09	もっちり美味しい発芽玄米+もち麦	製造場所:山梨県	宅配	検出せず	検出せず
03/09	国産五種の果実	製造場所:福島市	宅配	検出せず	検出せず
03/10	牛乳・ヨーグルトにまぜるきな粉	製造場所:茨城県	宅配	検出せず	検出せず
03/16	海苔佃煮 減塩	製造場所:栃木県	宅配	検出せず	検出せず
03/16	おいしいうずらベーコン	製造場所:静岡県	宅配	検出せず	検出せず
03/16	千葉県産素焼きピーナッツ	落花生:千葉県産	宅配	検出せず	検出せず
03/16	野菜生活100 国産100%やさいとりんご	製造場所:長野県	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
新規事前	賞味 期限日	宅配	与作揚げ (魚肉練り商品)	一般生菌数	再検査予定
抜き取り	賞味 期限日	宅配	カニ風かまぼこ	一般生菌数	改善指導
			あご野焼 (魚肉練り商品)	一般生菌数	改善指導
			ちりめんじゃこ	一般生菌数	改善指導
	店舗	店舗	さつま揚げ	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。

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