

いずみ市民生協の品質・衛生管理報告



暖かくなるこの時期、食中毒にご注意を 家族みんなで食中毒予防！

細菌等の名前	原因	細菌の特徴
腸炎ビブリオ	海産性の魚介類、及びその加工品	●海水の中にいる。 ●食塩を好み、真水には弱い。 ●短時間で増殖する。
サルモネラ	鶏肉及びその加工品、たまご、その他多肉类	●動物の腸管内に存在。 ●低温に対して抵抗が強く、乾燥にも強い。 ●熱には弱い。
カンピロバクター	鶏肉、鳥及びその加工品	●鳥類などの腸管内に存在。 ●酸素のある環境では増殖しない。

細菌等の名前	原因	細菌の特徴
黄色ブドウ球菌	手指の化膿巣、傷	●増殖の過程でエンテロトキシンという毒素を出す。 ●毒素は熱に強く、100℃60分でも分解しない。
病原性大腸菌o-157など	肉類、特に牛肉	●人の腸管内でペロ毒素をつくる。 ●少ない菌数で発症する。
ノロウイルス	二枚貝の生食、感染した人からの感染	●少量でも発症、人の体内で増殖。 ●熱には弱い。 ●年間で発生、冬期に多く発生。

カンピロバクター食中毒に注意しましょう！

「新鮮だから安全」ではありません！！生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています！

予防のポイント

鶏肉は中心部までしっかりと加熱
(中心が白くなるまで焼く)

他の食材に菌が移らないように、サラダなど生で食べるものとは別に調理

鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒する

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています！

アニサキスによる食中毒を予防しましょう！

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています。アニサキスは約2～3cmで、白色の少し太い糸状をしています。サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどに寄生していることがあります。

予防のポイント

新鮮な魚を選び速やかに内臓を除去

目視で確認しアニサキス幼虫を除去

冷凍する…-20℃で24時間以上加熱する…70℃以上、または60℃で1分

一般的な料理で使う酢漬けでの処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません！

食中毒予防の3原則 生活の中のばいきんをやっつける「つけない・ふやさない・やっつける」の3つの原則をしっかりと取り入れて、食中毒からからだを守りましょう

つけない(清潔・洗浄・手洗い)

調理・食事の前には、石鹸で必ず手を洗いましょう
調理や食事の前には必ず手洗いをしましょう。手を洗う時は、爪の間も忘れずに洗い、清潔なタオルでよくふきます。

キズのある手での調理はきをつけて
手・指に傷がある時は、ゴム手袋を使用しましょう。
おにぎりをにぎる時はラップを使用し握りましょう。

調理器具は汚れを落として消毒を
調理器具はよく洗剤で洗い、よく流して、熱湯等で消毒しましょう。



ふやさない(低温管理)

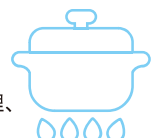
冷蔵庫内は10℃以下に保ち、ドアは開けっぱなしにせず、速やかに閉めましょう
菌は温度が上がると徐々に増殖し始めます。長時間放置は菌の増殖につながります。
買い物で買ったものは、すぐに冷蔵庫へ入れましょう。
加熱した食品も、長時間放置せずなるべく早く食べるか、冷蔵保存しましょう。



やっつける(しっかり加熱、中まで加熱)

食品はしっかり加熱しましょう

加熱状態は中まで確認を。表面は加熱されていても、中心部まで火が通っていない事が多いので要注意。
牛肉は中心部まで十分加熱し75℃で1分以上の加熱調理、ノロウイルスは85℃で90秒以上しっかり加熱すること。



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。

4月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[3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3月度10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)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	4
店舗	発生なし	0
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		10

※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

《せんべい》
せんべいの端に、黒い物が
付着しているのですが、
これは何でしょうか？
カビですか？



●調査報告

現物の黒くなっている部分を調査したところ、「植物性油脂」が付着しており、これが焼き工程を経由して熱が加わったことで、黒く変色(炭化)してしまったものとわかりました。当該製品は、型抜きした生地を生地乾燥機にて乾燥し、熟成させたのちに焼成します。生地乾燥機内の生地を運ぶコンベアのローラーチェーンには潤滑用の油を自動注油し、注油箇所の下部には油を受ける皿を設置しています。油は食品対応の植物性油を使用しています。

今回の黒い付着物の原因は、油の注油箇所がズれていたことにより、油が受け皿に落ちず生地に付着し、焼き工程にて熱が加わったことにより、黒く変色(炭化)してしまったものと考えられます。

●対策

生地乾燥機の自動注油箇所の確認と調整は、稼働前と作業者の交代時にも行うよう改善しました。

生地乾燥機の受け皿は、乾燥機出口部分の開口上部分にも追加で取り付け、油の注油箇所がズレても生地に落ちないようにしました。

個包装された商品は目視検品をしていますが、今回の現物を目視検品担当作業者に提示し、異物の付着等、問題のある商品の見逃しがないように再度指導することで、再発を防止します。

商品SOS

「これってなに？」

商品名「ペットボトルのお茶」

ペットボトルのお茶を飲んでいたが、
しばらくしてからお茶が
にごっているのに気がついた。



ペットボトルのお茶で、固まりのようなものが発生したり、透明な液体が「もや」の状態になっていたり、にごりが出ている場合は、カビの発生や腐敗している可能性があります。ペットボトルのお茶は、製造過程で加熱殺菌をしているため、期限内であれば常温保存でも腐敗したり、カビが生えたりすることはありません。

しかしながら、一旦開栓すると、空気中の微生物が混入し、冷蔵庫での保管でも場合によってはカビが発生したり、腐敗することがあります。特に直接口をつけて飲んで保存した場合に多く見られます。

これから暑くなる季節に向けて、一旦開栓したペットボトルの飲料は、冷蔵庫保管であってもできるだけ早めに飲みきることが大切です。

商品事故お申し出件数

4月度の商品事故お申し出件数は268件(前年比 132.0%)でした。
その内、異物混入は108件(前年比200.0%)でした。
異物混入:昨年と比べ、毛髪と原料由来の異物(皮、骨、スジなど)の混入が増加しています。

お申し出 内容	異物混入(合計108件 発生率7.6ppm)					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)	11	18	2	27	50	39	22	6	268
発生率 ppm	0.5	0.8	0.1	13	2.3	2.8	1.6	0.4	12.5

※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

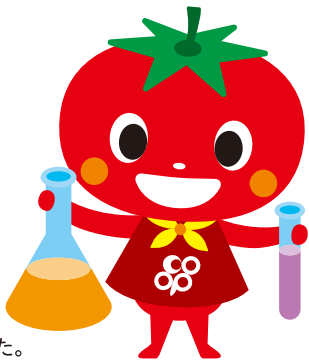
4月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを
電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発 生 日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
4 月 14 日	【店舗】 コープ貝塚店	舞鶴の練りモン ごぼう天 舞鶴の練りモン ひら天	13点 23点	原材料表示の一部不備による、メーカー自主回収。 本来【卵白(卵を含む)】と表示すべきところを【卵白】と表示した不備。	売り場にPOPの掲示。

4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。
4月度の不適合は7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

4月度	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	合計
宅配	1,467	103	76	10	1,656
店舗	48	1	0	0	49
合計	1,515	104	76	10	1,705
不適合件数	7	0	0	0	7

■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	賞味時	宅配	薩摩いこ餅	一般生菌数	再検査予定
抜き取り	入荷時	宅配	カットマンゴー	一般生菌数	改善指導
	賞味時	宅配	絹ごし豆腐	一般生菌数	改善指導
	入荷時	宅配	かつおのたたき	大腸菌群	改善指導
	賞味時	宅配	木綿豆腐	一般生菌数	改善指導
	入荷時	宅配	ももハム	一般生菌数	改善指導
	賞味時	店舗	お造り いか	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(10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)
04/01	お刺身わかめ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
04/01	ロメインレタス	栃木県	宅配	検出せず	検出せず
04/06	ブルームきゅうり(少量)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
04/14	国産ちよろぎ(ちよろぎ漬)	国産	宅配	検出せず	検出せず
04/14	きちんとチキン鶏だし 白湯スープカップ	群馬県製造	宅配	検出せず	検出せず

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)
04/14	パクッと食べられる 真いわし丸干し120g(7~9尾)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
04/17	茨城県産カットほうれん草	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
04/17	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
04/27	三陸産 カットわかめ	三陸産	宅配	検出せず	検出せず
04/27	三陸産 寒サバ三枚おろし (うす塩味)	三陸産	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。



残留農薬検査



微生物検査



放射性物質検査