

いずみ市民生協の品質・衛生管理報告



品質管理部では、商品(スマイルコープ商品)の製造工場、夕食宅配の弁当製造工場、店舗加工場、和泉食品工場等の施設・工場点検を実施し、衛生管理・品質向上に努めています。今回は、製造工場、夕食宅配についてご紹介いたします。

製造工場

スマイルコープ商品は、大阪いずみ市民生活協同組合・わかやま市民生活協同組合の共同開発商品であるPB商品(プライベートブランド)です。品質管理部では、毎年、年1回仕様書通りに製造が行われているか、仕様内容変更の有無、指定原料のトレーサビリティ点検を行っております。

指定原料のトレーサビリティは、原料入荷から商品出荷まで、製造時のロットNO.もしくは指定原料名で関連性が明確になっているかを記録・帳票等をさかのぼって確認し、生協が指定した原料が適切に使用されていることを確認しています。



copeの夕食宅配

年1回、品質管理要件書^{*}に沿った製造が行われているか、製造工場に行き、確認を行っています。

いずみ市民生協では、2009年11月よりcopeの夕食宅配をスタートさせました。

組合員のお声(意見・要望)でメニューを改善する一方、

製造メーカーの「衛生管理」「品質管理」が適切にすすめられているかを、いずみ市民生協・わかやま市民生協の品質管理部で確認を行っております。

現在、夕食宅配弁当を製造を依頼している、藤本食品(株)(和歌山県岩出市)とシノブフーズ(株)(大阪市)の2社の点検を行っております。

品質管理要件書は、原料入荷・保管から製造時の約束事、商品のお届け後の対応事を確認したルールになります。



製造環境調査

食品を製造する工場として、影響を及ぼさない環境で作業されているか現場を確認します。

工程調査

製造工程で管理する「加熱温度」や「冷却温度」、「盛付け時の品温」、「金属探知の運用」など工程の重要な管理項目の調査を実施します。



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 手首も忘れないでください。

5月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[4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4月度12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は正処置を行います。

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	0
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	4
店舗	店内加工品への毛髪混入	1
宅配商品	発生なし	0
物流	シッパー・オリコンの洗浄不良	0
食品工場	発生なし	0
合計		12

※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

《赤魚の煮付け》

未開封の商品に
青色のビニール片のようなものが入っている。



●調査報告

現物を開封し中の異物を確認すると、大きさ約2cm×3cmの青色のビニール片でした。当商品の製品包装工程では、カゴに青色のビニールを被せて、その上にカットされた切身をひろげます。この後、袋を包装機にセットし、切身とたれを充填した後、熱シール(熱溶着)を行い密封し、密封されたものをスチーム加熱後に凍結をします。今回の異物は、切身を入れるカゴにかぶせているビニールの切れ端とわかりました。カゴに並べたられた切り身は凍結されますが、凍結の際にビニール袋に引っ付き、切り身を取り出す時にビニールが破れ、引っ付いたまま袋詰めされたと考えます。また、作業員が個包装されたものを外袋に詰める際には目視検品(シール不良、破れ、異物の付着などの確認)をしていましたが、見逃してしまい製品化されたと考えます。

●対策

今回の内容を作業者に伝え、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をしました。また、包装機に切身を投入する際は1切ずつ、切身の両面を目視確認することで確実に異物を見つけることを徹底し、再発を防止します。



紙類製品にアリが付いているとお申し出がよく寄せられます。
お申し出のアリは、一般的なアリよりも非常に小さい「ルリアリ」(アリ)と呼ばれるアリが多くみられます。

製造工場および製品倉庫では、虫などが混入しないよう防虫対策を行っており、お申し出商品が製造され出荷されるまでの保管期間の捕虫記録などを確認した結果、アリの捕虫そのものではなく、その期間で工場倉庫内での混入の可能性は低いと考えられます。また、製造工程において、蟻が好むような香料や薬品類は使用されておりません。

アリの中には、草地や林などの枯れ枝や樹皮の裏、石の下などに巣をつくるものも多く、紙製品の原料が植物繊維であることや、トイレットロールの形状(紙が重なっている状態)が生息環境にも似ているために、寄り付いてしまうことがあります。アリの中には紙製品全般に寄り付く習性のものもあり、トイレットペーパーの他、ボックスティッシュなどにも寄り付くことがあります。また、包装フィルム天面の空気抜き穴からアリが侵入することも考えられます。このように、トイレットロールなどにアリがいる場合、紙類の特徴とアリの習性が関係し、お申し出をいただいたものと考えます。

なお、アリには集団行動する際に分泌物質(フェロモン)を出して仲間を引き寄せる習性があります。一度駆除しても、ふたたび寄り付いてしまう場合は、周辺にフェロモンが残っていることが考えられ、防ぐには、駆除した後に行動範囲と思われる部分を住居用洗剤などで拭き取り掃除していただくことが有効とされています。それでもまだアリが寄ってくる場合は、置き場所を変えるのも有効と考えます。

※体長が2mm前後の小型のアリで、光沢のある黒色をしていますが、腹部は光の角度によってはルリ色(紫色を帯びた紺色)に見えることがありますため、この名がついています。西日本に多く生息し、近年は関東でも目撃されています。また、樹皮や枯れ枝、草地、石の下などに巣を作ります。

商品事故お申し出件数

5月度の商品事故お申し出件数は228件(前年比114.0%)でした。
その内、異物混入は90件(前年比140.6%)でした。

お申し出内容	異物混入(合計90件 発生率6.3ppm)					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)	10	12	2	17	49	31	11	7	228
発生率 ppm	0.7	0.9	0.1	1.2	3.5	2.2	8.8	0.5	16.3

※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

5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
5月度の発生はありませんでした。					

5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。

5月度の不適合は2件でした。前月より5件減少しました。

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。



■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	ぽんつく(洋菓子)	一般生菌数 改善指導
	賞味時	店舗	いか野菜揚	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)
05/04	生協のミニ大根	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
05/04	生協のミニ大根	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
05/05	レタス	群馬県	宅配	検出せず	検出せず
05/15	岩手県産 大きいカットの極厚わかめ	塩蔵わかめ: 岩手県	宅配	検出せず	検出せず
05/18	下ごしらえ済するめいか	するめいか: 青森県他	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)
05/18	国産が一番(たくあん)	大根:山形県	宅配	検出せず	検出せず
05/22	げんきな大葉	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
05/22	レタス	長野県	宅配	検出せず	検出せず
05/12	ほぐしめじ(大袋)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
05/22	予:有機栽培ひとめぼれ	宮城県	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。



残留農薬検査



微生物検査



放射性物質検査