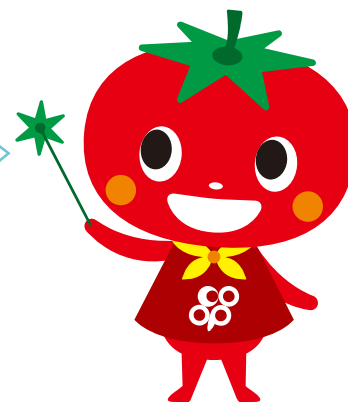


いずみ市民生協の品質・衛生管理報告



品質管理部では、食品安全プログラムの「安全・品質教育管理」にもとづいて、各商品部のバイヤー、いずみ食品工場に從事する(株)コンシェルジュ社員を対象に、商品事故を防ぐ為のスキルアップを目的に、工場点検方法や食品表示の学習会を定期的に行っております。

学習会

7月に(株)コンシェルジュ社員を対象に食品表示の学習会を開催しました。
学習会では、食品表示の基礎知識、さらに食品表示の検定に関わる内容の詳細を学習し、一般知識に加えて、専門知識も含め学習会を通して理解を深めました。
7月に、商品部の新任バイヤーを対象に、「食品安全プログラム」、「PB商品の工場点検」の学習会を開催しました。
品質管理部では引き続き、定期的に職員への安全品質管理教育をすすめてまいります。



店舗の衛生・品質のとりくみについて

年2回「店舗衛生総合評価」を行っています。
店舗の衛生・品質のとりくみとして、半期に1回品質管理部による「ふき取り点検」、「加工場の衛生点検」、「食品表示点検」を実施しています。
各点検において、不適合件数を減点対象とし、総合評価を行っています。
総合評価における適合基準点を下回った店舗については、「重点管理対象店舗」と位置付け、減点が大きかった点検項目に対し、再点検・再評価を行い、改善の進捗を監視します。20年度上期も引き続き、点検をすすめてまいります。



加工場の衛生点検

店舗別、店舗内の部門別に衛生評価を行います。
農産、水産、畜産、総菜、ベーカリーの各々の加工場において事故の因子(作業衛生、異物混入、温度管理記録、整理整頓、期限日管理等)がないかを厳しくチェックします。



ふき取り点検

生で喫食する食品の使用備品の衛生度を評価するために「ふき取り点検※」を行っています。
例:寿司ネタケース、寿司ネタ台、カットフルーツの包丁やまな板等



※ふき取り点検…使用備品がきれいに洗浄殺菌されているかを検査センターで検査(微生物)を行う点検です。

食品表示点検

生鮮食品、加工食品(店内加工含む)が法律に沿った表示ができていないかを点検します。
不適切な表示があった場合、指摘し、その場で適切な表示に直すよう指導します。



毎月、店舗衛生委員会を開催しています。

店舗衛生レベルの向上を目的に、全店長(または副店長)、(株)コンシェルジュ店舗部、店舗事業部、品質管理部が参加し、毎月「店舗衛生委員会」を開催しています。

「店舗衛生委員会」での実施事項

品質管理部の抜きうち衛生点検結果を共有しています。

品質管理部では、検証のために抜き打ちで衛生点検を実施しています。各店の点検結果と対策を「店舗衛生委員会」で共有化することにより、他店舗で同じ不具合が発生しないようにしています。

各店舗で発生した不具合を全店に共有しています。

「商品事故調査(クレーム)」「食品表示」などの不具合が発生した場合は、その不具合に対する対策を「店舗衛生委員会」で各店長が報告し、講じた対策が妥当かどうかを全員で協議・共有化しています。

全店で衛生管理の視点を高める努力をしています。

「店舗衛生委員会」は毎月開催店舗を変えて行っています。参加者全員で衛生点検を実施し、相互で視点を高める努力をしています。
(全員参加の点検はコロナ対策で現在は活動休止中)



6月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[5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5月度8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	0
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	2
店舗	発生なし	0
宅配商品	発生なし	0
物流	外気温上昇による品温異常	1
食品工場	製造不良品(食品工場内の製造工程で発生した不良品)	1
合計		8

※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。

商品事故お申し出件数

6月度の商品事故お申し出件数は270件(前年比 103.4%)でした。
その内、異物混入は85件(前年比116.4%)でした。

お申し出 内容	異物混入(合計85件 発生率5.4ppm)					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)	12	11	2	18	42	50	29	11	270
発生率 ppm	0.8	0.7	0.1	1.1	2.7	3.2	1.8	0.7	17.2

※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。

商品事故 是正報告

《ウインナー》

ウインナーの中に変色したものがあり、
とても気持ちが悪い！



●調査報告

現物は、黒く変色している状態で、その変色部分はスモークによる「ドリップ痕」でした。「ドリップ痕」とは、ウインナーを加熱する際に肉汁が茶色くなり、ウインナーの表面に残って見える状態です。

ウインナー製造工程では、肉を羊腸(ウインナーの皮)に肉詰めした後、吊り下げたウインナーへ流水をかけ、ウインナーの表面に付着した肉汁などを除去しています。肉汁が残っていた箇所は、次の加熱工程におけるスモークにより「ドリップ痕」として黒く変色して現われてしまいます。今回、流水にて肉汁を落としきれなかった部分がスモークにより黒く変色し、そのまま袋詰めされたと考えます。

お召し上がりになられても体に影響はございませんが、「ドリップ痕」が付着したものは見た目によくありませんので、製品化しないようにしています。

●対策

加熱作業前に、吊り下げられたウインナーの目視確認を実施し、肉汁の付着がある箇所へ再度流水をかけるようにすることで、「ドリップ痕」発生 の軽減に努めます。また、包装工程では、ウインナーの「ドリップ痕」が発生したことを伝え、「ドリップ痕」のある製品除去の目視検品を強化することを再指導し、再発を防止します。

商品SOS
「これってなに？」
商品名「お米」



①1ヶ月前に購入したお米を開けると
羽根のある虫が出てきた。
使っていないのに虫がわくものなの？

②使い始めて1ヵ月半経って、
お米に虫が混入しているのに
気付いた。
どうして入っているの？



お米は、精米されるまでの工程でいくつかの異物除去工程があり、原料米に混入していた異物は、ほとんどが除去されます。もし混入していた虫が最終工程まで残っていたとしても、精米工程の段階では機械の中で強い圧力や衝撃がかかることから、その原形は留めていないと考えられます。

しかしながら、お米に虫の卵が付着していた場合、目視では見えないくらいの極小さいものであるため、最終の精米工程でも完全に除去できない場合があります。

お米に付着している虫の卵(メイガの場合)は、気温・湿度など条件により異なりますが、卵期は数日～1週間程度、幼虫期は約20～45日程度、蛹期は約1週間で成虫になります。気温が高くなる時期は、孵化や成長が早まります。このため、精米後から1ヶ月経ったお米に羽の生えた虫が出てきた場合は、上記のお米に卵が付着していたことが考えられます。

また、精米後、間もないころに羽の生えた成虫がいた場合は、お米の袋に開けてある空気孔から進入したことが考えられます。

お米は冷暗所で保管し、ひと月以内を目処に召し上がられることをお勧めします。なお、卵の付着したお米を炊飯し召し上がられたとしても体に影響はありませんので、ご安心ください。長期保存される場合は、冷蔵庫などの低温で保管していれば虫の孵化や成長を防ぐことができます。お米の袋には空気孔が開いているため、そのまま冷蔵庫に入れると庫内のおいを吸着してしまい、異臭の原因となります。できれば、ペットボトルなどの密封容器に入れ保存してください。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

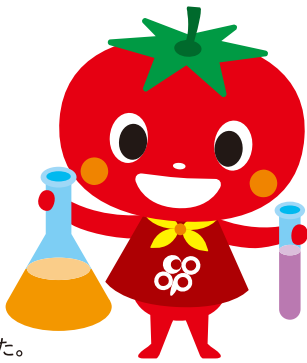
6月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
6月12日	【宅配】 6月1回	どぶろくおかめ (白)720ml (にごり酒)	240点	一部で液漏れ、再発酵が発生、人体への健康影響はないものの、今後の再発酵および液漏れの可能性が考えられるため、メーカー自主回収。	対象者にDMにてお知らせ。

6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。
6月度の不適合は3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

6月度	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	PCR	ヒスタミン	合計
宅配	1,455	146	93	18	9	20	1,741
店舗	78	33	10	3	14	6	144
合計	1,533	179	103	21	23	26	1,885
不適合件数	3	0	0	0	0	0	3

■放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(21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)
06/09	寒さば 木頭ゆず味噌煮	製造地:茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/15	夏野菜山形のだし (浅漬け)	製造地:埼玉県	宅配	検出せず	検出せず
06/15	長野県産巨峰ジャム	ぶどう:長野県産	宅配	検出せず	検出せず
06/15	塩ゆで落花生	落花生:千葉県産	宅配	検出せず	検出せず
06/16	三陸育ちの塩銀鮭切身 (甘口)切落し	銀鮭:宮城県産	宅配	検出せず	検出せず
06/16	岩手県産干し大根輪切り	青首大根:岩手県産	宅配	検出せず	検出せず
06/16	シャキシャキ長いも かつお風味	製造地:山形県	宅配	検出せず	検出せず
06/19	ご飯にかける あおさといわし削りぶし	製造地:静岡県	宅配	検出せず	検出せず
06/22	多古町のキタアカリ (特別栽培)(じゃがいも)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
06/22	多古町のトヨシロ (特別栽培)(じゃがいも)	千葉県	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
抜き取り	賞味時	宅配	揚げ天詰合せ (天ぷら練り製品)	一般生菌数	改善指導
抜き取り	賞味時	店舗	しっとりお揚げ (油揚げ)	一般生菌数	改善指導
			いちごみるく (スイーツ)	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。

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)
06/22	有機栽培とうや(じゃがいも)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/25	国産ブルーベリー	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/29	ブルームきゅうり	福島県	宅配	検出せず	検出せず
06/29	生協のミニ大根	青森県	宅配	検出せず	検出せず
06/16	クインシーメロン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
06/16	するめいか刺身(肝味噌付)	山形県	宅配	検出せず	検出せず
06/29	花こえび	オキアミ:三陸沖	宅配	検出せず	検出せず
06/30	お刺身わかめ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
06/24	種なし巨峰	山梨県	店舗	検出せず	検出せず
06/24	洗いごぼう	青森県	店舗	検出せず	検出せず
06/24	大根	青森県	店舗	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



微生物 サンプル検査