

いずみ市民生協の品質・衛生管理報告



品質管理部では、福祉施設の各責任者が行っている施設の衛生品質点検結果を監視するとともに、定期的に施設への点検を行い、衛生管理・品質向上に努めています。
また、「いずみエコロジーファーム」において、責任者が毎月「圃場」、「農産加工場」で行っている衛生品質点検結果を監視し、定期的に会議を開催し、衛生に関する協議を行っております。

福祉施設の衛生点検のとりくみについて



高齢者に食事を提供するため、食中毒対策、感染症対策が効果的に手順通りに実施されているか、調理施設を中心に点検項目に沿って確認・評価を行います。



点検する項目

原料入荷・管理

原料の入荷時の品温、鮮度、期限表示等が適切か
点検記録・帳票をもとに
確認します。

調理・下処理管理

加熱・非加熱用等、用途に沿って
調理器具が使用されているか、
加熱食材は
十分加熱調理されているか
調理場・記録をもとに確認します。

作業環境

調理場が安全・衛生的に
保たれているか
確認します。

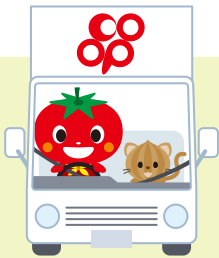
衛生管理・感染症予防管理

作業者が決められた手順で運用、
調理しているか現場確認、
記録をもとに確認します。
感染症予防においても施設従事者に
周知・教育されているか確認します。

エコロジーファームの衛生点検のとりくみ

毎月、「圃場」と「農産加工場」の点検し、現場の状態および記録の確認・点検を行います。
品質管理部では、毎月の点検記録が適正か監視します。

【圃場】、【農産加工場】それぞれ、責任者が現場を実際確認し、また各記録を確認しながら、手順通りに運用・管理され、生産されているのか確認を行います。
衛生品質点検で是正指摘を受けた場合は、「是正報告書」を報告します。
報告内容は、品質向上委員会で毎月報告し、対応結果と適切性を確認します。



暑い季節は要注意！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
菌は温度があ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。



7月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[6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6月度15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	3
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	3
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	3
店舗	店内加工品への毛髪混入	2
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
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	1
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	1
	ルール・手順に対しての違反	1
合計		15

※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

《豚バラと水なすの香味炒め》

玉ねぎの量が少ないと思い計ってみたら、記載の半分しかなかった。

玉ねぎの量が少ないとのお申し出が5件発生しました。



● 調査報告

現物を確認したところ、表示では「玉ねぎ100g」なのに対し、内容が「玉ねぎ30g」で、表示より不足している状態でした。

当該商品は、最初の企画段階では「玉ねぎ30g」でしたが、最終段階で「この配合だと少し味付けが濃い」と判断したため「玉ねぎ100g」に変更していました。

このため、チラシ・カラーレシピ記載の重量は「玉ねぎ100g」としていました。

しかしながら、この変更内容について、製品製造現場に伝えられていなかったことが分かりました。

今回、企画当初の設計段階では「玉ねぎ30g」であり、その後重量変更があったものの、製造現場に変更の指示が伝えられておらず、当初の「玉ねぎ30g」のまま製造を行い、商品化にいたってしまいました。

● 対策

チラシ・カラーレシピを資料と必ず照らし合わせて確認を行い、製造の際に、チラシ・カラーレシピと製造指示が同じであることを確認し、製造することで再発を防止します。

今回は、利用者全員に差額返金の対応をしました。

商品SOS
「これってなに？」
商品名「たまご」



生協のたまごの黄身の色が薄く感じます。

市販のスーパーのたまごは黄身がすごく鮮やかで色も濃かったです。栄養に問題はないのでしょうか？



たまごの黄身の色は、摂取する飼料に含まれるカロテノイドの量に依存しています。カロテノイドを含む飼料原料としてトウモロコシ、パプリカやマリーゴールドの抽出物、カンタキサンチンなどが用いられます。

飼料中にカロテノイドを含む原料を多く入れると、黄身の色は濃くなっていきます。

一般的に日本人は黄身の色が濃いたまごを好む傾向にあるため、その志向に合わせパプリカやマリーゴールド抽出物などを多く与え、黄身の色が濃いものが増えている傾向があります。

黄身の色をもっと濃くすることは可能ですが、カロテノイド色素を含む飼料を摂取させることで着色しているため、色が濃くなくても鮮度や栄養価は変わりません。

商品事故お申し出件数

7月度の商品事故お申し出件数は315件(前年比 123.5%)でした。その内、異物混入は101件(前年比129.5%)でした。

お申し出内容	異物混入(合計101件 発生率5.2ppm)					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)	15	9	3	19	55	41	23	16	315
発生率ppm	0.8	0.5	0.2	1.0	2.8	2.1	1.2	0.8	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

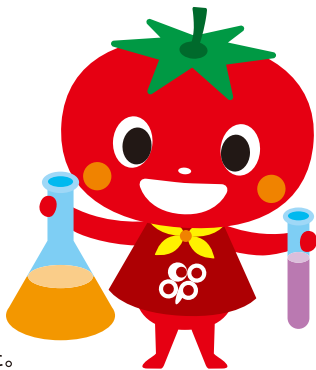
7月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
7月4日	【店舗】 店舗商品	大とろ風 さしみこんにゃく あおさ 170g	20点	たれの添付間違いがあり「刺身しょうゆ(わさび付)」のところ「辛子酢味噌」が添付されていることが判明したため、メーカー自主回収。	売り場にPOPの掲示。
7月13日	【宅配】 6月2回	辻利兵衛本店 きなこ抹茶 わらび 250g	310点	冷凍商品の一括表示に、保存方法が「冷蔵」で「賞味期限印字がない」商品が誤って一部混入している事がわかり、メーカー自主回収。	利用者にDMにてお知らせ。
7月22日	【店舗】 店舗商品	ジャンボ いなり寿司 紅生姜	13点	店内加工品の「ジャンボいなり寿司 五目」の一括表記と「ジャンボいなり寿司 紅生姜」の一括表記を逆に表記して販売したため、アレルギー推奨表示の「ごま」が欠落したため、店舗自主回収。	利用者に電話でのお知らせ、売り場にPOPの掲示。

7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。7月度の不適合は6件でした。前月より3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

7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	ヒスタミン	合計
宅配	1,783	132	122	24	33	11	4	2,109
店舗	74	24	10	0	7	2	5	122
合計	1,857	156	132	24	40	13	9	2,231
不適合件数	6	0	0	0	0	0	0	6

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	さわら竜田揚げ	一般生菌数	改善指導
	賞味時	宅配	地酒ケーキ	一般生菌数	改善指導
			フィッシュカツ	大腸菌群	改善指導
			こだわり絹あげ	一般生菌数	改善指導
				一般生菌数	改善指導
	賞味時	店舗	お造り いか	黄色ブドウ球菌	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。

放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(24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)	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)
07/07	大根	群馬県	宅配	検出せず	検出せず	07/16	ピーナッツパウダー	製造地:千葉県	宅配	検出せず	検出せず
07/07	野菜くらぶのキャベツ	群馬県	宅配	検出せず	検出せず	07/17	千葉県産落花生使用ピーナッツペースト(無加糖)	製造地:千葉県	宅配	検出せず	検出せず
07/08	生協のミニ大根	新潟県 群馬県 青森県	宅配	検出せず	検出せず	07/29	なす(露地栽培)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
07/13	佐久のズッキーニ	長野県	宅配	検出せず	検出せず	07/29	野菜くらぶの枝豆(湯上り娘)	静岡県 群馬県	宅配	検出せず	検出せず
07/14	鶴岡の青肉メロン	山形県	宅配	検出せず	検出せず	07/29	福島県産わけありきゅうり	福島県	宅配	検出せず	検出せず
07/14	加納岩の桃	山梨県	宅配	検出せず	検出せず	07/30	福島県産ビックリジャンボいんげん	福島県	宅配	検出せず	検出せず
07/14	鶴岡の赤肉メロン	山形県	宅配	検出せず	検出せず	07/30	やわらか短根ごぼう(土付)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
07/14	1日分の野菜ベジタブル100	製造地:長野県	宅配	検出せず	検出せず	07/31	福島県産南郷トマト	福島県	宅配	検出せず	検出せず
07/14	うずら卵水煮	製造地:静岡県	宅配	検出せず	検出せず	07/14	岩手産カットわかめ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
07/16	八甲田のにんじん	青森県	宅配	検出せず	検出せず	07/14	山梨の桃	山梨県	宅配	検出せず	検出せず
07/16	仙台麩(あぶら麩)スライス	製造地:宮城県	宅配	検出せず	検出せず	07/31	福島県産ビックリジャンボいんげん	福島県	宅配	検出せず	検出せず
07/16	千葉県産落花生(早生種素いり)	製造地:千葉県	宅配	検出せず	検出せず	07/31	福島県産桃(ミスピーチ)	福島県	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



微生物 サンプル検査