

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、エコロジーファームについてご紹介いたします。

製造工場

大阪いずみ市民生協・わかやま市民生協の共同開発商品であるPB商品（プライベートブランド）のスマイルコープ商品は、毎年、年1回仕様書通りに製造が行われているかの点検を行っております。今回は、堺共同漬物(株)の点検結果を報告します。



製造工程において、衛生的な環境下で作業されており、製造に影響を与えない基準を守った製造工程でした。指定原料においても生協とお約束した原料使用で製造されておりました。

実施内容

製造工場の環境調査

作業環境では、野菜原料加工場において、作業時の床面に水たまりがみられましたが、都度水を流す等作業手順の仕組みで運用・カバーされており、製造・製品に影響はないと判断しました。照明もLEDに交換され、加工場全体がかなり明るくなり、原料の選別、原料内の異物除去等が行ないやすくなっており、非常に作業しやすい環境であることを確認しました。

製造工場の工程調査

管理項目・基準・検査項目等において、帳票をもとに確認および現場での実地確認を行いました。ルール通り製造が行われており、問題ありませんでした。

指定原料確認

「みずなすめか漬 泉州育ち」の指定原料は「みずなす(大阪府産)」になっています。いずれにおいても、原料入荷から製品製造、出荷に至るまで指定原料を使用していることを確認することができ、問題ありませんでした。



エコロジーファーム



毎月「圃場」と「加工場」の各責任者が「圃場」と「農産加工場」の相互点検を行い、作業が適正に行われているのかおよび各種記録の確認・点検を行っています。品質管理部では、毎月の点検結果を監視しています。また年1回、日本生協連の「適正農業規範」、「適正流通規範(日本生協連版)」に沿って点検を実施し、農産物の品質、安全性の向上、労働者の安全性の向上をすすめています。今回は、「適正農業規範」・「適正流通規範」の点検結果について報告します。

実施内容

「圃場」の責任者が行った「適正農業規範」、「加工場」の責任者が行った「適正流通規範」の自己点検をもとに、品質管理部と二者点検を行いました。現場確認・記録等を確認しながら、運用・管理が適切に行われているのか点検をしました。

- ・圃場では、使用する農薬保管庫(施錠付)も綺麗に用途別に整理し保管されています。
- ・加工場も清掃も行き届き、綺麗な環境で作業されていることを確認しました。

点検の結果、いくつかの改善要請事項はありましたが、基準・環境等に逸脱はなく、ルール通り作業されていることが確認できました。今回の改善要請を今後の運用に活かし、更なる品質の向上をすすめていきます。



ノロウイルスに注意してください！

ノロウイルスによる食中毒は11月～2月に集中して発生する傾向があります。感染力が強く集団発生をおこしやすいため注意が必要です。

感染経路

- ・感染者の嘔吐物や便を触った手を介して感染する二次感染
- ・ヒトからヒトへの飛沫感染などの直接感染
- ・貝類による汚染された二枚貝を生や加熱不十分なまま食べることでの感染
- ・井戸水や簡易水道の不十分な消毒

症状

- ・潜伏期間は24～48時間
- ・主な症状は、吐き気・下痢・腹痛・発熱は軽度

正しい 対処方法	手洗い	正しい手洗いを行い、手の汚れをしっかりと洗い流しましょう。
	食中毒予防	食べ物を調理する際に熱湯消毒、洗浄、加熱をしっかりと行いましょう。
	適切な 嘔吐、便の処理	症状のある人の嘔吐物や便を処理する際は要注意。 素手では絶対に触らない。 塩素系消毒薬により正しく処理することが大切です。

10月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[9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9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・硬質プラスチック片の商品混入発生申告	1
	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)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	5
店舗	発生なし	0
宅配商品	発生なし	0
物流	発生なし	0
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	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 是正報告

《太巻き寿司》

巻き寿司を食べたところ、
中からビニール片のようなものが
出てきた。



● 調査報告

現物は、1.5×1.7×(対角線)2.1cmの長さの三角形と、2.9×2.2×(対角線)3.3cmの長さの五角形で、2片の断片を重ねたところの切断箇所が一致するものでした。

その材質や形状から何らかの包材の一部と考えられたことから、当該製品の製造工場での調査をしました。

その結果、「太巻き寿司」の原料に使用している具材の包材と特徴が一致し、異物はこの包材の一部が混入したと考えられます。

原料の包材を開封する際は、包材上部を一直線にハサミでカットし、破片が出ないように切り離さないようにしています。また、2度切り(1度切った箇所を再度切り直すこと)は破片が出る可能性があることから禁止をしていました。

今回の異物2片の状況から、包材開封時のルールが手順通りではなく、2度切りを行ったことが原因で包材片を発生させたと考えます。この発生した包材片が包材に引っ付き、中身の絞り出し中に落下し、寿司飯に混入してしまったと推測します。

● 対策

下記の対策を行うことで、再発を防止します。

ハサミを使用した包材袋の開封作業について2度切りしないルールの再徹底に加え、包材片廃棄の確認の際は包材に欠落がないか目視点検を2名で行うよう再度点検を強めることを徹底します。

商品SOS
「これってなに？」

商品名「さつまいも」



電子レンジ調理したところ、中が緑色に変色していた。



さつまいもは空気と触れると酸化がおこり変色したり、アルカリ性に反応して緑色に変色する性質があります。これは、さつまいもに含まれているポリフェノールが原因で、料理に使う重曹やてんぷら粉、塩などに反応することがあります。

また、さつまいもの「つる」が緑色のため、実になるときに残ってしまう生理現象が起こったとも考えられます。

いずれもポリフェノールですので、お召し上がりいただいても健康に問題はありません。

商品事故お申し出件数

10月度の商品事故お申し出件数は281件(前年比 101.1%)でした。
その内、異物混入は91件(前年比102.2%)でした。

お申し出 内容	異物混入(合計91件 発生率5.7ppm)					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	16	1	12	47	40	17	16	281
発生率 ppm	1.5	1.0	0.1	0.8	3.0	2.5	1.1	1.0	17.7

※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

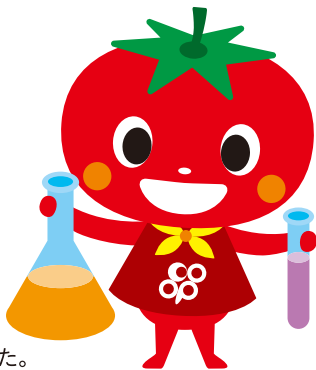
10月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
10月2日	【店舗】 店舗商品	じゃがりこ サラダ bits4 56g (14g×4袋)	288点	製造ラインのコンベアベルトの一部(軟質の樹脂)が商品に混入した可能性のあることが判明し、メーカー自主回収。	売り場へのPOP 掲示にてお知らせ。
10月6日	【宅配】 9月4回 9月5回	COOP 液体セフター 抗菌プラス つめかえ用 1500g	251点 364点	一部の製品で液漏れが発生している恐れがあることが判明したため、メーカー自主回収。	利用者にダイレクトメールにてお知らせ。
10月13日	【店舗】 店舗商品	ペット用 にぼし 50g	816点	製品から基準を超える総砒素(そうひそ)が検出され、メーカー自主回収。	売り場へのPOP 掲示にてお知らせ。
10月23日	カタログ	サイド クッション付き レザーチェア	9点	一部に溶接不良が確認されたため、メーカー自主回収。	日生協から封書と電話にてお知らせ。
10月26日	【宅配】 5月4回～ 10月3回	串揚げ ファミリーセット 350g (3本×7種)	7,788点	「鶏肉串」から本来原材料に含まれない「乳成分」が日生協自主検査で検出され自主回収。	利用者にダイレクトメールと電話にてお知らせ。

10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。10月度の不適合は6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きます。



商品検査実績数

10月度	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	PCR	カドミウム	合計
宅配	1,698	113	116	38	10	12	1,987
店舗	118	62	20	1	0	0	201
合計	1,816	175	136	39	10	12	2,188
不適合件数	6	0	0	0	0	0	6

放射性物質検査結果報告

放射性物質検査(39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)
10/06	南水梨(糖度選別)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
10/14	ラ・フランス(洋梨)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
10/16	秋映(りんご)	長野県	宅配	検出せず	検出せず
10/16	さつまいも(シルクスイート)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
10/16	里芋(特別栽培)	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
10/16	もち麦おかゆ	製造場所:山梨県	宅配	検出せず	検出せず
10/16	国内産小麦100%ふわもちお好み焼粉	製造場所:山梨県	宅配	検出せず	検出せず
10/21	ほっとおみそ汁減塩	製造場所:長野県	宅配	検出せず	検出せず
10/21	骨までやわらかいわし梅紫蘇煮	製造場所:千葉県	宅配	検出せず	検出せず
10/21	天然みなみまぐろ刺身用セット(焼津港水揚げ)	まぐろ:焼津港水揚げ	宅配	検出せず	検出せず
10/21	八戸つや鯖缶 水煮減塩	製造場所:青森県	宅配	検出せず	検出せず
10/21	美味しい鰯水煮	製造場所:静岡県	宅配	検出せず	検出せず
10/22	シナノスイート	長野県	宅配	検出せず	検出せず
10/22	シャイニーねぶたりんごジュース	りんご:青森県	宅配	検出せず	検出せず
10/22	かつおふりかけ	製造場所:静岡県	宅配	検出せず	検出せず
10/22	東京べったら漬	製造場所:埼玉県	宅配	検出せず	検出せず
10/22	国内産カットわかめ(増量)	岩手県、宮城県	宅配	検出せず	検出せず
10/23	千葉県産さざみねぎ	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
10/28	キャベツ(スーパー寒玉)	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
10/28	秋のグリーンセロリー(葉切り)	茨城県	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	賞味時	宅配	玄米ブレッド	一般生菌数	再検査予定
			天ぷらセット	大腸菌群	再検査予定
抜き取り	賞味時	宅配	かるかん饅頭	黄色ブドウ球菌	再検査問題なし
			ごぼう天	一般生菌数	改善指導
			肉まん	一般生菌数	改善指導
		店舗	しょうが天	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。

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)
10/28	白神の白ねぎ	秋田県	宅配	検出せず	検出せず
10/06	茨城県産シルクスweetのお芋スティック	さつまいも:茨城県	宅配	検出せず	検出せず
10/13	三陸育ちの塩銀鮭切身(中辛口)	三陸産	宅配	検出せず	検出せず
10/21	鬼澤さんのぶなしめじ	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
10/27	松ヶ岡農場の庄内柿	山形県	宅配	検出せず	検出せず
10/09	ゴールド玄米	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
10/09	新潟魚沼コシヒカリ	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
10/14	山形県産つや姫『雪むろ米』	山形県	宅配	検出せず	検出せず
10/14	新潟こしいぶき	新潟県JA越後上越	宅配	検出せず	検出せず
10/20	青森県産つがるロマン	青森県	宅配	検出せず	検出せず
10/22	ひとめぼれ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
10/29	宮城ひとめぼれ	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
10/20	コープの夕食宅配 あじわいコース	製造場所:和歌山	宅配弁当	検出せず	検出せず
10/20	コープの夕食宅配 いろいろ8品コース	製造場所:大阪	宅配弁当	検出せず	検出せず
10/20	コープの夕食宅配 おかず(小)コース	製造場所:和歌山	宅配弁当	検出せず	検出せず
10/20	コープの夕食宅配 おかずコース	製造場所:和歌山	宅配弁当	検出せず	検出せず
10/20	コープの夕食宅配 お弁当コース	製造場所:大阪	宅配弁当	検出せず	検出せず
10/21	コープの夕食宅配 やわらかコース	製造場所:和歌山	宅配弁当	検出せず	検出せず
10/01	栗 大パック	茨城県	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