

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、（株）大つるをご紹介します。

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、（株）大つるの点検結果を報告します。



スマイルコープ
具だくさん
かやくごはんの素
（きのこ入）
（株）大つる



製造工程は、衛生的な環境下で作業されており、基準を守って製造されていました。
指定原料は約束通りの原料を使用で製造されていました。

- 製造工場の環境調査**
作業環境では、製造現場内に目立った汚れ等見られず、清掃は十分になされていることを確認しました。
工場の床、壁の綻びは見られましたが、補修等が行なわれており、直ちに製造・製品に影響、問題が起こることはない判断しました。
- 製造工場の工程調査**
管理項目・基準・検査項目等について、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。確認の結果、ルール通り製造が行われており、問題がないことを確認しました。
- 指定原料確認**
「具だくさんかやくごはんの素（きのこ入）」の指定原料は「ごぼう、人参、こんにゃく、千切大根、きざみあげ、しめじ、まいたけ」で「国産」になっています。いずれの原料についても、原料入荷から製品製造、出荷に至るまでの記録・帳票から、国産であることを確認することができ、問題ありませんでした。



プラス指摘！
製品に結露水が落下するリスクを抑制するために、結露を発生させないための対策として、床・天井・壁にファンを多く設置し、空気の循環を良くすることで、天井・床などに結露が発生しにくい状態、また床面を乾燥させる状態をつくられていました。

- 工夫されていること**
現場作業記録等において、従来の紙での記録からタブレット活用に変更され、情報・記録の保存とタイムリーなデータ共有化をすすめられています。

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

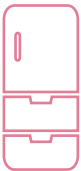
正しい 対処方法	手洗い	正しい手洗いをし、手の汚れをしっかりと洗い流しましょう。
	食中毒予防	食べ物を調理する際に熱湯消毒、洗浄、加熱をしっかりと行いましょう。
	適切な 嘔吐、 便の処理	症状のある人の嘔吐物や便を処理する際は要注意。素手では絶対に触らない。塩素系消毒薬により正しく処理することが大切です。

食中毒を防ぐ三原則

- 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、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。



12月度 報告

食品安全プログラム 重点管理項目不適合[11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11月度14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	3
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	5
店舗	店内加工品への毛髪混入	1
	アレルゲン表示間違い	1
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		14

※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

《北海道産つぶコーン》
つぶコーンをうどんに入れて
食べていたところ、口の中で硬いものが入っているのに気が付いた。



●調査報告

現物は、大きさが約 16×10mm、乳白色の植物細胞であることを確認し、外観・形態から、とうもろこしの茎の一部と考えられます。つぶコーンの製造工場では、原料とうもろこしの皮を剥き、専用粒取りカッターにて粒を取っています。

粒取り以降の異物除去工程として、次の3つの工程を通過しています。

- ①水槽に入れ、溢れさせることで比重の軽い浮いた異物や重く沈む異物を除去。
- ②サイズ選別工程で、コーンを穴が開いた振動台上に通過させ、残った異物を除去。
- ③風力選別では、風を当てることで軽い異物を吹き飛ばし、除去。

今回の異物は、専用カッターにて粒取り時に、茎が曲がっていることで茎の一部までカットされ、異物が発生し、異物除去工程をすり抜け、製品に混入してしまったと考えられます。異物はコーンに近い比重であったため①の比重選別機をすり抜け、大きさが16×10mmであったためその向きにより②のパンチ穴(15mm角)も通過し、③の風力選別機の風力(コーンの粒は飛ばされない)で飛ばされない重さ(水分を含んでいる)であったため除去できず、製品に混入してしまったと考えられました。

●対策

今回、当該異物が上記3つの異物除去工程をすり抜けてしまうことが判明したため、以下の対策を実施いたします。

茎が曲がっているものがある場合、茎の一部がカットされることを異物の写真を見せて従業員に周知しました。各異物除去工程後に目視検品をしていましたが、原料を平らに均し、異物の発見をしやすとした状態で選別を行うことで異物除去の精度を高め、再発を防止します。

商品SOS
「これってなに？」
商品名「チョコレート菓子」



チョコレートの表面が白くなっている！
カビが生えてるの？



【白くなっているチョコレート】



【通常品】

これはチョコレートに含まれているココアバターが表面に浮き出し、冷えて固まる、チョコレート特有のブルーム現象と呼ばれるものです。ココアバターは28℃前後で溶けはじめ、さらに温度が高くなると分離し、チョコレートの表面に浮き出てきます。これが冷えて固まりブルームになります。

ブルーム現象はチョコレートの賞味期限に関係なく、輸送時や保存時の温度変化によって発生します。お届け時に高温で柔らかくなっていたり、開封時に白くなっていた場合は生協にお申し出ください。交換等の対応をさせていただきます。尚、一旦高温で柔らかくなったチョコレートを冷蔵庫に入れると、ブルーム現象が起きやすくなります。

ブルームの起こったチョコレートを食べても害はありませんが、見た目も悪く本来のおいしさも失われていますので、チョコレートの保存は次のことに注意をしましょう。

- 直射日光の当たらないところで保管。(当該商品は包材に直射日光・高温多湿をさけ28℃以下で保管していただく旨が記載してありますので、常温での保存ができます)
- 暖房のききすぎた部屋での保管は要注意。
- コンロなど、火のそばや、暖房などの近くには置かないようにする。

商品事故お申し出件数

12月度の商品事故お申し出件数は268件(前年比 129.5%)でした。その内、異物混入は67件(前年比95.7%)でした。

お申し出 内容	異物混入(合計67件 発生率3.7ppm)					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)	9	11	2	18	27	67	26	8	268
発生率 ppm	0.5	0.6	0.1	1.0	1.5	3.7	1.4	0.4	14.7

※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

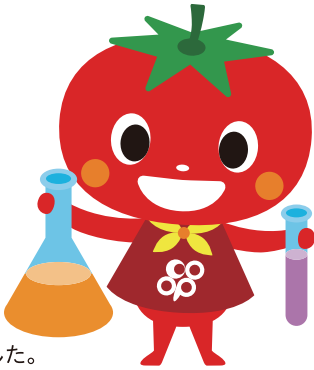
12月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメール等でお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生日	商品名	企画回	供給数	発生内容	対応内容
12月16日	手作りポン酢 300ml	【店舗】	19点	一部商品において、キャップが空転して開かない開栓不良の商品が見つかり、メーカー自主回収。	売り場へのPOP掲示にてお知らせ。

12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。12月度の不適合は5件でした。前月より3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。



商品検査実績数

12月度	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	カドミウム	合計
宅配	1,654	165	122	23	17	1,981
店舗	78	26	10	1	0	115
合計	1,732	191	132	24	17	2,096
不適合件数	5	0	0	0	0	5

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	入荷時	宅配	ほうれん草の白和え	一般生菌数	再検査予定
	賞味時	宅配	キャベツ紅生姜入り揚げかまぼこ	一般生菌数	再検査予定
抜き取り	賞味時	宅配	八割そば	大腸菌	改善指導
			ボンレスハム	一般生菌数	改善指導
		店舗	クッキーシュー	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。

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)
12/01	サンふじ	長野県	宅配	検出せず	検出せず
12/01	シナノゴールド	長野県	宅配	検出せず	検出せず
12/01	王林	長野県	宅配	検出せず	検出せず
12/09	一番摘み荒仕立て深蒸し茶	静岡県	宅配	検出せず	検出せず
12/15	山形庄内地方産 あつみかぶら	赤かぶ:山形県	宅配	検出せず	検出せず
12/15	樽出し野沢菜	製造場所:長野県	宅配	検出せず	検出せず
12/15	青森県産にんにくスライス	青森県	宅配	検出せず	検出せず
12/15	ふぞろいのお芋たち	さつまいも:茨城県	宅配	検出せず	検出せず
12/15	携帯おにぎり 五目おこわ	製造場所:宮城県	宅配	検出せず	検出せず
12/22	市田柿	長野県	宅配	検出せず	検出せず
12/23	岩手県産刺身用やりいか	三陸北部沖	宅配	検出せず	検出せず
12/24	市田柿	長野県	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)
12/24	霜路白菜	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
12/24	葉とらずサンふじ(糖度選別)	青森県	宅配	検出せず	検出せず
12/24	葉とらずジョナゴールド	青森県	宅配	検出せず	検出せず
12/27	市田柿	長野県	宅配	検出せず	検出せず
12/09	産地元詰煎茶	静岡県	宅配	検出せず	検出せず
12/08	予:コシヒカリ(全農安心システム米)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/09	秋田あきたこまち	秋田県	宅配	検出せず	検出せず
12/09	新之助(米)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/11	予:特別栽培あきたこまち胚芽米	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
12/16	予:特別栽培こしひかり	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/17	新潟コシヒカリ	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
12/15	生さば(真さば)	千葉県	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。

