



いずみ市民生協の

いずみ市民生協の「食品安全プログラム」 vol.2

いずみ市民生協では、「食品安全プログラム」という独自の「リスク」管理のしくみを持っています。

生協ではコープ商品だけでなく、提供するすべての商品を対象に生産から販売、その後の対応までの工程で「安全」のための努力を行っています。

その核となるのが食品安全プログラムです。**管理・基準・監視**を柱に取扱商品やサービスの安全管理および品質管理の内容、ルール、手順を規定しています。

今回は **①「宅配商品調達管理」・②「店舗商品調達管理」** についてご紹介していきます。

食品安全プログラム

食品安全プログラムは、商品調達から商品お届けまでの各項目のリスクを洗い出し、管理するものです。

管 理

- ① 宅配商品調達管理
- ② 店舗商品調達管理
- ③ 宅配物流センター管理
- ④ 店舗物流センター管理
- ⑤ 共同購入センター管理
- ⑥ 店舗管理
- ⑦ 商品事故管理
- ⑧ 商品検査管理
- ⑨ クライシス管理
- ⑩ 食品表示管理
- ⑪ 組合員コミュニケーション管理
- ⑫ 安全・品質教育管理

基 準

それぞれの管理基準に沿って判断をしています。

①食品品質管理基準

- ・微生物管理基準
- ・農薬、動物用医薬品管理基準
- ・食品の放射性物質管理基準
- ・食品添加物管理基準

②食品表示管理基準

監 視

品質向上委員会などを中心とした監視機関会議において、プログラムごとに設定した「重点管理項目」の不適合の是正内容を確認することで監視を行っています。

〔監視関連会議〕

- 【月1回】品質向上委員会、店舗衛生委員会
- 【年1回】取引先評価委員会
- 【発生時に設置】クライシス対策本部

① ② 宅配・店舗商品調達管理

☑ 取引契約

いずみ市民生協では、様々なリスクを想定して取引契約をします。

- 製造工場の衛生管理、品質管理能力の確認は当然ですが、偽装・事件へ繋がるリスクを想定して、取引企業の労務管理状況、経営財務状況、法令遵守と企業の社会的責任の取組状況なども確認します。
- 上記の総合的な判断とあわせて、宅配商品の食品は検査で合格した食品のみを企画することができます。



☑ 産地・工場・点検

新規取扱商品の製造工場の製造環境や製造工程管理がいずみ市民生協が求めるレベルを満たしているかの点検を行っています。いずみ・わかやまプライベートブランドの「スマイルコープ」商品は、指定した原料で、**仕様書**通りに製造が行われているか必ず年1回点検・確認を行っています。

※「仕様書」：原材料、食品中のアレルギー物質や食品添加物、製造方法他、その商品のすべてがわかる設計図のようなもの。



商品調達 企画する

☑ 商品仕様書管理

原材料、食品添加物、産地の確認はもとより、製造工程、管理温度、表示等についても適切かどうかチェックします。特にアレルギーを引き起こす**特定原材料**は表示ミス・漏れ等があると人体被害に直結しますので、慎重に確認をしています。

※スマイルコープ商品は、仕様書を点検し、内容が承認されたものだけを商品として企画します。

※特定原材料：アレルギーをおこしやすいとされる食品のうち、発症数、重篤度から考え表示が義務化されている7品目のこと。(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)



☑ 内部通報者制度

いずみ市民生協では、食品偽装や意図的な異物混入防止のためにお取引先様へ「内部通報者制度」の案内を行っています。(製造メーカー自社で制度がないところについてはいずみ市民生協の内部通報者制度(ヘルプライン)を活用することを案内しています)



次月は **③「宅配物流センター管理」・④「店舗物流センター管理」** の紹介をします。

品質 衛生 管理報告



【2月度報告】※ひと月遅れとなります

■食品安全プログラム 重点管理項目不適合

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2月度9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	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(農薬、食添、動物医薬)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	2
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	1
	店内加工品への加工備品の混入(輪ゴムなど)	0
	アレルギー表示間違い	1
宅配商品	発生なし	0
物流	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	1
食品工場	発生なし	0
合計		9

※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。

ココがPOINT

商品SOS これってなに?

【しめじ】

未開封のしめじ
パックに白くカビが
生えている。

食材セットの中に入っている
原材料のしめじに白くカビ状の
ものがついている。

きのこ類には白いカビのようなものが、かさ部分に付着することがあります。特に「しめじ」に多く見られます。これは気中菌糸(きちゅうきんし)と呼ばれるキノコの一部(胞子)で、カビではありません。そのまま食べても害は有りませんが、気になる場合は指でこすって落とすか、水で流されても問題ありません。

※黒や緑色の物はカビの可能性が考えられますので、その場合は食べないようにしてください。

＼かさ白い粉状の部分がみられます／



【3月度報告】

■商品事故お申し出件数

3月度の商品事故お申し出件数は242件(前年比 105.2%)でした。

その内、異物混入は81件(前年比106.6%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計81件 発生率4.1ppm)					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)	3	15	3	28	32	41	25	12	242
発生率ppm	0.2	0.8	0.2	1.4	1.6	2.1	1.3	0.6	12.2

※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。

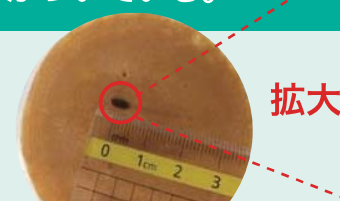
商品回収や利用者に連絡した商品事故

3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
3月10日	【店舗】 店舗商品	メントス グレープ	252点	日本国内で食品衛生法上認められていない食品添加物「アントシアニン色素カルシウムレーキ」が含まれていることが判明し、メーカー自主回収	売り場にPOPの掲示にてお知らせ
3月11日	【店舗】 店舗商品	PET VINEGAR SODAりんご酢 の炭酸割り 410ml	816本	複数の消費者の方から「開封時に内容液が噴きだす」というお申し出があり、メーカー自主回収	売り場にPOPの掲示にてお知らせ
3月29日	【宅配】 3月2回	国産合挽きミンチ (国産牛6: 国産豚4) 400g	2379点	複数の利用者から青いビニール片混入のお申し出があり、拡散性が考えられることから、メーカー自主回収	利用者へみみよりにてお知らせ
3月29日	【宅配】 3月2回	国産合挽きミンチ (国産牛6: 国産豚4) 200g	4812点	複数の利用者から青いビニール片混入のお申し出があり、拡散性が考えられることから、メーカー自主回収	利用者へみみよりにてお知らせ

商品事故 是正報告

パンケーキに虫のような ものがついている。



パンケーキに黒い部分が見られます

拡大



生地と一体化している状態です

調査報告

現物のパンケーキには、約6mmの茶色いものが付着している状態でした。異物を拡大し確認したところ、虫を形成する部分はなく、その形状から生地焼成時に発生したコゲが付着したものとわかりました。パンケーキを焼く際には、鉄板に生地を絞りだして落としています。生地の一部(一滴)が絞り口から垂れて鉄板に落下し、その焼き色の付いた状態の上から新たな生地を充填したことでお申し出のような状態になってしまったものと考えられます。また、その後の目視検品でも発見できず製品化されたと推察されました。

対策

●鉄板に生地の一部が付着している状態がみられた場合は、即座に鉄板の拭き取りを行い、焼きコゲを除去することを全作業員へ教育・指導を行いました。●検品担当者に対しましては、同様の付着物を発見した際は、直ちに除去するようお申し出品の写真を製造工程内に貼り出して注意喚起を行いました。

いずみ市民生協の 品質 衛生 管理報告

【3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。3月度の不適合は4件でした。前月から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ます。



商品検査実績数

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	PCR	合計
宅配	1,860	106	115	5	19	2,105
店舗	79	35	10	1	0	125
合計	1,939	141	125	6	19	2,230
不適合件数	4	0	0	0	0	4

■検査結果の不適合

<微生物検査>

検査時期		取り扱い区分	商品名	不適合内容	対応
抜き取り	賞味時	宅配	おぼろ豆腐	一般生菌数	改善指導
			よくばり団子	一般生菌数	改善指導
			ミックスサンド	一般生菌数	改善指導
		店舗	飛魚の天ぷら	一般生菌数	改善指導

<残留農薬検査>

残留農薬検査の不適合はありませんでした。

※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 検出せず: 検出下限値(12.5 Bq/kg)未満

検査日 (2021)	商品名	産地情報	取り扱い	放射性セシウム 134(Bq/kg)	放射性セシウム 137(Bq/kg)
3/2	国産人参 ジュース	新潟県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
3/16	にっぽんの果実 国産 白桃	製造場所:山形県 桃:国産	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	スパイスカレー カレーメシ おしゃれチキン	製造場所:静岡県 米:国産 鶏肉:国産	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	簡単解凍! めばちまぐろ 刺身用(赤身)	製造場所:静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	生原料使用銚子産 生さば水煮	さば:銚子産	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
3/2	骨取り国産さば 門前みそ漬	真さば:長崎県産・ 千葉県産他	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず



微生物検査

食品の腐敗や変敗、食中毒を未然に防止するため新規取り扱い時や抜き取り検査を行っています。



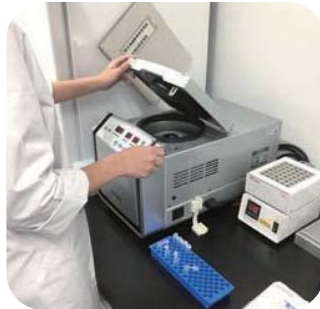
残留農薬検査

野菜、果物、米などの生鮮農産物を中心に322成分の残留農薬を検査しています。



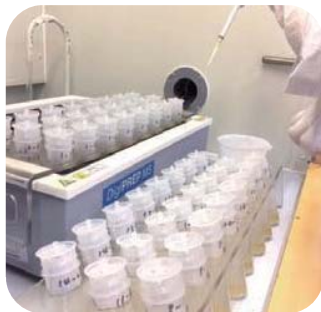
食品添加物検査

保存料、発色剤、着色料などを中心に検査。仕様書通りか、使用基準に適合しているかを確認しています。



PCR検査

遺伝子を増幅させ原料の判別を行います。(遺伝子組み換え原料の有無・米の品種判別・食肉原料の畜種判別)



産地判別検査

農産物や水産物に含まれる微量の元素組成から、栽培や生育した地域を特定する検査です。外国産を国内産と偽装していないか確かめるためです。



放射性物質検査

放射性物質の影響が考えられる産地の食品を中心に検査しています。

〈現在判別できる食品〉

玉ねぎ・梅干・乾しいたけ・ごぼう・白ネギ・しょうが・にんにく・黒大豆・昆布・塩蔵わかめ・落花生・南瓜・さといも・うなぎ・牡蠣