



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.3

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。



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

③④ 宅配・店舗物流センター管理

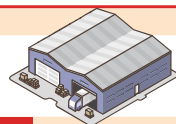
今回は、③宅配物流センター管理、④店舗物流センター管理について紹介します。いずみ市民生協では、和泉市のテクノステージに3つの物流センター（テクノステージ物流（冷蔵・冷凍）、あゆみ野物流（常温）、店センター物流）を稼働させています。物流センターでは、個人別、センター別、店舗別に商品の仕分けを行っており、その過程で商品の安全のためにさまざまなチェックを行っています。

入 荷

入荷時の基準やルールを定めています。
商品温度帯、事業態別に、それぞれの物流センターへ納品されます。

宅配事業

- ・テクノ本部物流センター（冷蔵・冷凍商品）
- ・あゆみ野物流センター（常温商品）



店舗事業

- ・店センター



外部者（搬入業者・取引先など）

☑ 外部者の入場管理

外部者を区別できるように監視カメラを設置しています。入場者は守衛室で記名し、納品業者にはタスキを着用してもらい作業を行ってもらうことをルールとしています。



入荷時の品質管理

受け入れの温度基準、在庫商品の期限日などの入庫基準に逸脱が無い点検し、逸脱があった場合は、取引先への商品全量返品・差し替えを要請します。また、人為的な危害、事件性も想定し、包材や段ボールにヌメリやベタつき、異臭などが無いかも必ず確認をしています。



表示点検

商品の表示と商品案内表示に間違いがないのか、特にアレルギー表示（特定原材料）漏れは人体危害につながるので厳重に点検を行っています。

外部者（搬入業者・取引先など）

☑ 納品時間の指定

約190社の取引先の納品時間を指定しています。品温管理が必要なドックシェルター（品温管理している納品口）は、立会者が1人のため、納品業者以外の関係のない方を判別できるよう、2業者以上の納品が無いようにしています。



仕分け作業時の品質管理

保冷箱への商品仕分けは、ゾーン別に温度管理された場所で行います。冷蔵商品では、使用する保冷剤が管理温度を逸脱していないか監視・記録を行っています。また仕分けにおいても監視カメラを設置し、何かあった際、遡って確認できるよう管理しています。



仕 分 け

宅配は共同購入センターに届ける前に、センター別、個人別、温度別に仕分けられます。また、それぞれの仕分けラインにカメラを設置し、作業者の意図のない混入等がないか管理しています。店舗へ届ける商品は、期限管理を行い先入れ、先出しを徹底しています。



保冷剤・保冷箱・通い箱の衛生管理

宅配の商品は適切な温度、衛生的な状態でお届けするために保冷剤や保冷箱、折りたたみ通い箱は定期的に洗浄を行っています。



出 荷

宅配・店舗ともに定期的に物流センターから組合員宅まで、店センターから店舗までの温度を測定して、品温管理の適切性を評価しています。

各共同購入センターへ



各店舗へ



次月は⑤「共同購入センター管理」、⑥「店舗管理」の紹介をします。

品質衛生管理報告



【3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3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・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	4
店舗	店内加工品への毛髪混入	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	3
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	2
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	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。

【4月度報告】

■商品事故お申し出件数

4月度の商品事故お申し出件数は196件(前年比 73.1%)でした。
その内、異物混入は63件(前年比58.3%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計63件 発生率3.8ppm)					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	16	1	18	25	31	13	17	196
発生率ppm	0.2	1.0	0.1	1.1	1.5	1.9	0.8	1.0	11.9

※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

4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
4月21日	【宅配】 2015年 3月3回～ 2019年 8月3回	車内脱出 緊急ツール	835点	一部の製品において切断部のブレード(刃)に不良品が混入していることが判明し、シートベルトが切れない可能性があることから、メーカー自主回収	利用者へお詫びチラシを添えて良品を再お届け
4月22日	【店舗】 店舗商品	伊賀の天然水 強炭酸水ライム	264点	利用者から「キャップ開封時に内容液が噴きだす」という申告があり、メーカー自主回収	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

商品事故 是正報告

芯部分が潰れている！

段ボール箱には傷がないのに、中心が歪んでいる。

〔トイレットロール〕



調査報告

現物異物は、いずれも中心部分が変形している状態でした。トイレットロールは、段ボールケースに入れられた状態で落下すると、中心部分が変形することがわかっています。このように変形している状態は、製造以降の流通段階で段ボールケースごと落下したか、何らかの衝撃が加わったことが考えられます。また、段ボールケースがまっすぐに落下した場合、段ボールケースには目立たない程の凹みや傷しか付かないことがあり、中を開けてから中心部分が変形していることに気づくことがあります。

対策

●流通に携わる従業員に、「衝撃や圧力のかからない荷扱い」について注意喚起を行い、再発の防止をします。また、このような商品がありましたら、担当者までお申し付けください。お取り替えをさせていただきます。

ココがPOINT

商品📞SOS これってなに？

〔豆腐〕

豆腐の端がしわになっている状態



お豆腐を冷蔵庫で保管しているとしわになった。

豆腐は、一旦凍結したものが解凍すると、しわができ「す」が入った状態になることがあります。豆腐が凍結すると豆腐中の水分が凍り、再び解凍すると水分は豆腐に戻らず外に出るため、豆腐表面に細かいしわや亀裂が発生して縮んだ状態になります。冷蔵庫内の冷風が豆腐に直接当たっていた場合、凍結する場合があります。食べても体に問題はありますが、食感や食味が悪くなります。直接冷風に当たらない様に保管することが大切です。また、お届けされた時点で既に「す」が入った状態であれば、流通過程で冷風にさらされたことが考えられますので、担当者までお申し出ください。お取り替え等をさせていただきます。

いずみ市民生協の 品質 衛生 管理報告

【4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。
4月度の不適合は2件でした。前月から2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

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	合計
宅配	1,687	90	133	16	1,926
店舗	85	23	0	0	108
合計	1,772	113	133	16	2,034
不適合件数	2	0	0	0	2

■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
新規事前	賞味時	宅配	ういろ 詰合せ	一般生菌数	再検査予定
		店舗	ベーコンチーズ焼き	一般生菌数	再検査予定

※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。

■臭気検査

17件の検査を行い、お申し出内容の原因が考えられる臭気成分が検出した件数は8件でした。残りの9件は、臭気成分の検出がなく、原因を推察することができませんでした。

<お申し出品の臭気検査事例>

「納豆 超小粒」

お申し出内容	味が変わります。においもツンと鼻をつくようなにおいがして食べるのが不安です。
官能臭気検査	4名でにおいの確認をしましたが、4名とも納豆のにおいのみで、それ以外の異臭は感じられませんでした。
機器分析検査	アンモニアを検出しました。発酵がすすんだことにより少しアンモニアが生成されていますが、官能臭気検査と合わせて考えると問題ないアンモニア生成量でした。ご指摘されているのは、このアンモニアの可能性が高いと考えられました。 ※納豆は発酵がすすみすぎると、納豆の中のたんぱく質が分解されてアンモニアが生じ、ツンとしたにおいが感じられますが、口に入っても無害です。
原因の推察	納豆のにおいを強く確認でき、熟度が進んだ状態でした。このようになる原因は、製造工場での発酵工程において発酵がすすんだ状態(過熟)に仕上がってしまった、あるいは、製造後に温度環境の影響を受けて発酵が進んだ状態となり品質が変化し、風味や食感に影響が出た可能性が考えられました。製造工場での温度管理を徹底するよう要請しました。

<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。

■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)
4/9	さっぱりごくごく飲める水出し煎茶ティーバッグ	緑茶:静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産鯖水煮 食塩不使用	さば:国産 製造場所:青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
4/13	キャベツ (グリーンミネラル)	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	富士山の銘水で炊きあげた 玉子がゆ	製造場所:山梨県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	富士山の銘水で炊きあげた 紅鮭がゆ	製造場所:山梨県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	青森 旬りんご王林	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
4/14	ブルームきゅうり	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	ミニきゅうり	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	三陸産 塩銀鮭寒風干し (中辛口)切落し	宮城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
4/20	ふっくら 一膳ごはん	米:国産 製造場所:福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	低温製法米の おいしいごはん 国産米	米:国産 製造場所:宮城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
4/28	産直レタス	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	生協のミニ大根	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
4/14	福島県産 天のつぶ(米)	福島県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
4/20	恵穂 (けいすい・福島県産 こしひかり)	福島県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
4/29	予:有機栽培 ひとめぼれ	宮城県	【宅配】通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず