



いざみ市民生協の

いざみ市民生協の「食品安全プログラム」 vol.6

いざみ市民生協では、「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「衛生管理」「安全管理」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**を柱に取扱商品の安全管理および品質管理の内容、ルールや要件を規定しています。



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、重点項目を決めて管理するものです。

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食品安全管理基準

- 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

⑧ 商品検査管理

今回は、⑧商品検査管理について紹介します。食品の安全を確かなものにするためには、メーカーと産地との書面だけの約束(仕様書等の確認)では不十分だと考えます。科学的に検査・検証することが必要であり、そのことが仕様書等の約束事をより有効なものにすると考えます。コープ・ラボは、コープさんき事業連合と共同運用している「いざみ市民生協の商品検査センター」です。

コープ・ラボ(商品検査センター)は、いざみ・わかやま市民生協の食品の安全の要(カナメ)です。



●微生物検査

コープ・ラボの検査機能① 食中毒の原因となる微生物が基準を超えていないかを検査しています。もっとも怖い食中毒リスクに対応し、検査の8割以上はこの「微生物検査」です。



●微量元素検査

コープ・ラボの検査機能④ 外国産なのに国産と偽っていないか農産物などに含まれる微量の元素を検査することで、どこで生産されたものを栽培地域を判別する検査になります。現在15種類(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)の検査が可能です。



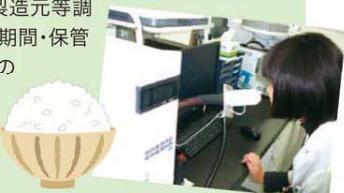
●残留農薬検査

コープ・ラボの検査機能② 一般の食中毒では潜伏が4~6時間ありますが、このように発症時間が1時間以内の早い人体被害(食べてすぐ等)のお申し出があった場合、意図的な毒物混入など事件性を視野に入れ、すべて残留農薬検査を行っています。その他、野菜・果物、それらを主要原料とする加工食品の残留農薬が基準を超えていないかを検査しています。



●臭気検査

コープ・ラボの検査機能⑤ お申し出品を中心に異臭原因物質の分析によりその原因究明に役立てます。最近では「お米が異臭・カビ臭がする」のお申し出を受け、臭気検査を行った結果、お申し出品から「2-4-6トリプロモニアソール(カビ臭)」が検出。製造元等調査した結果、一部の生産農家における保管期間・保管状況における不具合により、玄米でのにおいの発生につながる品質劣化が生じたものか、一部にカビが発生していた可能性が考えられる結果に至りました。



●PCR検査(遺伝子増幅検査)

コープ・ラボの検査機能③ 過去に「牛肉100%」とうたしながら鶏肉や豚肉を混ぜていた事件やお米の偽装事件等をうけ、遺伝子を確認することで畜種(牛・豚・鶏)判別、米の品種判別を行い、商品の中身に間違いか検査をしています。



●他の検査機能

●食品添加物検査 食品添加物を使用する食品やその使用量が約束どおりであるかを検査しています。

●動物性医薬品検査 牛肉やうなぎなどの、抗生素質、合成抗菌剤やホルモン剤などを検査しています。

●放射性物質検査 食品中に含まれる放射性物質を検査しています。

●特定原材料検査 食品に表示されている原材料以外に、アレルギー症状の原因となる原材料が入っていないかを検査しています。

●重金属検査 食品中に含まれるカドミウム(お米)や水銀(水産物)の量が、国の定めた基準を超えていないかを検査しています。

●ヒスタミン検査 魚介類によるじんましんなどの症状の原因となるヒスタミンを測定検査しています。

2020年度はコープ・ラボでは年間で25,024件の検査を実施しました。組合員のみなさまの商品に対する信頼に応えるため、商品検査センター「コープ・ラボ」では生協で取り扱っている商品を引き続き、さまざまな検査をすすめてまいります。

検査機能については、動画でもご覧いただけます。是非チェックしてください。



次月は⑩「食品表示管理」の紹介をします。

品質衛生管理報告



【7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7月度27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	7
	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)	3
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	3
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	1
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	3
	アレルゲン表示間違い	1
宅配商品	大量の不良品が配送された事案の発生	0
物流	ピック時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	0
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	0
	外気温上昇による品温異常	0
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	4
合計		27

※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?



〔ピスタチオ〕



ピスタチオが緑色をしている。
カビが生えているのでしょうか?

お預かりした商品のピスタチオのすべてを確認した結果、薄皮の色や緑色(葉緑素)は粒ごとに若干の差異は見られましたが、痛んだ粒やカビの痕跡など問題のある粒はありませんでした。ピスタチオは赤紫から褐色の薄皮が付着しており、薄皮の剥けた部分や薄い部分から実の緑色が見えるのが特徴のナッツです。

ピスタチオは黄緑色から緑色の粒が多く、一般的に緑色が濃い粒の方が上等品とされています。この緑色は天然色素であるクロロフィル(葉緑素)の色です。葉緑素は植物が光合成を行う際に光エネルギーを吸収する役割をもつ物質ですので、緑色が濃いピスタチオは葉緑素を多く含有しており、太陽の光をよく浴びたためと考えられます。また、ピスタチオは農産物であるため、収穫した樹木の違いや熟度の微妙な違いにより粒ごとの色には差異があります。

このようにピスタチオには原料により色の濃さに違いがあり、緑色が濃くても品質に問題はなく、安心してお召し上がりになれます。

【8月度報告】

■商品事故お申し出件数

8月度の商品事故お申し出件数は215件(前年比99.1%)でした。

その内、異物混入は79件(前年比98.8%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計79件 発生率5.0ppm)						におい 味異常	容器・包装 異常	変色	総合計
	虫	毛髪	金属	原産由来 (骨など)	その他					
件数(件)	22	12	3	14	28	27	22	10	215	
発生率ppm	1.4	0.8	0.2	0.9	1.8	1.7	1.4	0.6	13.5	

*1 ppm = 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。
調査の結果、正常品であった場合の件数も含んでいます。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

8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など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
8月13日	【店舗】 店舗商品	南高梅 無選別 はちみつ 110g	156点	梅の表面に白く酵母菌が発生したため、メーカー自主回収 酵母菌の発生が原因のため健康への影響はなし	売り場にPOPの掲示にてお知らせ
8月24日	【店舗】 店舗商品	ビスケット	125点	一部の商品でカビの発生があったため、メーカー自主回収 カビによる健康への影響はなし	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

商品事故 是正報告

食べた瞬間とてもしょっぱかった。

枝豆たっぷり入った天ぷら

いつもより塩辛いなどのお申し出を3件いただきました。



調査報告

お預かりできた2件の現物は、ともに塩辛いことが確認できました。製造メーカー保管品を確認したところ、塩辛さは感じられませんでした。当該製品のすり身は、原料に食塩を添加しますが、同じすり身を使用し製造した他製品で同様のお申し出はないことから、すり身の食塩添加量に問題はなかったと考えられます。枝豆は薄皮付きのものを一晩塩水に漬け込んでいます。枝豆を塩水に浸ける際の塩の攪拌の不備等があると、塩分濃度の高い底の部分に沈んだ枝豆が、通常より塩辛いものに仕上がる可能性が考えられます。当該製品は、枝豆を多く使用している商品のため、一部に塩辛く仕上がった枝豆が多く入ってしまったことが塩辛くなった原因と考えされました。

今後の対策

製造時には、以下の対策を行うことで、再発を防止します。

●塩水製造時の攪拌は塩分濃度の濃淡に結びつくことから、底から上部に対してまんべんなく行うように現場作業者に再指導、再徹底を行います。

●枝豆浸漬用の塩水は塩と水の配合比で調整しておりましたが、今後は調整された塩水の塩分濃度を計測し、配合間違がないように検証します。

●枝豆の塩味は塩水への浸漬時間に規定されますので、浸漬時間の管理を強化いたします。

いづみ市民生協の品質衛生管理報告

【8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。8月度の不適合は7件でした。前月から1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

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	ヒスタミン	カドミウム	合計
宅配	1,702	102	95	31	11	1	1,942
店舗	65	23	15	0	6	0	109
合計	1,767	125	110	31	17	1	2,051
不適合件数	7	0	0	0	0	0	7

■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 入荷時	宅配	小松菜と揚げの炊きもの	一般生菌数	改善要請
		あらびきウインナー	一般生菌数	改善要請
		絹厚揚げ	一般生菌数	改善要請
		ロースハムスライス	一般生菌数	改善要請
		ポンレスハムスライス	一般生菌数	改善要請
	賞味時	とろ湯葉	一般生菌数	改善要請
		たまごサンド	一般生菌数	改善要請
	店舗	福島県産桃(ミスピーチ)		
		サンつがる		
		安曇野のサンつがる		

※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。

<抜き取り検査とは>：取り扱いしている商品のリスクに応じて定期的に検査することで、製造時の衛生状態などを継続的に監視しています。不適合のあった商品はメーカーに連絡し、原因と対策を協議して改善に繋げています。

■臭気検査

14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5件でした。



検査員によるにおい嗅ぎ検査の実施

<お申し出品の臭気検査事例>

「冷凍3種のベリーミックス」

お申し出内容	ヨーグルトに混ぜて食べたりしていますが、この商品のラズベリーは何だか化粧品のような薬品のような風味がします。2袋開封して、どちらもそのような味がします。
官能臭気検査	3名で実施しました。いちごのにおい、ベリー系のにおい、ぶどうのにおいのみで問題ありませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析したところ「 α -イオノン」を検出しました。 α -イオノンは、ラズベリーに含まれるにおい成分です。
原因の推察	この商品はブルーベリー、ストロベリー、ラズベリーの3種が使用されていますが、ラズベリーには、 α -イオノン、 β -イオノン、ラズベリーケトンなどのにおい成分が存在します。 α -イオノンは化粧品臭に似たにおいがあり、また、ラズベリー果実の甘い香りはジャスミン調の香りとよく調和することが知られていて、シャンプー、石けん、洗剤、浴剤、芳香剤をはじめ、香水などのフレグランス製品にも使用されることがあります。今回のお申し出は、このラズベリー由来の α -イオノンを感じられたと推察しました。

<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)
8/3	だだちゃ豆	山形県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	さつまいも(紅東)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	信州上田のトマト	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	福島県産幸水梨	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	福島県産幸水梨	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	有機栽培おかひじき	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	三陸産 するめいか:三陸沖	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず	
	へるしごはん(パックご飯)	製造場所:新潟県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	いわし味付 ゆず風味	製造場所:岩手県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	密閉搾り あおもりねぶたりんごストレートジュース	りんご:青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
8/17	福島県産桃(ミスピーチ)	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	サンつがる	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	安曇野のサンつがる	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	茨城れんこん	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	生協のミニ白菜	白菜:茨城県・熊本県・長崎県・長野県・群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	福島県産黄金桃	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	福島県産幸水梨	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
8/24	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
	福島の桃(ミスピーチ)	福島県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
8/10	福島県産いんげん豆	福島県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	【ふぞろい】庄内のグリーンアスパラ	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	くりゆたか南瓜(ほくほく系)	新潟県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	ぶどう食べ比べセット(2種)	山梨県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	みず菜	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
8/24	陽だまりプラム(太陽)	長野県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	【ふぞろい】TOM-VEGE(トムベジ)トマト	青森県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	なす(大袋)	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	大口れんこん	新潟県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	長いも	青森県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
8/31	桃豚ヒレブロック	秋田県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	白桃・黄桃セット	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず