



# 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.9

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「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

### ⑫ 安全・品質教育管理

今回は、⑫**安全・品質教育管理**について紹介します。

「食品安全プログラム」に係わる職員の安全管理・品質管理の知識、力量の向上のために教育カリキュラムを定めています。

このカリキュラムは、品質管理部が所管し、定期的に改廃を行います。教育記録は、品質管理部が集約・保管します。



#### 商品部対象

商品を調達する宅配・店舗のバイヤー、店舗の売り場をトータルマネジメントする店舗本部職員を対象にカリキュラムを設定しています。

- 商品のにおい等の異常の有無を判断するため、嗅覚判定訓練を行っています。
- 商品部と品質管理部職員は資格として、「食品表示検定」の中級以上を基礎知識として取得を必須としています。
- 新任の商品部バイヤーを対象に、商品調達や工場の定期点検に役立つ知識として、「工場点検の基礎」、「P B (プライベートブランド) 商品 (スマイルコープ) 商品のトレーサビリティ」、「微生物管理の一般知識」の学習を行っています。

毎年7月を「教育学習期間」と位置付けており、今年も上記教育を実施しました。



#### 配送センター職員対象

- 配送センターの責任者にお申し出で緊急性を要する「緊急商品事故対応」や「食品安全プログラム」、「クライシス対応」について学びます。
- 配送センターの責任者は、センター職員に対し、お申し出「食品事故調査依頼」、「組合員の声」の受付に関する教育を行います。
- センター職員は、安心してご利用し続けて頂く、組合員満足を得る対応として、商品お届け時に商品の不都合や要望を聞く力を学びます。



#### 店舗対象

店舗の従業員対象に衛生管理・安全管理に努める為の基礎知識や食中毒防止等を学びます。

- 新人職員対象に、店舗衛生初級の学習会を行っています。
- 各部門 (農産・水産・畜産・惣菜) のチーフを対象とした店舗衛生中級の学習会を行っています。



#### 入協時研修・商品知識認定制度学習会

- 新入協職員には、お申し出「商品事故調査依頼」、「組合員の声」の対応の学習を入協時研修として学びます。
- 新入協職員、商品認定未取得の職員を対象に、いずみ市民生協の「食の安全の考え方」として、食品安全プログラムの学習を、「商品知識認定制度学習会」で学ぶこととしています。今年度は、期間を決めてYouTube動画配信による学習を試験対象者に実施しました。



※「商品知識認定制度学習会」は、商品知識とくらしに関わる情報や知識をもった職員集団の育成を図るために行われています。食品安全プログラムの学習も含め複数回にわたる学習会を経て、試験合格者は「商品アドバイザー」として認定されます。また、「商品アドバイザー」取得は、昇格要件にもなっています。

#### 物流センター対象

産地や製造工場から商品が物流センターに入荷し、一番に確認するのがこちらの部署です。商品や包材等に異常がないか判断するためには、訓練が必要です。

- フードディフェンスとして、物流センターに入荷した商品が通常では考えにくい「異臭」等ないかを判断するために「嗅覚判定」訓練を行っています。



※「嗅覚判定」訓練は、商品調達バイヤー、品質管理部職員も行っていきます。

今回で、いずみ市民生協の「食品安全プログラム」についての案内は最終回となります。これからも食品安全プログラムは食の情勢などに合わせ改訂がすめられ、その時にあった安全のとらえ方をすすめてまいります。今後も、いずみ市民生協は安全をお届けするために最大限の努力をまいります。



品質衛生管理報告



【10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10月度16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 | 10    |
|        | 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     | 0     |
| 店舗     | 賞味期限・消費期限切れ商品の販売      | 2     |
|        | 店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)  | 0     |
|        | アレルゲン表示間違い            | 0     |
| 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)     | 1     |
| 合計     |                       | 16    |

※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？

〔 あさり 〕



「あさり」の味噌汁をつくりましたが、汁が真っ黒になった。貝の中が泥で詰まっていた。

泥が詰まったあさは「バクダン」と呼ばれ、砂中で死んだあさりの貝殻の中に泥が入り込んだものになります。泥が詰まった貝があると、お申し出のように料理が真っ黒になったり異臭がしたりします。  
あさは砂地や泥地に生息しているため、漁獲後フルイがけと目視により異物を取り除き、蓄養池にて砂抜きを行います。砂抜き後のあさは、金属探知機通過後目視検品により、砂や泥の入った貝・割れ貝・死貝・石などの除去を行っております。金属成分を含む砂や泥が詰まったものは金属検出機で除去をしますが、貝中の泥に含まれる鉄成分が微量であった場合、検知除去ができないことがあります。このように、まれに検品では除去されなかった泥が詰まった死貝のあさがパック詰めされてしまうことがあります。

あさを使った料理をつくる際は、取り出したあさをまな板などに軽く落とすなど、衝撃を与えると黒い水がでることで気がつき、取り除ける場合があります。しかしながら、調理後に気づかれた場合、料理が台無しになってしまうことになり申し訳ございませんが、担当者へお申し出ください。

【11月度報告】

■商品事故お申し出件数

11月度の商品事故お申し出件数は175件(前年比78.1%)でした。その内、異物混入は63件(前年比98.4%)でした。

(内訳)

| お申し出内容 | 異物混入(合計63件 発生率4.0ppm) |     |     |           |     | におい味異常 | 容器・包装異常 | 変色  | 総合計  |
|--------|-----------------------|-----|-----|-----------|-----|--------|---------|-----|------|
|        | 虫                     | 毛髪  | 金属  | 原料由来(骨など) | その他 |        |         |     |      |
| 件数(件)  | 15                    | 12  | 1   | 11        | 24  | 21     | 14      | 8   | 175  |
| 発生率ppm | 1.0                   | 0.8 | 0.1 | 0.7       | 1.5 | 1.3    | 0.9     | 0.5 | 11.1 |

※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

11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                         |
|--------|------|-------------------------------|-----|-----------------------------------------------|------------------------------|
| 11月2日  | 店舗商品 | カフェラトリースティック濃厚キャラメルキャラメルマキアート | 54点 | 一部の商品において、原料の計量違いにより風味が異なる商品がある事が判明し、メーカー自主回収 | 売り場にPOPの掲示にてお知らせ             |
| 11月14日 | 店舗商品 | やみつきテリーヌ〜きつとあなたも虜になる〜         | 73点 | 一部の商品で消費期限内にカビの発生しているものが発見され、メーカー自主回収         | 売り場にPOPの掲示にてお知らせ<br>利用者に電話入れ |
| 11月25日 | 店舗商品 | 割れ玉子せんべい                      | 14点 | 一部の商品で賞味期限印字間違いがあることがわかり、メーカー自主回収             | 売り場にPOPの掲示にてお知らせ<br>利用者に電話入れ |

商品事故 是正報告

パンの上部に穴があいていました。  
なぜこのようなことがおこるのでしょうか？

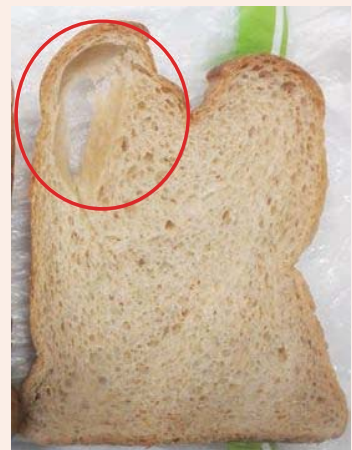
〔 山形食パン 〕

調査報告

現物のパンの上部に大きな空洞が確認できました。なお、外袋には穴や破れなどもなく、正常な状態でした。  
パンの成型作業時には、担当者が手作業によって生地を四つ折りにしてから手で丸め作業を行います。この時に使用する手粉(生地のベタつき防止のための小麦粉)が多い場合や、生地の表面の乾きが強いつ、手で丸める際の力のかけ方が強すぎた時には、折り込まれた生地と生地の繋がりが弱くなります。その影響により、二次発酵時にパン上部に発酵の際に発生したガスが集中し空洞が発生してしまうことがあります。  
または、中間発酵時の湿度が標準より低めであった場合、パン生地の乾きが強くなり、生地の繋がりが弱くなった部分に発酵の際のガスが集中し空洞が発生することが考えられます。

対策

- パン成型作業時の手粉の振りかけ量を調整し、手粉の付着が多いものは製造工程ラインから外すようにします。
- 中間発酵時の空調機の微調整を行うことで、湿度が低くならないようにして再発酵を防止します。
- 最終検品時の点検を強化し、穴空き等不良品の除去を徹底します。





いずみ市民生協の 品質 衛生 管理報告

【11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。11月度の不適合は6件でした。前月から5件増加しました。検査結果を取引先に報告し、食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 | カドミウム | 合計    |
|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|
| 宅配    | 1,618 | 163  | 93    | 28    | 23    | 1,925 |
| 店舗    | 67    | 0    | 8     | 0     | 0     | 75    |
| 合計    | 1,685 | 163  | 101   | 28    | 23    | 2,000 |
| 不適合件数 | 6     | 0    | 0     | 0     | 0     | 6     |

■検査結果の不適合

<微生物新規事前検査>

| 検査時期 | 取り扱い区分 | 商品名      | 不適合内容 | 対応        |
|------|--------|----------|-------|-----------|
| 入荷時  | 宅配     | カップアイス   | 一般生菌数 | 再検査予定     |
|      |        | チーズ&クッキー | 大腸菌群  |           |
|      |        | 加賀包み煮    | 大腸菌群  | 再検査実施(合格) |

新規事前検査とは:新規企画として取り扱う2〜3か月前に事前検査を行い問題のないことを確認します。不適合の場合は製造環境の改善を行い再度検査を実施します。

<微生物抜き取り検査>

| 検査時期 | 取り扱い区分 | 商品名         | 不適合内容 | 対応   |
|------|--------|-------------|-------|------|
| 賞味時  | 宅配     | たこ天ぷら       | 大腸菌群  | 改善要請 |
| 入荷時  |        | 秋鮭と野菜のクリーム煮 | 一般生菌数 | 改善要請 |
| 賞味時  |        | ささがき牛蒡じゃこ天  | 大腸菌群  | 改善要請 |
| 賞味時  | 店舗     | ミニ絹とうふ      | 一般生菌数 | 改善要請 |

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がっています。

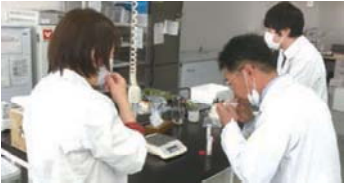
※管理基準不適合は、より高いレベルを維持するための基準です。不適合であっても、商品の安全性に問題はありません。

■臭気検査

21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9件でした。

<お申し出品の臭気検査事例>

「ローストビーフ切り落とし」



検査員によるにおい嗅ぎ検査の実施

|        |                                                                                                                                                                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| お申し出内容 | 解凍のため冷蔵庫に保存し、翌日に食べたところ薬品臭と苦い味がしました。                                                                                                                                                                              |
| 官能臭気検査 | 5名で実施しました。1名は、ローストビーフのにおいだが、燻製のにおいを強く感じました。1名は、少し酸っぱいにおいを感じました。3名は、ローストビーフのにおいのみ、異臭は感じませんでした。                                                                                                                    |
| 機器分析検査 | におい嗅ぎGC/MSで分析したところ強い燻煙臭として「アリルメチルスルフィド」を検出しました。アリルメチルスルフィドは、にんにくから生成する成分です。                                                                                                                                      |
| 原因の推察  | にんにくには無味無臭成分の「アリイン」という成分と「アリイナーゼ」という酵素があります。にんにくを切るなどし、細胞を傷つけることで、アリイナーゼが空気中の酸素に触れアリインと反応して強い薬効とにおいの素の成分「アリシン」に変化します。「アリシン」からは「二硫化アリル(アリルメチルスルフィド)」という臭気成分を発します。商品の香辛料として使用されているにんにく成分から、これらのにおいを感じた可能性が考えられました。 |

<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) |
|-----------|--------------------|----------|----------------|-------------------|-------------------|
| 11/2      | 多古町の人参(特別栽培)       | 千葉県      | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/4      | 安曇野のサンふじ           | 長野県      | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/11     | サンジョナゴールド          | 青森県      | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
|           | サンふじ               | 長野県      | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 王林                 | 長野県      | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
|           | わけありシナノゴールド        | 長野県      | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/18     | カーリーメシンドカレー        | 製造場所:静岡県 | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 天之瀬ぶり切身            | 製造場所:千葉県 | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/25     | さつまいも(あまゆう)        | 千葉県      | 【宅配】新企画品       | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/4      | 千雪(りんご)            | 青森県      | 【宅配】通常企画品      | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 野川のラ・フランス(洋梨)      | 山形県      | 【宅配】通常企画品      | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/11     | サンふじ               | 長野県      | 【宅配】通常企画品      | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/12     | あきたこまち             | 長野県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 予:特別栽培安曇野コシヒカリ     | 長野県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 予:無洗特別栽培宮城つや姫      | 宮城県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 予:無洗特別栽培宮城ひとめぼれ    | 宮城県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 予:有機栽培こしひかり        | 長野県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/18     | 秋田あきたこまち           | 秋田県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 新潟コシヒカリ            | 新潟県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 予:コシヒカリ(全農安心システム米) | 新潟県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/23     | 予:特別栽培こしひかり        | 新潟県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/24     | 新之助(普通精米)          | 新潟県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
| 11/26     | コシヒカリ              | 長野県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | ひとめぼれ              | 岩手県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 新潟魚沼コシヒカリ          | 新潟県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 青天の霹靂(普通精米)        | 青森県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | ミルクークイーン(普通精米)     | 長野県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |
|           | 会津こしひかり            | 福島県      | 【宅配】通常企画品(生鮮品) | 検出せず              | 検出せず              |