



いずみ市民生協の

❄️ 通い保冷箱・蓄冷剤の衛生管理

組合員のみなさまに宅配でお届けしている商品、

その仕分けは大阪いずみ市民生活協同組合の物流センターで行っています。

冷蔵・冷凍商品は、テクノステージ物流センターで行っています。

今回は、商品の仕分けに使用する通い保冷箱や蓄冷剤の洗浄、

その衛生管理についての運用についてご紹介します。



実施していること

各組合員のお宅から配送時に回収された流通備品は、それぞれにまとめられて各配送センターより物流センターに返却されます。

返却された流通備品は物流センターの所定場所で汚れ等の確認や洗浄を行い、使用前まで保管されます。



冷蔵蓄冷剤

組合員宅より回収した冷蔵蓄冷剤は、配送センターからテクノステージ物流センターに返却されます。(配送センターでは汚れの酷い蓄冷剤、液漏れした蓄冷剤等は回収し、選別して廃棄しています。)

回収した蓄冷剤は、ハートコープいずみで1日約13,500枚の洗浄を行っています。

1日
約13,500枚
洗浄



保冷箱

●保冷箱は取り出した時点で、箱の底面、側面、内側の汚れ・濡れの有無、異物の付着・混入がないか、異臭がしないか、破損がないかを確認し、問題がなければ詰め合わせ作業に使用いたします。



●点検時に、汚れや濡れ、異臭があった流通備品はいったん取り除いて使用せず、状態に応じて洗浄を行ってから使用する、もしくは廃棄を行います。テクノステージ物流センターでは現在、1日に約2,400箱の保冷箱を洗浄しています。

1日約2,400箱洗浄



●現在、保冷箱に商品を詰め合わせする前に、防臭対策として下記の対策を行っています。



出荷する保冷箱すべてに電解水を噴霧することで除菌・消臭を行っています

出荷時に保冷箱に汚れや破損がないかの、目視による全箱点検を実施



>> 上記の対策を行い、その後内袋をかけ、商品の詰め合わせを行っております。

その他、破損や汚れがひどい保冷箱に関しては順次廃棄しています。また、新品の保冷箱への入れ替えも順次行っています。また、冷蔵緩衝材、冷凍緩衝材については洗浄ができないため、汚れやにおいがひどいものや古いものに関しては順次廃棄し、新しいものへ入れ替えを行っています。

引き続き、組合員のみなさまに満足いただける宅配をめざし、衛生管理に努めてまいります。



組合員のみなさまへ
お願い

保冷箱について

配送で使用している白い保冷箱は、汚れなどを防止するため、可能な限り、雨風等にさらされない場所に保管して頂くようご協力お願いします。



保冷カバーについて

備品保護のため、保冷カバーを被せてご返却ください。(雨や動物被害による汚れを防止するため)



箱数が少ない場合は、保冷カバーを折り曲げてご返却ください。



品質衛生管理報告



【11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11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。

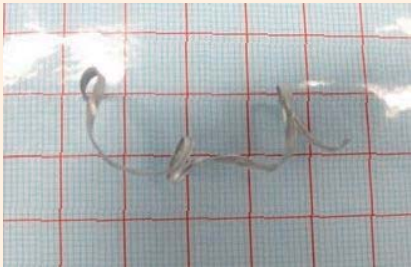
重点管理項目		不適合件数
事故管理	金属・硬質プラスチック片の商品混入発生申告	1
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	1
検査管理	食品衛生法違反(微生物)	3
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	1
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	0
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	0
	アレルギー表示間違い	0
宅配商品	大量の不良品が配送された事案の発生	0
物流	ピック時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	0
	カッターで箱開梱時に商品を破袋させる	0
	外気温上昇による品温異常	0
食品工場	商品苦情(食品工場起因の商品事故)	1
合計		9

※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？

【プルトップ】



プルトップの缶詰を缶切りで切ると、中に金属片が入っていた(2件のお申し出)

異物の金属片は、缶切りで切られた際にできるギザギザした形状であることと、現品フタの千切れている箇所と長さが一致することから、当該缶のアルミフタの破片と判断しました。

お申し出品のようなプルタブを起こして開缶する「イージーオープン缶」は、缶切りを使用して開缶すると、缶フタの切れ込み(スコア)部分から細長く切れて缶内に残ることがあります。

このように缶切りを使用して開缶された場合は、糸状の金属片が落ち込む可能性がありますのでご注意ください。

【12月度報告】

■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171件(前年比63.8%)でした。その内、異物混入は55件(前年比82.1%)でした。

お申し出内容	異物混入(合計55件 発生率2.8ppm)					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)	4	8	1	9	33	22	10	4	171
発生率ppm	0.2	0.4	0.1	0.5	1.7	1.1	0.5	0.2	8.9

※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。

商品事故 是正報告

ベーコンの脂身部分が黒くなっています。カビでしょうか？

【ベーコン】

調査報告

現物の燃焼試験と色調外観の確認をしたところ、黒い部分は原料由来のリンパ組織の一部で、残っていた血液が製造工程の燻煙加熱により黒褐色に変色したものと判明しました。
製造工場では、リンパや骨、変色箇所等を除去した原料塊肉を仕入れ、原料肉表面に血合いやリンパ、骨、変色箇所等を発見した際は除去しています。
また、リンパ節は外観上好ましくないため、スライスした製品を包装する際に目視で確認・除去をしていましたが、見逃しがありそのまま製品化されたと考えます。



対策

●原料肉の目視検品時には、異物の付着や混入だけでなく、リンパ節についてもよく確認し除去するようにします。

●包装工程作業者に、外観チェックの際にスライスした製品にお申し出品と同様のものが混入していないか確認するとともに、確認できた場合は確実に除去するよう改めて指導することで再発を防止します。

なお、リンパ節は原料由来のもので万ーお召し上がりいただいても問題はございませんが、担当者へお申し付けください。

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	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
12月3日	【店舗商品】	ソフトケアン UVミルク 30m	6点	利用者より「すっぱいにおいが強い」のお申し出をうけ、メーカー自主回収 微生物検査、安全性試験の結果、健康への影響はなし	売り場にPOPの掲示にてお知らせ
12月4日	【店舗商品】	切れてるだし巻玉子 切れてる厚焼玉子	243点	原材料の配合間違いにより、本来含まれていない「サバ」が原材料に含まれていることが判明し、メーカー自主回収 原材料の配合間違いにより、本来含まれていない「小麦」が原材料に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の掲示と利用者に電話入れにてお知らせ
12月6日	【店舗商品】	焼肉のたれ宮殿 中辛 350g	92点	一部に容器が膨張している商品がある事が判明し、メーカー自主回収 健康への影響はなし	売り場にPOPの掲示にてお知らせ
12月21日	【宅配商品】	ソフトケアン UVミルク 30m	142点	利用者より「すっぱいにおいが強い」のお申し出をうけ、メーカー自主回収 微生物検査、安全性試験の結果、健康への影響はなし	商品お届け表兼請求書「お知らせ欄」にてお知らせ
12月26日	【店舗商品】	チーズケーキ エショコラ 100ml	5,163点	商品の一部に食品衛生法で定める一律基準値(0.01ppm)を超える酸化エチレンが検出され、メーカー自主回収 健康への影響はなし	商品お届け表兼請求書「お知らせ欄」にてお知らせ
12月26日	【店舗商品】	ヴァンフリー白 300ml (ノンアルコールワイン)	27点	一部に菌(カビの一種)の混入が確認され、メーカー自主回収 健康への影響はなし	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

いずみ市民生協の 品質 衛生 管理報告

【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3件でした。前月から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	PCR	カドミウム	合計
宅配	1,337	133	124	6	13	9	1,622
店舗	55	28	5	0	5	0	93
合計	1,392	161	129	6	18	9	1,715
不適合件数	3	0	0	0	0	0	3

■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
賞味時	宅配	えびちぎり天	一般生菌数	再検査予定

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。不合格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	合鴨ロース	一般生菌数	改善要請
入荷時		マリトッツォ(洋菓子)	大腸菌群	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。

<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。

■臭気検査

13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6件でした。

<お申し出品の臭気検査事例>

「ひとつ上の豆乳 豆乳飲料 完熟バナナ」

お申し出内容	商品が黒ずんでおり、飲んだ時にピリピリして舌がしびれました。
官能臭気検査	3名で実施しました。3名ともバナナのおいを強く感じましたが、異臭は感じませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析したところ、酢酸イソアミルや酪酸ブチルなどのバナナのおい成分を検出しました。その他の異臭成分は検出されませんでした。 また、残留農薬検査も実施しましたが検出農薬はありませんでした。
原因の推察	今回、におい嗅ぎ機器で検出された『酢酸イソアミルや酪酸ブチル』は、豆乳に原材料として使用されているバナナ果汁由来のおいと考えられ、特に問題となるものではありません。 未開封現物の農薬検査、微生物検査、官能検査、理化学検査の結果に問題はありませんでした。お申し出の「舌がピリピリした」については、実際に口にされた商品の容器にキズなどで密封性が損なわれ外気が入り、微生物による変質があった可能性が原因として考えられました。

■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)
12/7	紅一サンふじ(蜜選別)	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/14	あいこちゃんいか味付け	製造場所：青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	あいこちゃん鯖味噌煮	製造場所：青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/16	市田柿	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/28	黒石サンふじ	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/3	予：特別栽培あきたこまち	秋田県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず

<臭気検査の流れ>

① 官能臭気検査

お申し出品が到着すると官能臭気検査を行います。
ここでどういったにおいがするかを把握することは、以降の機器分析③をする際に正確に分析結果を出すために重要となります。

② 臭気成分吸着=固相マイクロ抽出(SPME)

お申し出品の一部を瓶に取り入れ、SPME(におい成分を吸着させる専用の繊維)を瓶の中に入れます。これを加熱することでSPMEににおい成分を吸着させます。

③ 機器分析(におい嗅ぎガスクロマト)グラフ質量分析計

におい成分が吸着されたSPWEを分析機器に注入すると、におい成分が切り離され、分析できるようになります。この切り離されたにおいを機器の出口のところで直接鼻で嗅ぎ取ります。
同時ににおい成分の半分は質量分析計を通り、どういった臭気成分であるか科学的に判定することができます。