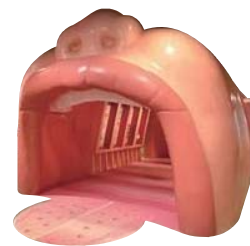


いずみ市民生協の



コープ・ラボ たべる＊たいせつミュージアムが リニューアルオープン！

コープ・ラボ たべる＊たいせつミュージアムが装い新たにリニューアルオープンしました。
テーマは「生産者の苦勞を知る」、「子どものための食育」、「SNS映えするコンテンツ」の
3つになります。リニューアルした内容をたくさんの写真と共にご紹介します！



【入口】

外壁のイラストも一新！爽やかなクレヨンカラーとイラストに変更になりました。



【スタンプラリー】

2階に上がっていただくと入口に受付があります。そこに設置しているカードを持って入館してください。カードに載っている二次元コードを館内9か所に設置しているタブレットにかざして、スタンプを集めましょう。全部集めると素敵なプレゼントがもらえます。



【巨大スクリーン】

2階に上がり、館内に入ると迫力200インチの巨大スクリーンがみなさまを待っています。席数は50席とゆったり。壁のボタンを押すと食育ビデオが鑑賞できます。ご家族みんなで迫力の映像をお楽しみください。



【農水畜体験エリア】

ここでは、農業・水産業・畜産業の生産者の苦勞を体験を通して知ると共に、見て、触って学べるエリアです。また、実際にトラクターなどに乗って体験しているところなどを、写真に収められる、写真映えスポットです。



漁船「いずみ丸」に乗船！
魚が掛かった網の実際の重さを
体験できるよ。



実物大の乳牛と一緒にハイポーズ！
乳搾り体験もできるよ。

【展示】

食の安全ゾーンの「食べ物とアレルギー」のコーナー、食育ゾーンの「からだをつくる食べ物」は、ICタグを活用した展示に大変身！



「からだをつくる食べ物」では、サイコロの絵の食材は「赤」「黄」「緑」、どこグループかを考えるよ。四角の枠にサイコロの絵を置くと、画面に正解・不正解がでます。



【その他】

うんちの模型もきれいになりました。このうんち模型、何年分のうんちの量でしょうか？



新しくなった「コープ・ラボ たべる＊たいせつミュージアム」にご家族、お友だちなどと、ぜひお越しください。

品質衛生管理報告

1 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1月度11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(微生物)	0
	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	1
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	1
	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)	2
合計		11

※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。

商品SOS これってなに?

【落花生】

千葉県産の落花生は、国産なのにいつも汚れているし、サイズがばらばら!

A

千葉県産落花生は、中国産の落花生と比べると見栄えが良くありません。粒の大きさが小さく黒ずんでいたり、シミのような斑点などが見られます。これは、畑の土質の鉄分などによるもので品質や食味には影響しません。また、千葉県産は、甘味があり美味しいのが特徴です。



2 月 度 報 告

商品事故お申し出件数

2月度の商品事故お申し出件数は177件(前年比76.3%)でした。

その内、異物混入は61件(前年比67.8%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計61件 発生率3.7ppm)					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)	2	10	2	16	30	28	16	2	177
発生率ppm	0.1	0.6	0.1	1.0	1.8	1.7	1.0	0.1	10.8

※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

2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
2月15日	2021年 9月3回 11月4回	面白いほど カビが落ちる 塩素系300mL	963点 370点	製造工場の変更により製造工程の一部が変更になったことで、一部の商品に経時変化による有効塩素濃度や粘度が低下するものがあることがわかり、メーカー自主回収商品の安全性に問題なし	お届け表兼 請求書「お知らせ欄」にて お知らせ
	2月18日	焼酎すこむぎペット4L 焼酎すこむぎバック1.8L 焼酎すこむぎカップ200ML	10点 115点 55点	一部商品で使用している麦原酒の熟成不足によって、風味の変化している商品があることが判明し、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
	2月21日	スティックフィナンシェ ・キャラメル ・チョコ ・ピスタチオ	800点	一部の商品で、密封包装されているにもかかわらずカビが発生している商品があることが判明し、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

商品事故是正報告

いか下足

『いか下足を噛んだ時に
硬いものが舌に刺さりました。
この異物はなんでしょうか?』



調査 報告

異物は細長い灰白色の硬い物質で、先端の片側は丸みを帯びており、反対側は先細りで鋭利な形状でした。検査機関による検査の結果、異物は魚の骨であるとわかりました。当該商品の製造工場は、イカとタコの加工のみを行っており、魚の骨は工場内にはないものでした。製造工場ではイカの胴や内臓の処理を行い、下足のみを袋に詰め、冷凍状態で出荷しています。今回の異物は、イカが餌として食べた魚の骨が体内に残ったまま工場に入荷され除去されなかった可能性と、または、イカが海中で捕食時などに魚と接触した際に、魚の背びれの骨がイカの下足に刺さったものである可能性が考えられました。いずれにしても加工時に目視確認と洗浄が十分でなく、異物を取り除けなかったことが原因と考えられました。

対策

- いか下足製造工場にて、加工時と加工後の洗浄時での目視の確認を確実に行うことで異物の発見と除去を徹底します。
- 作業者に原料には魚の骨やウロコ、ヒレなどが付着している場合があることを認識したうえで作業にあたることで、異物除去を確実にし、再発を防止します。

いずみ市民生協の品質衛生管理報告

2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。2月度の不適合は3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	動物医薬品検査	カドミウム	合計
宅配	1,287	102	88	6	9	2	1,494
店舗	48	23	0	0	1	0	72
合計	1,335	125	88	6	10	2	1,566
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
入荷時	宅配	エッグ&チーズタルト4種セット(洋菓子)	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
入荷時	宅配	サーモン切り落とし	大腸菌群	改善要請
		アイスクリン(氷菓)	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。

放射性物質検査結果報告

検査日(2022)	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)
2/11	一本釣り とろろ刺身	かつお： 太平洋	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	干芋	さつまいも： 茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	食べ切り 梅かつお (漬物)	製造場所： 新潟県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	とりささみ フレーク (缶詰)	製造場所： 静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	深蒸し 荒茶仕立て 天下逸品 (せん茶)	緑茶： 静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
2/9	予：特別栽培 あきたこまち	米： 秋田県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず

検出せず：検出下限値(12.5 Bq/kg)未満

臭気検査

12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を検出した件数は7件でした。

お申し出品の臭気検査事例 ……… 「ごぼう(洗い)」

お申し出内容	ごぼうを茹でた後の茹で汁を置いておいたら緑色になりました。 また、ごぼうを食べると薬の苦い味がしたので吐き出してしまいました。
官能臭気検査	4名で実施しました。 2名はごぼうのにおいのみで、異臭は感じられませんでした。他2名は酸っぱいにおいと土臭いにおいを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析したところ、お申し出に該当する薬品臭などの臭気は感じられませんでした。 また、その他の異臭成分も検出されませんでした。 残留農薬検査も実施しましたが、農薬成分は検出されませんでした。
原因の推察	苦みの原因の可能性については次のようなことが考えられます。 野菜の中でもごぼうはアクが強いことで知られています。ごぼうのアクの正体は「タンニン」などのポリフェノールです。タンニンは植物界に広く存在する成分で、強烈な苦みや渋みを示すことによって外敵や害虫から身を守っています。「薬の苦い味」は、このアクを感じられている可能性があります。 また、茹で汁が緑色になったのは、ごぼうに含まれているクロロゲン酸によるものと考えられます。クロロゲン酸は、ごぼうやいも類に限らず広く植物界に分布しています。この緑色は素材由来の変化で生じたもので、安全上の問題はありません。

【におい嗅ぎ検査】
ガスクロ検査機器

