

いずみ市民協会の

今月のお知らせ



お米の保存方法について

お届けしたお米を美味しく食べていただくための
保存方法についてお知らせします。



お米を買って食べようとした際、

こんな経験ないですか？

あと、届いたお米の袋のまま保管されている

組合員さんも多いのでは？

でも、その保管 **ちょっと待って!**

米が
変色している

洗剤のような
においがする

虫が
でてきた!

- ▶ 実はお米の袋には、小さな空気穴があいています。
袋が濡れて水分が入ると、温度・湿度の変化により、米袋内部が蒸れ、お米がその水分を吸収し、変色やカビの原因になります。



- ▶ お米は温度や湿度などからも影響を受けやすく、風味・食感も変わってしまいます。



- ▶ 米袋の穴から虫（コクゾウムシ等）が侵入することもあり、袋のままでの長期保管は避けてください。メイガの幼虫などは、穿孔能力が強く、袋等を食い破って入ることもあります。



- ▶ お米は周囲のにおいを吸着しやすい性質があるため、においがきついもの（洗剤や香りの強いもの）を近くに置くのはNG。



お米は鮮度が命!

せっかくのお米を美味しく食べるための保存方法をご紹介します。



- 1** 密閉容器（タッパーなど可）に入れ、高温・直射日光を避け、涼しいところで保管するのがおススメ。冷蔵庫（できれば野菜室）で保管するのもOK。



冷蔵庫でも温度が低いところに保存すると、出した時にお米が汗をかいて（結露）、品質劣化につながる恐れがありますのでお気を付けください。

- 2** 米びつ等の保存容器をご使用の場合、定期的にお米をすべて取り出し、乾いた布等でよく拭き、陰干ししてから新しいお米を入れてください。（水洗いした場合は、保存容器を完全に乾燥させてからご使用ください）



- 3** 購入後はできるだけ、早く食べるか、食べ切る量での購入をおすすめします。なるべくはお召し上がりください。



品質衛生管理報告

2 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2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	3
	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)	2
	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	1
	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	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		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。

3 月 度 報 告

商品事故お申し出件数

3月度の商品事故お申し出件数は208件(前年比86.0%)でした。
その内、異物混入は65件(前年比80.2%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計65件 発生率3.3ppm)					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)	3	15	3	11	33	31	20	3	208
発生率ppm	0.2	0.8	0.2	0.6	1.7	1.6	1.0	0.2	10.5

※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関連した商品事故

3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。

※3月度の発生はありませんでした。

商品SOS これってなに？

賞味期限と消費期限について

「一旦開封してから、ちゃんと封をして保存しておいたのに、賞味期限内で味がおかしくなった！」
「賞味期限と消費期限とはどう違うのでしょうか？」

A

「賞味期限」も「消費期限」も開封したら無効です！

「賞味期限」「消費期限」といった期限表示は、開封前の期限が表示されています。一度開封してしまうと食品の状態は徐々に変化するため、表示されている期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。
《開封後の商品の日持ちについては、消費者の方々が自ら判断する必要がありますので注意してください。》

加工食品には、原則「賞味期限」または「消費期限」のどちらかが表示されています。

期限表示の設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。保存する際にはパッケージの記載の方法で保存してください。

なお、「賞味期限」はおいしく食べることができる期限であり、未開封で保存状態が良い場合は、期限がきたからといってすぐに食べられなくなるわけではありません。

それぞれの期限表示を正しく理解することは、安全・健康なくらしだけでなく、食品を無駄にしないこと、環境配慮の視点からも大切です！

※品質の低下が極めて少ない加工食品は期限表示を省略できることから、記載していないものもあります。(砂糖・塩・アイスクリームなど)

「賞味期限」と「消費期限」の早わかり表

	賞味期限	消費期限
どんな意味？	おいしく食べることができる期限。この時期を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。	安全面から期限をすぎたら食べない方がよい期限です。
どう表示されているの？	3か月を超えるものは年月で表示し、3か月以内のものは年月日で表示されます。	年月日で表示されます。
どのような食品が対象なの？	スナック菓子、カップめん、缶詰など	弁当、サンドイッチ、生めんなど



賞味期限内でも開けたら
すぐに食べるようにしましょう！



いずみ市民生協の品質衛生管理報告

3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さまざまな検査によってチェックしています。3月度の不適合は6件でした。前月から3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	特定原材料	PCR	カドミウム	合計
宅配	1,829	135	133	7	36	9	2	2,151
店舗	76	30	9	0	0	0	0	115
合計	1,905	165	142	7	36	9	2	2,266
不適合件数	5	1	0	0	0	0	0	6

検査結果の不適合

<残留農薬検査>

検査時期	取り扱い区分	商品名	不適合内容	対応
抜き取り	店舗	春菊	ダイアジノン(殺虫剤) 一律基準(注1)超過	出荷中止

(注1) 残留基準が設定されていない農薬等を一律に(0.01ppm)設定されている基準。今回の残留値では健康に影響を及ぼす量ではないことを確認しています。

<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	おぼろとうふ	一般生菌数	改善要請
		牛こまぎれ(冷蔵)	一般生菌数	改善要請
			一般生菌数	改善要請
			一般生菌数	改善要請
		サーモン切身(生食用)	一般生菌数	改善要請
		鶏もも肉(冷蔵)	一般生菌数	改善要請

抜き取り検査とは: 取り扱っ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。

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)
3/15	あいこちゃんツナ(まぐろ水煮)	製造場所: 静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	八戸産するめいか使用まるごと焼いか	するめいか: 青森県八戸	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	琥珀美人(かす漬け)	きゅうり: 福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産寒さば切身(塩さば)増量	製造場所: 宮城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
3/22	静岡煎茶さくらかおり	緑茶: 静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
3/4	福島県産天のつぶ(米)	米: 福島県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	予:特別栽培あきたこまち胚芽米	米: 岩手県	【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

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を検出した件数は9件でした。

お申し出品の臭気検査事例 …… 「ひきわり納豆」

お申し出内容	パックを開けた時点で少しアンモニア臭がし、そのまま混ぜるとさらにアンモニア臭が強くなりました。
官能臭気検査	3名で実施しました。 1名は少しアンモニア臭を感じました。2名は納豆のにおいを強く感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析したところ、アンモニアを検出しました。発酵がすすんだことによりアンモニアが生成されたと考えられます。官能臭気検査とあわせて考えると問題ないアンモニア生成量でした。
原因の推察	納豆は二次発酵(または過剰発酵: 発酵がすすむこと)すると、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。これらの現象は、休んでいた納豆菌が再び活性化して二次発酵したことによるものです。通常の納豆とは異なる味やにおいがしていても、有害な物質は含まれていませんので、食べても健康への影響はありません。

[におい嗅ぎ検査]
ガスクロ検査機器

