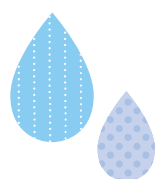


今月のお知らせ



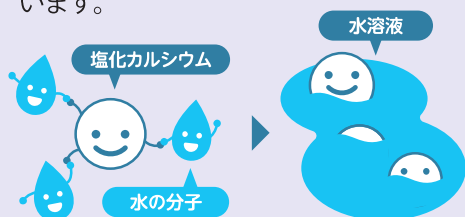
除湿剤について

梅雨になるとジメジメ…。クローゼットなどの湿気対策に使用する除湿剤についてお知らせします。



『以前使用した除湿剤に比べて、容器に水が溜まらない』というお申し出をいただくことがあります。

- 1 一般的に除湿剤の主剤は塩化カルシウムになります。
薬剤の塩化カルシウムが空気中の水分を吸湿し、水溶液になる性質を利用しています。



- 2 容器内の塩化カルシウムは吸湿が始まると、粒剤の表面が溶け、粒同士がくっつき固まります。その後、吸湿量が増えると固まった粒剤がゆっくりと液状になって容器下部に落ちるようになっています。

- 3 容器に液体が溜まるまでの時間は、ご使用されている周囲・場所の温度や湿度、風通しなどの影響によって変わります。

- 4 湿度の低い場所での使用では、吸湿に時間がかかり、初期段階の固化状態が長時間になる場合もあります。

- 5 また除湿剤の容量が大きいほど時間がかかります。

容器に液体が溜まっていなくても、薬剤が固まり始めていたら、吸湿がすすんでいることの目安になります。



テイクアウト(持ち帰り)したお弁当による食中毒に注意!

飲食店でのテイクアウト(持ち帰り)が増え、テイクアウト弁当のご利用が増えています。

テイクアウト弁当は購入後速やかに食べることを前提につくられています。

これからの季節は、気温・湿度が上昇し、食中毒が発生しやすくなる時期ですので、

テイクアウト(持ち帰り)の時は温度が高くならないように注意し、早めに食べるようにして、食中毒の発生を防ぎましょう。



1 すぐに持ち帰る

- ほかに用事がある時は、最後に買う
- 車の中に置きっぱなしにしない



2 持ち運びには保冷剤を使用する

- 保冷剤や凍ったペットボトル飲料などで冷やす
- お弁当の上に保冷剤を置く方が効果的



3 食べる前に手を洗う

- 必ず食べる前に手を洗いましょう。洗った後は清潔なタオルで拭く



品質衛生管理報告

3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3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	4
	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)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	5
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)	2
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。

商品SOS これってなに?

【フライドチキン】

フライドチキンを調理して食べてみると、消毒液のような味がした。

A

お預かりした現物と製品メーカー保存品を検査したところ、農薬検査では農薬は検出されず、臭気検査では消毒液に該当するような成分は検出されませんでした。しかしながら、消毒臭と感じられるにおい成分「リモネンオキシド」が検出されました。この「リモネンオキシド」は、ローリエ、ヨモギ、バジリコ、ローズマリー、セージなどの葉から得られる成分で、当該製品に使用されている原材料の一部である、香辛料、香辛料抽出物などに由来するものと考えられます。今回のお申し出は、商品原料由来により感じられる味ですので、安心してお召し上がりいただけます。



4月度報告

商品事故お申し出件数

4月度の商品事故お申し出件数は171件(前年比87.2%)でした。

その内、異物混入は63件(前年比100.0%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計63件 発生率3.9ppm)					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	12	1	8	39	26	14	10	171
発生率ppm	0.2	0.7	0.1	0.5	2.4	1.6	0.9	0.6	10.7

※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。

商品回収や利用者連絡した商品事故

4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
4月15日	店舗商品	鹿児島 黒酢ドリンクブルーベリー (+鉄分・葉酸) 125ml	216点	当該商品栄養成分表示に記載のある「葉酸」について、時間の経過とともに表示値を下回る可能性があることが判明し、メーカー自主回収。風味や味に影響はなく、健康に影響はありません。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

商品事故是正報告

いくら(味付)(冷凍)

『いくらを器に入れ自然解凍をすると、皮と液体だけになり、歯ごたえがなくなっていました。』



いくらが凍っている状態

調査
報告

お預かり現物を確認したところ、形がくずれ、皮だけの状態になったものがありました。



解凍した状態

当該製品は、生臭さを出さないようダシを効かせて薄味に仕上げています。

冷凍の「味付いくら」は、衝撃が加わったり半解凍の状態では振動が加わるなど、何らかの原因でいくらに皮に傷がつくと、完全解凍と同時に傷口から少しずつ中身が出てドリップ過多になった状態になります。このため、『取り扱い注意』として「解凍は完全に行ってください。半解凍のまま移動、使用致しますと破袋を起こします。」と包材袋に記載してあります。

今回、製品の工場出荷後、組合員さまが気づかれるまでの間で、冷凍状態で衝撃が加わったか、半解凍状態になった際にいくらに皮に傷がつき、完全に解凍した際に皮と液体だけの状態になったと考えられます。

対策

製造から出荷において、温度管理の徹底と製品の取り扱いを丁寧・慎重に行うこと、また、運送業者へも、製品の取り扱いに注意し、過度な衝撃が加わらないように、丁寧な荷扱い、および温度管理の徹底を行うよう要請することで再発を防止します。

いずみ市民生協の品質衛生管理報告

4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。4月度の不適合は2件でした。前月から4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	合計
宅配	1,431	74	76	13	1,594
店舗	77	20	10	0	107
合計	1,508	94	86	13	1,701
不適合件数	2	0	0	0	2

検査結果の不適合

＜残留農薬検査＞ 不適合はありませんでした。

＜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	玉ねぎと海老のちぎり	一般生菌数	改善要請
		シフォンケーキ	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

【におい嗅ぎ検査】
ガスクロ検査機器

9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4件でした。

お申し出品の臭気検査事例 …… 「フライドチキン」

お申し出内容	少し食べてみましたが、消毒液のような味がしました。
官能臭気検査	2名で実施しました。 1名はスパイスとレモンのようなにおいを感じました。 1名はフライドチキンのにおいのみで異臭は感じられませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析したところ、におい成分としてリモネンオキシド（シネオール）を検出しました。
原因の推察	リモネンオキシド（シネオール）は、リモネン（柑橘の果皮に多く含まれる成分）の熱酸化生成物です。またリモネンオキシド（シネオール）は、ローリエ、ヨモギ、バジリコ、ローズマリー、セージなどの葉から得られる成分でもあります。 お申し出の「消毒液のような味」は、フライドチキンに使用されている香辛料、香辛料抽出物など商品由来によるものの可能性が考えられるため、食べても健康への影響はありません。

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)
4/12	りんご(飲料)	製造場所: 東京都	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
4/13	しそ巻(大根漬物)	大根: 福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	青じそ香る夏野菜山形のだし(漬物)	製造場所: 埼玉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
4/14	お餅屋さん作ったいなりもち	製造場所: 新潟県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
4/20	キャベツ(グリーンミネラル)	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	ブルーミングきゅうり	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	ミニきゅうり	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
4/26	生協のミニ大根	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
4/14	十日町の雪下人参	新潟県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
4/21	フライパンでできる北海道産タラの竜田揚げ(骨取り)	タラ: 北海道	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
	有機栽培ほうれん草	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
	有機栽培小松菜	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
4/28	(骨取り)国産塩さば	千葉県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず

検出せず:検出下限値(12.5 Bq/kg)未満