

今月のお知らせ

毎日のお食事。
今日から守りたい

食中毒予防ポイント

例年より早く梅雨が明け、暑い毎日。夏は高温多湿となり、細菌による食中毒が食中毒が起こりやすくなります。
生活の中の細菌をやっつける「つけない・ふやさない・やっつける」の食中毒予防の3原則を取りいれ、食中毒からからだを守りましょう。

食中毒予防の3原則

- ① つけない
- ② ふやさない
- ③ やっつける



食中毒予防ポイント

POINT 買い物

- ✓ お肉やお魚などの汁が、他の食品に付かないようビニール袋に入れる。
- ✓ お肉やお魚、冷凍食品などは最後に買うよう心がける。
- ✓ 保冷バッグ、エコバッグは定期的に洗いましょう。



POINT 保存

- ✓ 冷蔵庫内は10℃以下に保ち、ドアの開けっ放しに気をつけ、速やかに閉めましょう。
- ✓ 冷蔵庫は詰めすぎない(冷気が巡回しにくくなるので冷蔵庫は7割くらい。冷凍庫は8割くらい)。
- ✓ 買い物から帰ったら、早く冷蔵庫、冷凍庫に入れましょう。



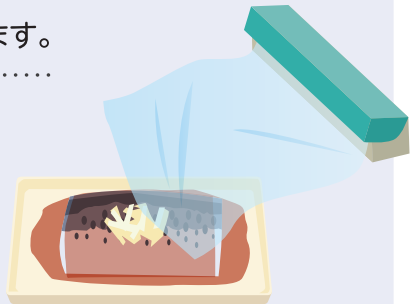
POINT 調理前・調理時

- ✓ しっかり手を洗い、清潔なタオルでよく拭きます。
- ✓ キズのある手での調理はゴム手袋等使用し気をつけましょう。おにぎりを握る時はラップを使用し握りましょう。
- ✓ お肉やお魚を触った後も手を洗いましょう。お肉やお魚の汁が調理済のものや、生で食べる物に付かないように。
- ✓ お肉やお魚は中までしっかり火を通します。
※表面は加熱されても中心部まで火が通っていない事が多いので要注意!
- ✓ 調理器具はよく洗剤で洗い、よく流し、熱湯等で消毒しましょう。



POINT 食事

- ✓ 食べる前にしっかり手を洗います。
- ✓ つくった料理は、長時間室温に置きっぱなしにせず、なるべく早く食べるか、冷蔵保存しましょう。



POINT 残った食品

- ✓ 温め直す時も、十分に加熱します。
- ✓ 少しでも変だと感じられた時は、食べずに捨てましょう。



品質衛生管理報告

5 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5月度19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)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	7
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	2
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		19

※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?

【アルミホイル】

使い始めは問題なかったが、1年ほど棚の上に置いておくと(日のあたらない場所)、部分的にくすんだように変色した。

A

アルミホイルの原料であるアルミニウムは、水や塩分、酸、アルカリなどに弱く、長時間触れていると「酸化腐食減少(さび)」が発生することがあります。この現象は、ホイルの若干のねばりから始まって、乳白色や茶褐色、黒変などに変化し、ホイル同士がくっついて、やがて白い粉状に変化していきます。ホイルの長期保管中に、温度や湿度が変化することによって生じた結露がホイル内部に吸収されるためです。ホイルの端は外気に触れて乾燥しやすいため、ほとんどの場合、中央部が帯状に変色します。

【アルミホイル保管時のポイント:保管の「場所」「期間」にご注意ください】

①湿気の少ない場所で保管してください。

②濡れた手で触らないようにしてください。

③購入後はお早めにご使用ください。



6 月 度 報 告

商品事故お申し出件数

6月度の商品事故お申し出件数は202件(前年比84.2%)でした。
その内、異物混入は77件(前年比93.9%)でした。

お申し出 内容	異物混入(合計77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)	13	12	2	15	35	27	21	7	202
発生率ppm	0.7	0.6	0.1	0.8	1.8	1.4	1.1	0.4	10.2

※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

6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。

※DM…ダイレクトメール

発生 日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
6月2日	5月4回	中華丼の具 えび・いか・ほたて入り 2食入(180g×2)	890点	一部の商品で、工場製造時に包材(内袋)にキズ(窪み)がつき、レンジ加熱した際に包材のキズ部分から袋が破裂する可能性があることが判明し、メーカー自主回収	利用者へDMにてお詫びとお知らせと、ホームページにお知らせの掲載
6月10日	3月3回	玄米柿の種 85g (17g×5)	370点	個包装シールの強度不足(圧着不足)による品質劣化の可能性のあることから、メーカー自主回収	利用者に商品お届け表兼請求書「お知らせ欄」にてお知らせと、ホームページにお知らせの掲載
6月28日	6月1回	ASHITAMO オクラ梅かつお 大袋57g	549点	一部の商品で賞味期限の印字漏れがあることが分かり、メーカー自主回収	利用者に商品お届け表兼請求書「お知らせ欄」にてお知らせ
6月28日	店舗商品	やわらかフレンチサンド (ダブルカスタード)	68点	一部の商品で酵母による異臭(接着剤のような臭い)を感じる商品があることが判明し、メーカー自主回収。健康上の危害の可能性は低い	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

商品事故是正報告

若鶏手羽もと
『羽のようなものが付いています。これは何でしょうか? 食べても大丈夫でしょうか?』



羽がついている状態

調査報告

お預かり現物を確認したところ、長さが5cmほどの羽根が2本付いている状態でした。
当該製品は、原料鶏の解体・脱毛後、検査・洗浄・殺菌を行い、手羽もと部位を採取してカットした後、バラ凍結した商品です。製造工程では、湯漬・脱毛時に機械による脱毛処理を行っています。また、バラ凍結前の検品工程にて目視確認を行い、手羽もとに残る羽根を発見次第、除去しています。
今回、当該原料由来の鶏の羽根が上記工程で除去されず、検品でも見逃されて製品化されたと考えます。
なお、鶏の羽根は原料由来のものであり、調理し、喫食されても問題はございません。

対策

当該製品作業者に、当該製品のように羽根が残った商品があったことを周知いたしました。羽根を残さないように工程中の目視確認を徹底するとともに、製造ライン上や検品台に羽根等の夾雑物が付着していないか確認して作業を行うよう指導いたしました。
また、原料鶏の大きさにより、脱毛状態が変化することがあるため、工程中は、原料鶏の脱毛状態を都度確認し機械の調整を行うことで羽根残存を防止します。

いずみ市民生協の品質衛生管理報告

6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。6月度の不適合は13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	ヒスタミン	合計
宅配	1,617	131	92	12	11	1,863
店舗	91	21	14	0	5	131
合計	1,708	152	106	12	16	1,994
不適合件数	13	0	0	0	0	13

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	ベーコン 切り落とし	一般生菌数	再検査予定
		ロース/ハム(スライス)	一般生菌数	再検査予定
		ウインナーソーセージ	一般生菌数	再検査予定
		うずら天といか天ごぼ天セット	一般生菌数	再検査予定

<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	絹厚あげ	一般生菌数	改善要請
入荷時		ボイル真たこ	一般生菌数	改善要請
賞味時		湯葉おぼろ	一般生菌数	改善要請
		揚げ天詰合せ	一般生菌数	改善要請
		じゃこ天スティック	大腸菌群	改善要請
賞味時	店舗	カットざる豆腐	一般生菌数	改善要請
		ハムスパゲティサラダ	一般生菌数	改善要請
		冷しおろしそば	一般生菌数	改善要請
		お造り　サーモン	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。

<残留農薬検査> 不適合はありませんでした。

臭気検査

19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 ……「白バラコーヒー」

お申し出内容	いつもと味が違います。酸味や異臭などは感じられませんが普段と明らかに味が違います。
官能臭気検査	2名で実施しました。飲むとフルーツのような味を感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析したところ、酪酸エチル(バナナ、パイナップルのような果実香を持つ食品香料)と2-メチル酪酸エチル(りんごのにおいを持つ食品香料)を検出しました。
原因の推察	お申し出の白バラコーヒーの「いつもと味が違う」のは、これらフルーツ系の「食品香料」が何らかの原因で移染した可能性が考えられました。

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)
6/7	恋するカーリーナ(高糖度ミニトマト)	岩手県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
6/14	細ごぼう	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	有機栽培とうや(じゃがいも)	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
6/21	多古町のキタアカリ(特別栽培米)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	多古町のトヨシロ(特別栽培米)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	鶴岡の青肉メロン	山形県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	キャベツ(少量)	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産ブルーベリー	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
6/28	枝豆(湯上り娘)	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
6/14	【ふぞろい】アスパラ	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	フリーダムきゅうり	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
6/16	まいたけ	栃木県	【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