

今月のお知らせ

アニサキスによる 食中毒に注意しましょう

最近ニュースでもよく目にしますが、生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が増えています。生鮮魚介類にはアニサキスが寄生している場合があります。特徴などを知り、食中毒を予防しましょう。

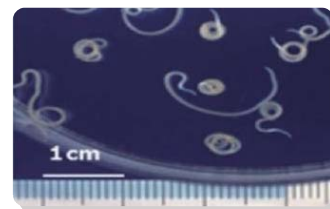


特 徴

- ▶ 長さは約2～3cm、幅約0.5～1mmの寄生虫で、白色の少し太い糸状をしています。
- ▶ 主にアジ、イワシ、サンマ、サバ、カツオ、サケ、イカなどに寄生しています。



- ▶ アニサキスはオキアミなど小さな甲殻類に食べられ、これを食べた魚の体内で寄生します。養殖の場合は、管理されたエサが与えられるので、アニサキスが寄生する可能性は低いです。

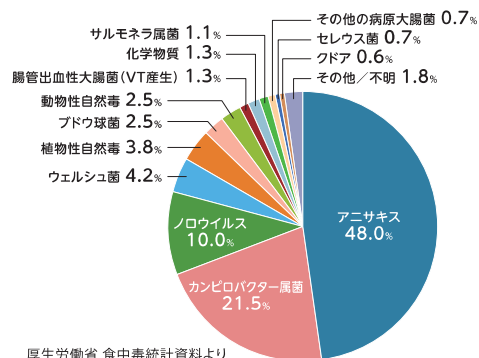
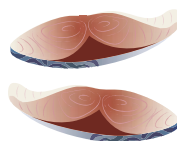


症 状

- ▶ アニサキスが寄生する生鮮魚介類を食べると、人の胃壁や腸管に刺入し、数～十数時間後に激しい下腹部の痛み、吐き気、嘔吐などの症状を引き起こします。



- ▶ 2021年の原因物質別食中毒発生件数では、アニサキス食中毒が344件(全体717件中)と第1位となっています。
(2020年、2019年もアニサキス食中毒が発生件数1位)



予 防 方 法

- ▶ アニサキスは主に内臓に寄生していますが、時間経過し、魚の鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られています。ご家庭で調理する際は以下に注意しましょう。

① 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を処理しましょう

魚を丸物(1匹)で購入した際は、速やかに内臓を取り除きましょう。

② しっかり加熱しましょう

70℃以上、または60℃で1分加熱しましょう。
(料理で使用する食酢での処理、塩漬け等では死滅しません。)

③ しっかり冷凍しましょう

-20℃で24時間以上冷凍するとアニサキスは完全に死滅します。

品質 衛生 管理報告

6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6月度23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)	2
	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	3
	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)	3

合計 23

※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?

【生協で購入した米】

お米を米びつに入れて保存し、使おうとしたら虫が出てきた。なぜ虫がでてきたのか?



7月度報告

✓ 商品事故お申し出件数

7月度の商品事故お申し出件数は195件(前年比70.4%)でした。

その内、異物混入は93件(前年比97.9%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計93件 発生率6.0ppm)				におい 味異常	容器・包装 異常	変色	総合計	
	虫	毛髪	金属	その他 (原料由来)					
件数(件)	21	10	0	24	38	20	11	4	195
発生率ppm	1.4	0.6	0	1.6	2.5	1.3	0.7	0.3	12.6

※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

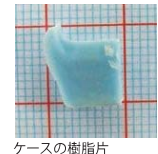
7月度の商品事故において、利用者に対して商品回収や注意喚起などを電話やダイレクトメールなどでお知らせをした主な商品事故を報告します。

発生	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
7月25日	店舗商品	豆乳ドーナツ	6点	賞味期限の印字誤りが発生していることが分かり、メーカー自主回収	利用者への電話入札と、売り場にPOPの掲示にてお知らせ

商品事故是正報告

鶏肉からあげ

『鶏肉のからあげに水色のプラスチック片が付着していました。』



ケースの樹脂片

調査報告

お預かりした異物は、10mm×10mmの青色のプラスチック片で、熱変形している様子はありませんでした。製造工場内を確認したところ、製造工程内の油調工程後に使用しているカゴが異物と同じポリエチレン樹脂であると分かりました。油調した製品「からあげ」をかごに入れ凍結させた際に、カゴに引っついてしまうことがあります。このことから、今回、引っ付いた「からあげ」を引きはがした時に、カゴが破損し製品に破片が付着したと考えられました。

対策

- カゴは、使用前と検品時に割れが発生していないかを確認してから使用し、カゴから製品を引き剥がす際には、強い力で剥がさないようにし、カゴの破損を防ぎます。
- カゴに凍結して張り付いたものを剥がした製品については、都度製品の裏表を確認します。
- 今回の対策としては、可能な限り必要以上の衝撃を加えないように製品を剥がすことと、製品の目視検品を行い、より注意しながら製造を行うことで再発を防止します。

A

お米はひと月以内をめどに使い切りましょう! 冷蔵庫で密封容器での保管がおすすめです!

お米は、精米されるまでの工程でいくつかの異物除去工程があり、原料米に混入していた異物は、ほとんどが除去されます。もし混入していた虫が最終工程まで残っていたとしても、精米工程の段階では機械の中で強い圧力や衝撃がかかることから、その原形は留めていないと考えられます。しかしながら、お米に虫の卵が付着していた場合、目視では見えないくらいの極小さいものであるため、最終の精米工程でも完全に除去できない場合があります。

お米に付着している虫の卵(メイガの場合)は、気温・湿度など条件により異なりますが、卵期は数日～1週間程度、幼虫期は約20～45日程度、蛹期は約1週間で成虫になります。気温が高くなる時期は、孵化や成長が早まります。このため、精米後から1か月経ったお米に羽の生えた虫が出てき

た場合は、上記のお米に卵が付着していたことが考えられます。

また、精米後、間もないころに羽の生えた成虫がいた場合は、お米の袋に開けてある空気孔から進入したことが考えられます。

お米は冷暗所で保管し、ひと月以内をめどに召し上がることをおすすめします。さらに冷蔵庫などの低温で保管していれば虫の孵化や成長を防ぐことができます。お米の袋には空気孔が開いているため、そのまま冷蔵庫に入れると庫内のおいを吸着してしまい、異臭の原因となります。できれば、ペットボトルなどの密封容器に入れ保存してください。なお、卵の付着したお米を炊飯し召し上がったとしても体に影響はありませんので、ご安心ください。



いずみ市民生協の品質衛生管理報告

7月度報告

商品検査

組合員の商品に対する信頼にお応えるため、「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。7月度の不適合は7件でした。前月から6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	特定原材料	PCR	ヒスタミン	合計
宅配	1,519	104	86	18	38	6	26	1,797
店舗	49	22	0	0	6	10	2	89
合計	1,568	126	86	18	44	16	28	1,886
不適合件数	7	0	0	0	0	0	0	7

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	彩りSOZAIパン	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の実施を行います。

<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
		五種の野菜天ぷら	一般生菌数	改善要請
		玉ねぎ天	一般生菌数	改善要請
		ボンレスハム	一般生菌数	改善要請
		コースハム	一般生菌数	改善要請
		ボンレスハム	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努めています。

※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

7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5件でした。

お申し出品の臭気検査事例 ……………「マルイの白たまご」

お申し出内容	たまごパックを開けると、たまごから薬品のようなにおいがしました。
官能臭気検査	5名で実施しました。 2名で消毒臭と、インクのような薬品臭を感じました。 3名は異臭を感じませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析しましたが、お申し出に該当する臭気の検出はありませんでした。
原因の推察	官能臭気検査の結果から以下の原因が考えられます。 たまごパック工場では、法律に基づいて、卵殻の洗浄・殺菌を行い、乾燥してパックに入れています。殺菌に使用される殺菌水のひとつに、次亜塩素酸ナトリウムがあります。これは水道水の塩素(カルキ)と同様のものです。揮発性があるため、通常ご利用いただくまでの間ににおわなくなります。気温の低い冬や湿度の高い梅雨時期には揮発・乾燥しにくくなるため、たまごやパック内においが残り、消毒臭が感じられることがあります。安全な濃度で管理していますので安全性に問題はありません。パック詰め間もないほどにおいは強く、時間がたつと徐々に薄まります。中身にまで影響することはありません。

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)
7/5	加納岩の桃	山梨県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	鶴姫レッドメロン	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	佐久のズッキーニ	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
7/14	八甲田のにんじん	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
7/15	フルーツオレ	製造場所: 群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	国産しめさば(まろやか風味)	製造場所: 千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	三陸育ちのスモーク銀鮭	宮城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	バウッとシャキッとドライ林檎	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
7/19	福島県産ピクリジャンボいんげん	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
7/21	石焼風キムチビビンバ	製造場所: 静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	野菜くらぶのトマト	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
7/26	ズッキーニ	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	だだちゃ豆	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
7/5	茨城れんこん	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	店内砂丘の筑陽なす(長なす)	山形県 酒田市産	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
7/28	西瓜	新潟県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
	陽だまりブラム(静香)	長野県	【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