

いずみ市民生協の

今月のお知らせ

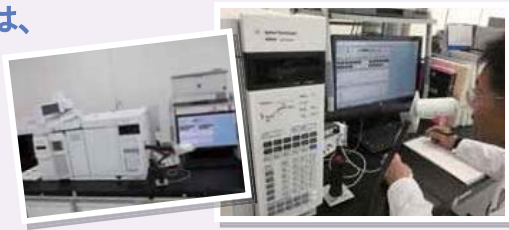
商品、食べ物の**におい**の紹介知って
安心

いずみ市民生協 品質管理部には、「薬品のようなにおいがする」、「いつもと違うにおいがする」など、様々な「におい」に関するお申し出が組合員から寄せられています。
2021年度の商品事故調査依頼件数2,544件のうち、**157件**(全体の約6%)がにおいに関するお申し出でした。



異味・異臭(薬品臭等)に関するお申し出があった場合は、**コープ・ラボ商品検査センター**で、そのにおいの原因を究明するために臭気検査を行っています。

検査は、検査センター職員による確認と、分析機器による検査の両方を行い、お申し出の原因となる臭気成分の特定を行います。



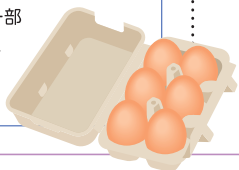
においについてのお申し出事例

※もともと食材に含まれるにおいで、問題のないもの

たまごのパックを開けると薬品のようなにおいがしました

臭気検査の結果、お申し出に該当する異臭成分は検出されませんでした。

たまごは、卵殻の洗浄・殺菌を行い、乾燥してパックします。殺菌に使用する殺菌水に次亜塩素酸ナトリウムがあり、揮発性があるので、ご利用いただくまでににおわなくなります。ただし、気温の低い冬や湿度の高い梅雨時期には乾燥しにくくなるため、一部たまごやパック内ににおいが残り、消毒臭を感じる場合がありますが、安全性に問題はありません。



レモンのマーマレードを使ったところ、防腐剤くさいにおいがする

臭気検査の結果、「リモネン」という成分が検出。

リモネンは柑橘類の表皮に果皮に含まれる強い香り成分で、においが強まると、薬品くさい、カビくさいと感じられることがあります。



はちみつを開けるとツンと鼻に抜けるアンモニア臭がした

臭気検査で「p-クレゾール(尿様臭)」を検出。

p-クレゾールは花の蜜に含まれるハチミツ由来の成分のひとつ。ハチミツは天然の産物で、採れる時期、場所、気候等により影響を受け、においや味などに少しずつ違いが感じられるものとなります。



におい移りに注意!

お米やカップ麺などは、においを吸着しやすいので、においのきついもの(洗剤や香りの強いもの)を近くに置かないように気をつけましょう。



ご利用いただいた商品で「いつもと違う変なにおい、味がする」、「薬品くさい」等とお感じになられた場合、配送担当者、または組合員サービスセンターにご連絡ください。



品質衛生管理報告

7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7月度15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	2
	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	6
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	0
	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
	カッターで箱開閉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 15

※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②】

食べてみるとバサバサして美味しくない。

A

「お米を美味しく食べるためには」

お米はひと月以内(夏場は2週間をめどに)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!

お米は野菜と同じ農産物です。精米したてが一番鮮度がよく、保存中などに温度や湿度、直射日光の影響を受けた場合には、風味が変化したり、乾燥によるひび割れが起きて、本来の食感が損なわれます。また、においが吸着しやすい性質もあるため、保存方法に気をつけて、なるべく早く使い切ることが美味しく食べるポイントです。

- ◆ 気温が高くなる夏場は精米から14日～30日を目安に使い切り、保管期間が長くなるまめ買いは控えましょう。
- ◆ 購入後はすぐに密封容器に移し替え、冷蔵庫での保管がおすすめです。容器はこまめに清掃し、お米の継ぎ足しはせずに使い切ってから新しいお米を入れてください。

【米袋には空気穴があけられています】

お米の袋は、輸送中の衝撃や圧力によって破れてしまうことを防ぐために、小さな空気穴をあけています。このため、周囲の湿度や袋に付着した水分が空気穴から入り込み、お米の変色やカビが発生することがあります。水気には十分注意をし、袋をぬらさないように気をつけましょう。



8月度報告

✓ 商品事故お申し出件数

8月度の商品事故お申し出件数は178件(前年比82.8%)でした。

その内、異物混入は73件(前年比92.4%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計73件 発生率3.8ppm)					におい	容器・包装	変色	総合計
	虫	毛髪	金属	原料由来 (骨など)	その他	味異常	異常		
件数(件)	11	12	4	12	34	21	18	5	178
発生率ppm	0.6	0.6	0.2	0.6	1.8	1.1	0.9	0.3	9.3

※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

8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
8月3日	7月2回	焼うどんしょうゆ味	954点	商品の一部でカビが発生していることが判明し、メーカー自主回収 健康への影響はなし	利用組合員のマイページへ、またはお届け表兼請求書にてお知らせ
8月10日	2022年夏ギフト	【菓子セット】 六花セレクト缶(はまなし) 六花セレクト缶(夏見舞い)	19点 10点	商品の一部で包装不良が見られ、メーカー自主回収	利用者へ電話入れど、電話連絡がつかない場合DMにてお知らせ
8月25日	8月1回	【パン】 シベリア6個入	2,496点	商品の一部でカビが発生していることが判明し、メーカー自主回収 一般的なカビで健康被害はない	利用者へDMにてお知らせ
8月25日	8月1回 8月3回	【パン】 黒糖シベリア6個入	1,747点 1,416点	商品の一部で繊維の異物混入があり、メーカー自主回収 異物は繊維の糸くず状のもので、口腔内を傷つけるものではないため健康への影響はなし	お届け表兼請求書にてお知らせ
8月26日	7月4回 10月4回	高タンパクめん 300g	59点 214点	商品の一部でカビが発生していることが判明し、メーカー自主回収 健康への影響はなし	お届け表兼請求書にてお知らせ

商品事故是正報告

小粒納豆 40g×3

『納豆をあけると発泡スチロールの破片が入っていました。』



納豆容器の発泡スチロール混入

調査報告

お預かりした現物は、納豆1パックの中に、大きさ約6cm×4cmの「納豆容器の破片」が入っている状態でした。また、当該納豆容器に破損はありませんでした。

当該製品は容器への納豆投入後にフィルムとからしを載せ、ふた閉めて発酵までの工程を機械による自動で行っています。

製造工程中の充填工程にて、ライン上に並べた容器が煮豆の盛り込み位置へ移動する間に、容器の一部が浮き上がったりずれたりすることがあります。ずれた容器はライン周辺の部品に接触し破損することがあり、今回の異物は、容器が破損した際に隣を流れていた納豆パックに飛び込み、混入してしまったと考えます。容器の破損が発生した場合はラインが自動停止し、容器に入れられた納豆1ショット(6食分)を動かして、納豆容器内やその周辺に破損した容器が残っていないかを目視で確認をしていますが、その確認が不十分で見逃してしまったと考えます。また、容器へ納豆が投入された後にフィルムとからしを上に乗せますが、機械により自動で投入されフタをするため、そのまま作業員の目に触れることなく製品化されたものと考えます。

対策

●この度の発生した件を受け、今後は容器破損が発生しラインが停止した際には、「破損容器」と「破片」の照合を行い正体になることを確認し、他に破片の欠損がないかの確認をします。

また、納豆を投入された容器内とライン上に破損した容器片が残っていないかを必ず確認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

8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。8月度の不適合は10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	PCR	ヒスタミン	カドミウム	合計
宅配	1,547	112	92	23	6	26	4	1,810
店舗	83	22	9	0	0	7	0	121
合計	1,630	134	101	23	6	33	4	1,931
不適合件数	10	0	0	0	0	0	0	10

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

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	小田原蒲鉾	一般生菌数	改善要請
		さつまあげセット	一般生菌数	改善要請
		揚げ天詰合せ	一般生菌数	改善要請
		低温殺菌牛乳	一般生菌数	改善要請
		ボンレスハム	一般生菌数	改善要請
		サーモン切身	一般生菌数	改善要請
		ロースハム	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

10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。

お申し出の臭気検査事例 ……「丸大豆しょうゆ」

お申し出内容	流しの下に保管していましたが、いつもよりきつにおいがします。アルコールのようなにおいがします。
官能臭気検査	2名で実施しました。 2名とも醤油のにおいのみで異臭は感じませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析しましたが、エタノールを検出しました。
原因の推察	通常、醤油にはエタノールが2〜3%含まれています。他メーカーのこいくち醤油のエタノール臭気量を比較しましたが含有量は差はありませんでした。 醤油に通常含まれているエタノールのにおいを強く感じられ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)
8/2	福島県産 桃 (ミスビーチ)	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
8/9	さつまいも(紅東)	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	庄内だだちゃ豆 (レンジ対応袋)	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	お徳用もみのり	製造場所: 群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	いか大根	製造場所: 福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
8/16	山形県産 ラ・フランスジャム	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	信州上田のトマト	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
8/23	みなみ信州の幸水梨 (優糖生) 糖度選別	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	安曇野のサンつがる	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	種なし巨峰	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	福島県産 黄金桃	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	福島県産 幸水梨	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	有機栽培おかひじき	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
8/30	サンつがる	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	茨城れんこん	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	生協のミニ白菜	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
8/2	【ふぞろい】おいらせトマト	青森県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
	【ふぞろい】こまちのトマト	秋田県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
	くりゆたか南瓜 (ほくほく系)	新潟県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
8/9	幸水梨	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
	下館の梨(幸水)	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
8/30	大口れんこん	新潟県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
	白桃・黄桃セット	山形県	【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