

今月のお知らせ

寒くなってきたこれから

ノロウイルスにご注意を！

冬になると、ノロウイルス食中毒が多く発生します。
ノロウイルスによる食中毒は11月～2月に集中して発生する傾向があります。
感染力が強く集団発生をおこしやすいため注意が必要です。



感染経路

このノロウイルスの感染経路は、
ほとんどが経口感染です。

- ① 感染者の嘔吐物や便を触った手を介して感染する二次感染
- ② ヒトからヒトへの飛沫感染などの直接感染
- ③ 貝類による汚染された二枚貝を加熱不十分なまま食べることでの感染
- ④ 井戸水や簡易水道の不十分な消毒で摂取した場合



症状

- 潜伏期間は24～48時間。
- おもな症状は、吐き気・下痢・腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これらの症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症ありません。
- 令和3年の食中毒発生状況によると、ノロウイルスによる食中毒は、件数では、総事件数717件のうち72件(10.0%)でした。



正しい対処法

手洗い

手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。調理を行う前、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やオムツ交換等を行った後(手袋をして直接触れないようにしていても)には、必ず行いましょう。正しい手洗いを行い、手の汚れをしっかりと洗い流しましょう。



食中毒予防

一般的にウイルスは熱に弱く、加熱処理はウイルスの活性を失わせる有効な手段です。
ノロウイルスの汚染の恐れのある二枚貝などの食品の場合、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が望まれます。



嘔吐、便の適切な処理

患者の吐物や糞便を処理する時には使いすてのガウン(エプロン)、マスクと手袋を着用し汚物中のウイルスが飛び散らないようにペーパータオル等で静かに拭き取ります。
拭き取った後、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水で浸すように速やかに拭き取り、その後、水拭きします。拭き取ったおう吐物や手袋は、ビニールに密閉して廃棄します。



食中毒を防ぐ三原則

☑ につけない(清潔・洗浄・手洗い)

調理・食事前に石けんで必ず手を洗いましょう。
傷のある手での調理は気をつけて。
調理器具は汚れを落とし消毒を。



☑ ふやさない(低温管理)

冷蔵庫内は10℃以下に保ち、
開けっ放しにせず、
速やかに閉めましょう。



☑ やっつける(しっかり加熱)

食品はしっかり加熱しましょう。



品質 衛生 管理報告

8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8月度18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	5
	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	0
	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	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	ピッキング時に昆虫・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)	0

合計 18

※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?

【北海道産ほたて貝柱生食用】

ホタテ貝柱生食用の色がオレンジ色なのですが、食べても大丈夫でしょうか?

A

ホタテ貝は、プランクトンを捕食しますが、プランクトンの種類やホタテ貝の個体差により、貝柱がオレンジ色の状態になる場合があります。赤橙色をしているため「赤玉」と呼ばれています。

捕食しているプランクトンの中に甲殻類がたくさん入っていると、殻に含まれるカロチノイド色素が体内に沈着して赤っぽくなります。甲殻類由来のカロチノイド色素はアスタキサンチンが主な物質といわれています。「赤玉」のホタテ貝は珍しく、500~1000個に1~2個の割合とされています。

オレンジ色のホタテ貝を食されても問題ありませんので、ご安心ください。



9月度報告

✓ 商品事故お申し出件数

9月度の商品事故お申し出件数は215件(前年比77.6%)でした。

その内、異物混入は76件(前年比76.8%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計76件 発生率4.8ppm)				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)	10	10	2	11	43	27	19	11	215
発生率ppm	0.6	0.6	0.1	0.7	2.7	1.7	1.2	0.7	13.7

※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。

商品回収や利用者に連絡した商品事故

9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
9月8日	6月1回	オクラ梅かつお大袋 57g	549点	一部の商品で、湿気を帯びた食感の製品が含まれていることが判明したため、メーカー自主回収	利用者へ商品お届け表兼請求書「お知らせ欄」にてお知らせ
9月9日	5月3回	生一番切り餅 エコ400g(約8~9個)	1064点	一部商品にカビの発生が確認されたため、メーカー自主回収 一般的なカビで健康被害はない	利用者へ商品お届け表兼請求書「お知らせ欄」にてお知らせ
9月20日	店舗商品 9月14日、16日、17日 入荷分	滋賀県産 みずかがみ	149点	製造した精米商品の玄米に一部産年が異なる玄米が混入していることが判明し、メーカー自主回収	売り場にPOPの掲示にてお知らせ
9月22日	9月1回	若鶏手羽中のしょうゆ焼き240g	593点	商品の一部に、製造工場で使用している消毒剤が付着した可能性があり、本来と異なる味・においがある製品が一部混入していることが判明、メーカー自主回収。付着量は微量で健康被害はない	利用者へDMといずれもホームページにてお知らせ

商品事故是正報告

国産小麦 100%食パン 5枚

『5枚切りのパンなのに、真ん中にサンドイッチ用のパンぐらいの薄さのものが2枚入っている。』



真ん中のパン2枚が半分の厚さ

調査報告

現物の食パンは、5枚切り食パンの中央部分に薄い食パンが2枚入っている状態でした。

当該の5枚切り食パンは、1本の食パンを製造し、そこから3斤分の5枚切り食パンをスライスして製造します。

今回は、1本の食パンが不足したために、1本の食パンを半分にした1.5斤のパンを2本合わせて、これを自動スライサー機でスライスしていたことがわかりました。このときに、2本合わせた場所の前後をスライスしたために、薄いものが2枚できてしまったとわかりました。

また、通常このようなイレギュラー(1.5斤を2本合わせる)で製造した場合、中央の1斤は取り除いていましたが、それができていなかったと考えます。

対策

●通常1本の食パンを使用し製造する「4枚切り」「5枚切り」「6枚切り」食パンに、1.5斤にカットしたパンは使用しないことを徹底いたします。

●イレギュラーな作業が発生した場合は、現場責任者への連絡と現場責任者の指示のもと対応します。

また、今回の対策を従業員に指導し徹底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

9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。9月度の不適合は9件でした。前月から1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	PCR	ヒスタミン	カドミウム	合計
宅配	1,614	113	103	21	3	17	2	1,873
店舗	91	20	0	0	0	3	0	114
合計	1,705	133	103	21	3	20	2	1,987
不適合件数	9	0	0	0	0	0	0	9

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	ポテトパン	一般生菌数	再検査予定
		牛ランチBOX	一般生菌数	再検査合格

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	いかしゅうまい	大腸菌群	改善要請
		点心詰合せ	一般生菌数	改善要請
		ローズハム	一般生菌数	改善要請
入荷時	宅配	ボイル真たこ	一般生菌数	改善要請
		サラダえび	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	おはぎ桜餅	一般生菌数	改善要請
		栗ロール	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。

<残留農薬検査> 不適合はありませんでした。

臭気検査

5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 ……「シチュー・ド・ビーフステーキ」

レンジで調理し食べようとした際、アンモニアのようなツンとしたにおいがしました。肉よりも野菜の方からにおいがします。

4名で実施しました。肉、ブロッコリー、コーン、フライドポテトそれぞれについて官能臭気検査を実施しました。ブロッコリーからは以下のようなにおいを感じられました。
①少しツンとしたにおいを感じる。
②③少し酸っぱいようなにおいを感じる
④特に異臭は感じない。黒こしょうのにおいを感じる。

におい嗅ぎ機器で分析しましたが、アンモニアは検出されず、メタンチオール、ジメチルスルフィド、ジメチルジスルフィドなどのイオウ化合物を検出しました。

ブロッコリーの辛味成分イソチオシアネートが分解されメタンチオール、ジメチルスルフィド、ジメチルジスルフィドなどのイオウ化合物を生成します。これらの揮発性成分が「たまねぎのにおい」「たくあんのにおい」「薬品のにおい」など酸っぱいようなツンとしたにおいを感じられ、また熱を加えるとより強くにおいを感じるようです。今回のにおいの原因は、ブロッコリーからのにおいと考えられ、人体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)
9/13	福島県産 豊水梨	福島県	【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
	みなみ信州の 豊水梨	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	ぶり大根	製造場所：福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	訳あり かつおたくあん	製造場所：新潟県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	秋小なす漬	製造場所：栃木県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	仙台長なす漬	長なす：宮城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	千葉八街産 落花生(せや付)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	あつみかぶ 柿酢	あつみかぶ：山形県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	むつ清産ほたての パターソー(しょうゆ漬)	ほたて：青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
9/20	しゃぶしゃぶもち 小袋	製造場所：新潟県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	サンつかる	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
9/27	信州の豊水梨	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	トマト	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
9/8	紅玉	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	みなみ信州の 南水梨	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
9/13	津南産 なめこ(無洗)	新潟県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	コリンキー(南瓜)	新潟県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
9/15	りんごセット(サンつかる・きおう)	青森県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	バターナッツ南瓜(ねっとり系)	新潟県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
9/20	水沢りんごセット(サンつかる・きおう・せんざい)	岩手県	【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

