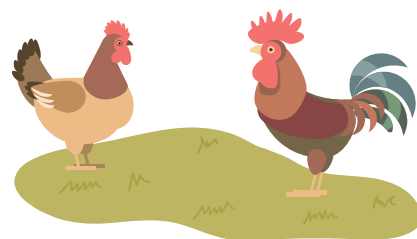


今月のお知らせ

「新鮮だから安全」ではありません
鶏肉料理による

カンピロバクター食中毒にご注意を！

生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒は、近年発生件数が最も多く、年間300件、患者数2,000人程度で推移しています。(厚生労働省より)



カンピロバクターとは

ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。
乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅します。

症状

下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などがあり、他の感染型細菌性食中毒と酷似します。

多くの患者は1週間ほどで治癒します。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、注意が必要です。

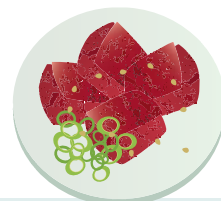
また、潜伏時間が一般に1～7日間とやや長いことが特徴です。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。指摘されています。



食中毒の原因となるもの

主な推定原因食品または感染源として、生の状態や加熱不足の鶏肉、調理中の取り扱い不備による二次汚染等が強く示唆されています。

(鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ、鶏わさなどの半生製品、または加熱不十分な鶏肉料理など)



家庭でのカンピロバクター食中毒の予防方法

カンピロバクター食中毒の予防方法

食肉を中心部まで十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)することが重要です。具体的には未加熱または加熱不十分な鶏肉料理を避けることが最も効果的です。

二次汚染防止

食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行いましょう。



食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう。



食肉に触れた調理器具等は使用後に洗浄・殺菌を行うことが重要です。



鶏肉は食生活に欠かせない食材です。
美味しく安全に食べましょう。



品質衛生管理報告

9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9月度20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	3
	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)	3
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	4
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
	アレルゲン表示間違い	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)	5
合計		20

※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。

10月度報告

✓ 商品事故お申し出件数

10月度の商品事故お申し出件数は170件(前年比71.7%)でした。

その内、異物混入は70件(前年比68.6%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計70件 発生率4.5ppm)					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	3	11	36	32	13	10	170
発生率ppm	0.6	0.6	0.2	0.7	2.3	2.1	0.8	0.6	11.0

※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

10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
10月1日	店舗商品	ミニビザ マルゲリータ 5枚入り	157点	「ミニビザマルゲリータ」の一部製品にて、「ミニビザミックス」の裏面表示を誤って使用した商品が流通してしまったことが判明し、メーカー自主回収 商品の品質およびアレルギーなど安全性に問題はなし	売り場にPOPの 掲示にてお知らせ
10月10日	9月2回	国産肉厚するめの やわらかイカ天 80g	618点	一部の商品で、包材下部にシール接着不良が発生し、2件カビの発生が判明したため、メーカー自主回収 カビは一般的なカビと推測され、カビ毒による健康被害の可能性は低い	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
10月26日	10月3回	キュレル 潤浸保湿 フェイスクリームⅢ とてもしっとり	18点	セット品の中「フェイスクリーム 10g」にリニューアル前のクリームが充填されていることが判明し、メーカー自主回収 効果や安全性に問題なし	利用者へDMにて お知らせ

商品SOS これってなに?

【たまねぎドレッシング】

たまねぎドレッシングの中に
黒い粒状のものが多数見えます。
これはなんでしょうか?

A

現物の「たまねぎドレッシング」を冷蔵庫に一日置き、内容液を分離させたと、底面に黒い粒状のものが多数沈殿していました。この黒い粒状のものを確認したところ、原料のひとつの椎茸であることがわかりました。当該商品は分離液状ドレッシングという形態で、増粘剤や乳化剤を使用していないために、冷蔵庫など安定した場所に置かれた場合、分離や沈殿することがあります。輸送状況や保管状態で分離の状態が若干変わりますが、よく振ってご使用いただければ問題なくお召し上がりいただけますので、ご安心ください。



商品事故是正報告

ねぎ焼き 2枚

『ねぎ焼きを食べた時、
噛んでも噛んでも小さくならないものを
口の中で感じました。』

調査 報告

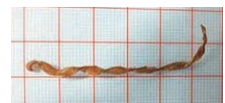
異物は茶色く大きさ約56mm×2mmの比較硬いものでした。異物を水に浸しましたところ、色が薄くなるとともに軟らかくなり、弾力がある状態になりました。

現物を検査したところタンパク質を含むことが分かり、また、光学顕微鏡で詳細を確認し、異物は本商品の原料である牛すじ肉であることがわかりました。

原料の牛すじ肉は、牛すじ肉製造元で8mmのミンチにして、こんにゃく、調味液と混合しています。今回の現物は、ミンチにする際に機械でうまくカットできずひと状になり、ミンチ後に検品工程がないことから発見・除去されなかったと考えます。また、「ねぎ焼き」製造工場においては、原料の確認が不十分であったために除去されず使用してしまい、商品化にいたってしまったものと考えます。

対策

●牛すじ肉製造元において、ミンチ工程後に検品を実施し、規格サイズを大きく外れるものは除去するようにします。また、「ねぎ焼き」製造工場においても、原料の「味付けすじこんにゃく」を開封した際は、大きすぎるすじ肉の確認を徹底し再発を防止します。

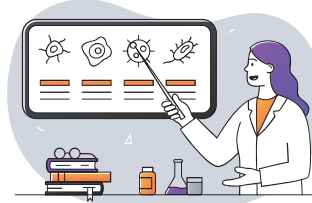


いずみ市民生協の品質衛生管理報告

10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。10月度の不適合は8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	カドミウム	合計
宅配	1,464	123	86	28	37	11	17	1,766
店舗	86	13	12	0	0	0	0	111
合計	1,550	136	98	28	37	11	17	1,877
不適合件数	8	0	0	0	0	0	0	8

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	笹寿し	一般生菌数	再検査予定
		クリスマス用ケーキ	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
入荷時	宅配	混ぜご飯セット	大腸菌群	改善要請
		生タタルソース	一般生菌数	改善要請
賞味時		ロースハムスライス	一般生菌数	改善要請
		サーモン切身	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	ディーツボール	一般生菌数	改善要請
		じゃがいも天	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

13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8件でした。

お申し出の臭気検査事例 ……「甘鯛開き干し」

お申し出内容	購入後冷凍保存し、調理しようとしたら異臭がしました。焼くとよりにおいがきつくなり食べられませんでした。
官能臭気検査	3名で実施しました。2名は香ばしい魚を焼いたにおいでしたが、1名で少し塩素臭を感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、2,6-ジプロモフェノール（塩素臭）を検出しました。
原因の推察	考えられる原因として、海藻は海水中の臭素を利用してジプロモフェノールを代謝物として産生し、身の回りを覆うことで細菌類から自分の身を守っています。そして魚やエビなどが海藻を食べると、魚介類の体内にジプロモフェノールが蓄積し、さらにそれらの魚介類を人間が食べたとき、ジプロモフェノールを消毒臭と感知することがあります。今回感じとられたにおいは、塩素臭の2,6-ジプロモフェノールである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)
10/4	秋映(りんご)	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	シナ/スイート(りんご)	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	無洗米金芽米 長野県産コシヒカリ	長野県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
10/5	新潟魚沼コシヒカリ	新潟県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	里芋(特別栽培)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	さつまいも(シルクスイート)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
10/11	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
	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
	あやめさつまいも(紅まさり・土付)	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	山形県産つや姫『雪むら米』	山形県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	レタス	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	ラ・フランス(洋ナシ)	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	新潟県産かね丸餅(特別栽培米)	米:新潟県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産紅はるか干し芋	製造場所:栃木県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	タニタ食堂監修 ねの甘みで仕上げた福神漬	製造場所:群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
10/18	もっちりぶちっと食感楽しむもち玄米	製造場所:山梨県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	旬りんごつがる	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	りんごセット(シナ/スイート秋映)	長野県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	宮城ひとめぼれ	宮城県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	ひとめぼれ	岩手県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	はえぬぎ	山形県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	白菜	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	生協のミニ大根	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	秋のグリーンセロリ	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
10/25	ミニトマト	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産いかそうめん	いか:三陸北部沖産	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	日清シチメン汁ビーフドミグラス	製造場所:静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産真いかリング	いか:三陸北部沖産	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず

検出せず:検出下限値(12.5 Bq/kg)未満