

今月のお知らせ

お届けしている
保冷箱・蓄冷剤の衛生管理について

組合員のみなさまに宅配で毎週お届けしている商品、その商品の仕分けは大阪いずみ市民生活協同組合の物流センターで行っています。冷蔵・冷凍商品の仕分けは、テクノステージ物流センターで行っています。今回は、商品の仕分けに使用しています通い保冷箱や冷蔵・冷凍蓄冷剤の洗浄、その衛生管理の運用についてご紹介します。

実施していること

各組合員のお宅から配送時に回収された流通備品は、それぞれにまとめられて各配送センターより物流センターに返却されます。返却された流通備品は物流センターの所定場所で汚れ等の確認や洗浄を行い、使用前まで保管されます。

【蓄冷剤】



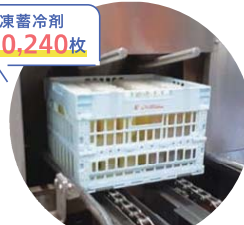
組合員宅より回収した蓄冷剤は、配送センターからテクノステージ物流センターに返却されます。(配送センターでは汚れの酷いもの、液漏れしているもの等は、選別して廃棄しています。) 配送センターから返却された蓄冷剤は、「ハートコープいずみ」で専用の洗浄機を使って洗浄を行っています。

冷蔵蓄冷剤
1日32,000枚

冷凍蓄冷剤
1日10,240枚



蓄冷剤専用洗浄機



【保冷箱】



保冷箱はテクノ物流センターで、箱の底面・側面・内側の汚れ・濡れの有無、異物の付着や混入、異臭の有無、破損がないかなどを確認し、問題なければ詰め合わせ作業に使用します。

現在、保冷箱に商品を詰め合わせる前に、除菌・消臭の目的で出荷するすべての保冷箱に電解水を噴霧しています。



点検時に汚れ・濡れ、異臭があった備品はいったん取り除き使用せず、状態に応じ「ハートコープいずみ」で洗浄を行って使用する、もしくは廃棄します。テクノステージ物流センターでは現在、1日約2,400箱の保冷箱の洗浄を行っています。

保冷箱の洗浄
1日2,400箱



最終的に商品ピックをはじめる段階で保冷箱に汚れや破損がないかの目視による全箱点検を実施しています。

※破損や汚れの酷い箱は順次廃棄しています。また、新品の保冷箱への入れ替えも順次行っています。



上記対策を行い、その後内袋をかけ、商品の詰め合わせを行っています。
引き続き、組合員のみなさまに満足いただける宅配を目指し、衛生管理に努めていきます。

「出張・Zoom 食の安全学習会」のご案内



社会には科学的根拠に乏しい「食の不安情報」が広がっています。食の安全の広報担当が、科学的知見に基づいた最新の情報をお伝えし、意見交換させていただきます。ふだんから食の安全等で気になっていることがあれば、お気軽にご相談ください。

時 間 30分～

参加人数 2人以上

(お友だち同士やご近所さま同士、グループ配達、コープ委員会などで)

まずはお申し込みください。／

- ①開催日時
- ②開催方法(Zoomもしくは出張)
- ③テーマは相談ください。

テーマの例

- ◆いずみ市民生協の食の安全のとりくみ ◆食品添加物 ◆残留農薬
- ◆遺伝子組換え食品 ◆映画「Well Fed」上映と解説 ◆ゲノム編集食品
- ◆食品表示 ◆情報の見極め方 ◆健康で長生きするための食のリスク管理



申し込みはこちらから

またはイベント申し込みダイヤル

☎0120-031-302

[月曜日～金曜日]9:00～21:30

[土曜日]9:00～20:00

品質衛生管理報告

11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11月度14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)	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	1
	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	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)	1
合計		14

※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?

【チョコレート】

5月に購入したチョコレートが少し白くなり、口当たりが悪くカカオの香りがしない。(お申し出日12月)

A

チョコレート表面に少しブルーム現象がみられ、つやがなくザラつきがありました。製造メーカーや生協の配送時、ご家庭での保管時に温度変化の影響を受けたことで変質したものと考えられました。ブルーム現象とは、チョコレートに含まれている油脂分が高い温度(28℃前後で溶け始めます)により表面に浮き出し、冷えて固まると白く粉のように見えるチョコレート特有の現象です。温度変化の影響を受けたチョコレートをお召し上がりになられましても害はありませんが、見た目が悪く、チョコレート本来のおいしさも失われています。

製造メーカー・生協での保管、配送時の管理を強めますが、ご家庭でも保管場所に注意しましょう!

チョコレートは熱に対してデリケートなお菓子です。「ブルーム現象」を起こさないように、保管場所には気を付けましょう。

- 直射日光に当てないようにしましょう。
- 暖房のききすぎた部屋におかないようにしましょう。
- 火のそばやストーブ、ヒーターなどのそばにおかないようにしましょう。

※夏場に高温でやわらかくなったチョコレートを冷蔵庫にのけると、ブルーム現象が起りやすくなります。冬場は暖房器具の使用によりチョコレートが温められることが多くなります。寒い冬でも注意が必要です。



12月度報告

商品事故お申し出件数

12月度の商品事故お申し出件数は172件(前年比100.6%)でした。

その内、異物混入は70件(前年比127.3%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計70件 発生率4.4ppm)					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(袋など)	その他				
件数(件)	10	10	1	12	37	25	11	11	172
発生率ppm	0.6	0.6	0.1	0.8	2.3	1.6	0.7	0.7	10.9

※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

12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。

発告	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
12月14日	店舗商品	滋養みずかがみ5kg 無洗米 滋養みずかがみ5Kg	117点	「環境こだわり農産物※」の認証を受けていない米が混入していることが判明し、メーカー自主回収 品質には問題なく、人体に影響はない ※環境こだわり農産物認証制度 …農薬や化学肥料の使用を通常の50%以下に減らし、琵琶湖をはじめとした環境保全のための工夫や技術で生産された農産物として認証する滋養泉の制度	売り場へPOP掲示にてお知らせ
	10月2回 11月2回 12月1回	薬用シュミテクト コンプリートワンEX 90g	1,000点	一部に別商品「薬用シュミテクトコンプリートワンEXプレミアム」の内容物を充填していることが判明し、メーカー自主回収 品質には問題なく、健康被害はありません	お届け表「お知らせ欄」に掲載にてお知らせ

商品事故是正報告

牛こま切れスライス

『お肉を解凍すると、脂肪の中に黒い点々が出てきました。これは何でしょうか?』



調査報告

お申し出現物を確認すると、お肉の脂肪の中に複数箇所、赤〜黒く変色が見られました。変色箇所はお肉(脂肪)に埋没しており、解凍したところ全体的に赤黒くにじんんでいる状態でした。また、人肌の温度で一部が融解したことから、原料肉由来の血合いであることがわかりました。お肉はと畜の際に、血液が肉や脂肪の中に細かな斑点や塊となって残留することがあります。魚の血合いと同様に人体に有害なものではありませんが、見た目に悪いためできる限り除去するようにしています。バラ肉にも血合いが発生することがあります。

肉内の血合いについては、直径5.0mm以上の血液の塊や不快感を与えるものは除去するルールを定めています。しかしながら当該品は、整形・盛付工程時の検品作業で見逃しがあり、除去されなかったものと考えます。

対策

- 今回の血合いについて、工場従業員に対し周知確認をしました。
- 引き続き、工程中の原料肉の検品を徹底し、製造管理、品質管理に努めてまいります。

いずみ市民生協の品質衛生管理報告

12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。12月度の不適合は5件でした。前月から5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	PCR	カドミウム	合計
宅配	1,464	96	119	14	8	11	1,712
店舗	75	27	14	0	0	0	116
合計	1,539	123	133	14	8	11	1,828
不適合件数	4	1	0	0	0	0	5

検査結果の不適合 <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	ほたて貝柱	一般生菌数	改善要請
入荷時		のどぐろ柚子酢漬け	大腸菌群	改善要請
賞味時	店舗	じゃがいも天	一般生菌数	改善要請
賞味時		紅白さくら餅	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>

検査時期	取り扱い区分	商品名	不適合内容	対応
抜き取り	店舗	里芋	ジノテフラン(殺虫剤) 一律基準(注1)超過	出荷中止

(注1) 残留基準が設定されていない農薬等を一律に(0.01ppm)設定されている基準。今回の残留値では健康に影響を及ぼす量ではないことを確認しています。

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10件でした。

お申し出品の臭気検査事例 ……「毎日ミニトマト」

お申し出内容	一口噛むとカビくさい味とにおいがしました。もう一個食べましたが同様にカビくさかったです。
官能臭気検査	3名で実施しました。 3名ともカビ臭等異臭は感じとれませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、2-メチルイソボルネオール(カビ臭)を検出しました。
原因の推察	今回のカビくさい味とにおいは、2-メチルイソボルネオールが原因と考えられます。 2-メチルイソボルネオールはカビによって産生される物質であり、商品にカビが発生していた可能性が考えられました。 また別の要因として、土壌には放線菌が多く存在しており放線菌自体は作物にとって重要な菌ですが、多雨などの天候不順により放線菌が死滅し、その体内から2-メチルイソボルネオールが土壌中に放出されます。ミニトマトが土壌からこの2-メチルイソボルネオールを吸い上げてミニトマト中に残存し、このことがカビ臭の原因となったことも考えられます。



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)
12/7	星の形のお・も・ち(餅)	製造場所: 千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/9	麻婆メシ 四川風麻婆豆腐(カップめし)	製造場所: 静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産 あさごぼう かつお風味(漬物)	製造場所: 栃木県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	五穀おかゆ	製造場所: 山梨県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/13	市田柿	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/20	紅玉	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	市田柿	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/27	葉とらずサンふじ(糖度選別)	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	葉とらず ジョナゴールド	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
12/13	特裁魚沼 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
	新潟コシヒカリ	新潟県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
12/27	予:特別栽培 こしひかり	新潟県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	予:特別栽培 あきたこまち	秋田県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
	予:コシヒカリ(全農安心システム米)	新潟県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず

検出せず: 検出下限値(12.5 Bq/kg)未満