

いずみ市民生協の



遺伝子組換え食品について

2023年4月から遺伝子組換え食品の表示制度が変わります /

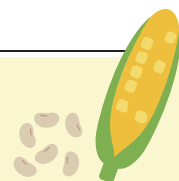
食品の遺伝子組換え情報について、消費者にとってわかりやすい表示をめざし国の制度が一部改正され「遺伝子組換えでない」と表示できる条件が厳しくなります。

「遺伝子組換えでない」表示は義務ではなく任意でできる表示です。現行では9品目の農産物とこれらを原材料とした加工食品が対象となっています。また、遺伝子組換えのない「大豆・とうもろこし」に限り分別生産流通管理をして、遺伝子組換え原料を意図せざる混入率5%以下に抑えている場合に、他の農産物とは違い「遺伝子組換えでない」の表示ができます。

今回の改正では、「**遺伝子組換えでない**」と表示できるのは、**遺伝子組換え原料の混入がないと認められる場合のみ**となります。

ただし、**大豆・とうもろこしに限り**分別生産流通管理※1をして、遺伝子組換え原料を**意図せざる混入率5%以下に抑えている場合には「分別生産流通管理済み」**である旨の表示ができます。

※1分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物の混入を防ぐため、生産・流通・製造加工の各段階で、遺伝子組換え農産物と分けて管理すること。



これにともない、いずみ市民生協の商品カタログ紙面への遺伝子組換え表示を改善し、出来るだけ多くの情報を記載するようにします。

1 遺伝子組換え紙面表示対象

- 商品包材一括表示の原材料欄に遺伝子組換え表示のあるものが対象となり紙面へ記載します。
- その際、対象原料もわかりやすいように表示します。
現行)原料:遺伝子組換えでない
新)大豆:分別生産流通管理

2 ナチュラルプラン natural plein商品の紙面表示対象

- natural plein(ナチュラルプラン)商品の一括表示欄に記載されている原料すべての表示は今まで通りですが、加えて主原料[遺伝子組換え表示のある一番目(最も重量の多いもの)]の遺伝子組換え表示を、商品名の近い箇所に別途表示します。
- 独自表示対象原材料(法的には義務表示ではない)、「**醤油・大豆油・なたね油・綿実油・コーン油・コーンフレーク**」についても表示対象としています。

3 表示対象外商品

- 主原料でない添付のタレなど別添付具材や揚げ油などは表示対象としません。

4 ナチュラルプラン natural plein商品以外の紙面表示

- natural plein商品以外(バスケット内いずみ独自調達商品)については、主原料[遺伝子組換え表示のある一番目]の遺伝子組換え表示を、商品名の近い箇所に別途表示します。
- 上記以外の商品は、「**豆腐・油揚げ・納豆・味噌**」を基本的に商品名の近い箇所に別途表示します。



5 カタログ紙面への表示のしかた

- カタログ紙面への表示は、「**遺伝子組換えでない**」「**分別生産流通管理**」「**遺伝子組換え不分別**」「**遺伝子組換え**」のいずれかの表示を行います。
- 「大豆」と「とうもろこし」にのみ、商品包材に「**分別生産流通管理済み**」などと表示されている商品については「**分別生産流通管理**」と表示します。

551 冷蔵 次4月 3回 〇〇食品
絹ごし豆腐 本体 **250円**
300g
大豆:分別生産流通管理 [原産国日本]
原材料/大豆(国産、分別生産流通管理済み)/凝固剤(塩化マグネシウム)

1 カタログ紙面の例

※遺伝子組換え原料(大豆)が意図せざる5%以下混入していた場合の表示例

現行

625 冷蔵
絹ごし豆腐
300g

原料:遺伝子組換えでない

今後

625 冷蔵
絹ごし豆腐
300g

大豆:分別生産流通管理

※具体的な原材料名を記載します

いずみ市民生協の遺伝子組換え食品に対する考え方

「遺伝子組換え食品は、安全性が確認されたもののしか流通できないようになっています。」

食品中の化学物質(食品添加物・残留農薬・動物用医薬品)同様に、食品安全行政のもとでリスク管理されています。

「許可された遺伝子組換え作物・食品の取り扱いに制限を加えることはしません。」

「カタログ紙面や売り場では、消費者が選択できるように表示をします。」

表示は、健康被害防止が目的ではなく、消費者の選択を保障することが目的です。

品質衛生管理報告

12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12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	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	2
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	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)	2
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?

【マーガリン】

容器のふたをあけると、マーガリンの表面にしわがより、カビが生えていた。

A

現物は未使用のマーガリン表面一部、およびアルミの中ふた内側に付着した生地(内容物)の一部にカビが発生している状態でした。また、表面が波うっている状態がみられ、溶けがあったと考えられます。

一般的なマーガリンでは、気密性の保たれていない内容物の上に紙のシートを乗せただけの商品がありますが、乳化によりマーガリン表面が油分で覆われているため、溶解するなどの乳化に影響する事象が生じなければ、カビが発生することはありません。

当該商品は内容物の充填エリアはクリーンブースによる清浄環境で衛生的に管理されており、このようなカビが発生するのは、品温の上昇により乳化状態が不安定になり、水分が分離したためと考えられます。

マーガリンはバターより溶ける温度が低いので、冷蔵庫から出したあとは長時間常温下に置かないようにしましょう。



1月度報告

✓ 商品事故お申し出件数

1月度の商品事故お申し出件数は182件(前年比95.3%)でした。

その内、異物混入は56件(前年比101.8%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計56件 発生率4.7ppm)	におい味異常	容器・包装異常	変色	総合計
件数(件)	虫 6 毛髪 10 金属 1 原料由来(骨など) 12 その他 27	36	13	4	182
発生率ppm	0.5 0.8 0.1 1.0 2.3	3.0	1.1	0.3	15.2

※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

1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。

発生日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
1月20日	店舗商品	ところ天 くらみつ ところ天 三杯酢	20点 1点	一部の商品で賞味期限記載に誤りがあることが判明し、メーカー自主回収	購入者へ電話入れと売り場へPOP掲示にてお知らせ

商品事故是正報告

無塩せきソーセージ

『ソーセージを食べるとお肉の中に細長いものが入っていた。何が入っていたのでしょうか?』



調査報告

お申し出現物を確認すると、異物は大きさ約7cm×径約2mmのものが2本、いずれも白色のひも状のものでした。乾燥している状態のため湯戻しをすると、いずれも弾力性・伸縮性のある筒状のもので、色調・形状・性状等の特徴より当該製品原料の羊腸の一部であると判明しました。

原料羊腸は、膜が非常に薄く、充填機にて肉詰めする際に破れてしまうことがあります。充填時に羊腸が破れてしまった場合には、中の配合肉を抜き取り、破れた羊腸と区別して一旦各専用容器に入れ、抜き取った配合肉は異物の混入等がないか確認後、再度充填しています。包装後の製品は、全量をX線異物検出機(異物を密度や厚みで検出する機械)に通し、製品内に硬質異物が含まれていないか確認しています。お申し出異物を当該製品の製造ラインで使用しているX線異物検出機に通し確認したところ、羊腸であるためソーセージと同一化してしまい、検出・除去することができませんでした。

今回の異物は、充填時に破れ、中の配合肉を抜き取った羊腸を誤って配合肉の中に混入させてしまい、配合肉の確認が不十分であったため、発見・除去に至らないまま再度羊腸に充填し、製品化してしまったことが考えられました。

対策

●充填工程作業員に対し、羊腸から抜き取った配合肉の検品は、必ずテーブルの上に載せて中に羊腸が混ざっている可能性を想定し、目視・触診による検品を行うよう指導しました。

●除去した羊腸が再度配合肉に混ざることのないよう、配合肉・羊腸を容器で分けて管理し、両容器は十分な間隔をあけて設置することで、再発を防止します。

いずみ市民生協の品質衛生管理報告

1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。1月度の不適合は5件でした。前月と同件数でした。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	合計
宅配	1,370	105	78	8	39	1,600
店舗	86	48	0	0	5	139
合計	1,456	153	78	8	44	1,739
不適合件数	4	1	0	0	0	5

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
入荷時	宅配	ワッフル詰め合わせ	一般生菌数	再検査合格
		コーヒーモンブラン	大腸菌群	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	さつま揚げセット	一般生菌数	改善要請
入荷時		ほたて貝柱	大腸菌群	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>

検査時期	取り扱い区分	商品名	不適合内容	対応
抜き取り	宅配	春菊	マラチオン(殺虫剤) 一律基準(注1)超過	生産者変更

(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。

放射性物質検査結果報告

検査日(2023)	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)
1/10	サンふじ	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
1/17	食べるキャロットジュース GABA	にんじん：千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	ヨーグリーナ&天然水BIOX	製造場所：静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国内産 寿司がり	製造場所：栃木県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	カットぶなしめじ	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
1/10	霜路白菜	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	庄内柿(冷蔵貯蔵)	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
1/31	三関せり	秋田県	【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

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7件でした。

お申し出の臭気検査事例 …… 「シッパー(生協配送用の保冷ケース)の内袋」

お申し出内容

シッパーの内袋に入れたリンゴが届きましたが、明らかにリンゴのにおいではなく尿のにおいがしました。においの元を調査してください。

官能臭気検査

お預りした現物を確認すると、リンゴから異臭はなく、シッパー内袋から異臭があったため、内袋について検査をしました。3名で実施しました。2名が少し尿のようなにおいを感じました。

機器分析検査

におい嗅ぎ機器で分析の結果、酪酸(腐ったヨーグルト、吐しゃ物、酸っぱいにおい)、酢酸、n-吉草酸(蒸れた靴下のにおい)などの有機酸を検出しました。アンモニアの測定を行いましたが出ませんでした。また、残尿臭の原因となるp-クレゾールなどのフェノール類も検出されませんでした。

原因の推察

上記の検査結果から、今回のお申し出内容の「尿臭」は動物の尿ではなく、微生物により産生された酪酸などの有機酸の複合臭が原因である可能性が高いと考えられました。

