

いずみ市民生協の「

今月のお知らせ

いずみ市民生協の
「食品安全プログラム」

いずみ市民生協では、「食品安全プログラム」という独自の「リスク」管理の仕組みを持っています。

生協では、コープの商品だけでなく、提供するすべての商品を対象に生産から販売、その後の対応までの工程で「安全」のための努力を行っています。その核となるのが食品安全プログラムです。

管理・基準・監視を柱に取扱商品やサービスの安全管理および品質管理の内容、ルール、手順を規定しています。みなさんはいずみ市民生協の「食品安全プログラム」をご存じですか？食の安全に関する仕組み「食品安全プログラム」についてご紹介していきます。

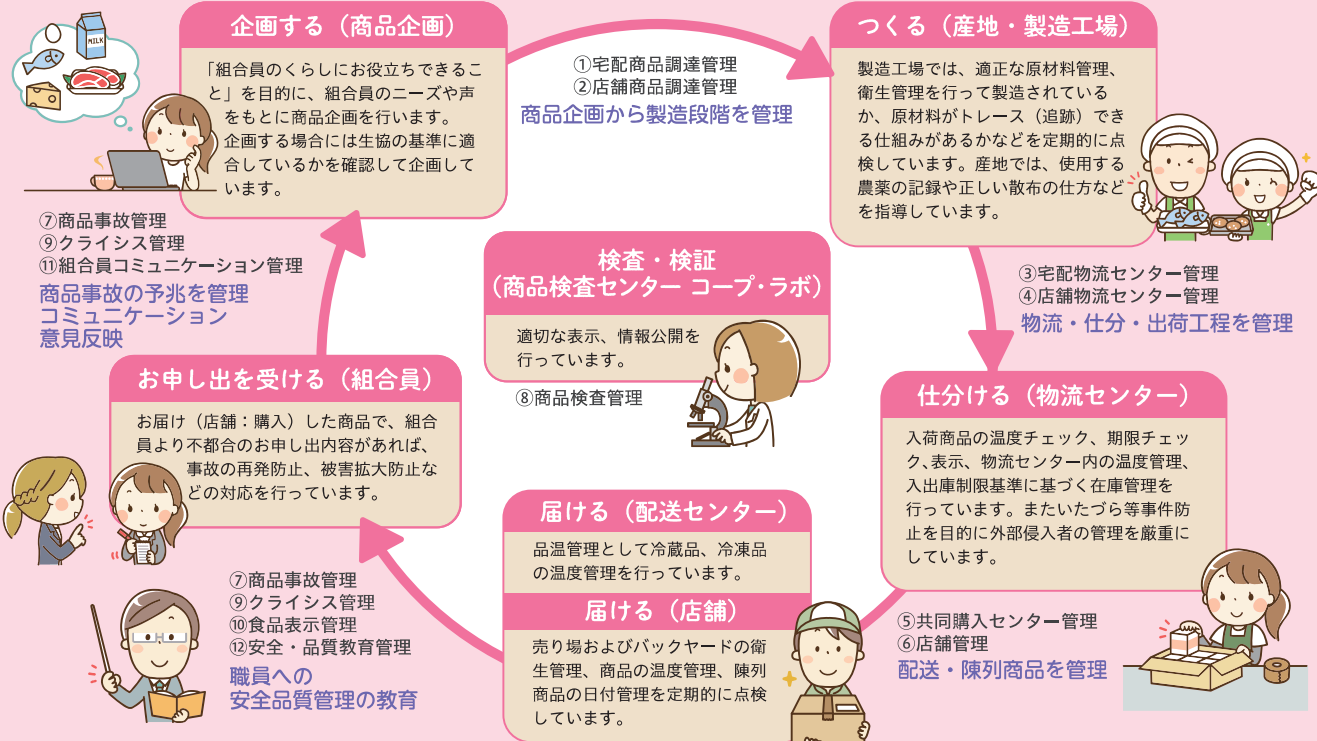


いずみ生協の食品安全プログラム

管理 商品の調達からお届けまでの各工程のリスクを洗い出し、管理するものです。食品の安全に最大限の努力を行っています。（食品安全プログラムは①宅配商品調達管理～⑫安全・品質教育管理で構成しています。）

基準 それぞれの管理基準に沿って判断をしています。

- ①食品品質管理基準
 - ・微生物管理基準 ・農薬、動物用医薬品管理基準 ・食品添加物管理基準 ・食品の放射性物質管理基準
- ②食品表示管理基準



監視 品質向上委員会などを中心とした監視機関会議において、プログラムごとに設定した「重点管理項目」の不適合の是正内容を確認することで監視を行っています。

監視関連会議 【月1回】品質向上委員会 店舗衛生委員会
【年1回】取引先評価委員会
【発生時に設置】クライシス対策本部



品質向上委員会の様子



品質・衛生」管理報告

1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1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	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	1
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
	アレルゲン表示間違い	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		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。

2月度報告

商品事故お申し出件数

2月度の商品事故お申し出件数は141件(前年比79.7%)でした。その内、異物混入は59件(前年比96.7%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計59件 発生率3.9ppm)					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)	1	9	2	14	33	18	12	4	141
発生率ppm	0.1	0.6	0.1	0.9	2.2	1.2	0.8	0.3	9.2

※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

2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
2月3日	店舗商品	ストロベリーグミ4個	7点	保健所の検査により、グミへの使用が認められていないデヒドロ酢酸が検出されたため、メーカー自主回収 ※健康への影響は極めて低い	売り場へPOP掲載にてお知らせ
2月7日	1月4回	ビーナッツボン BOX24	466点	一部にフレーバー違いの商品が混入していたためアレルゲン表示「ごま」の欠落となり、メーカー自主回収	利用者に電話とDMにてお知らせ
2月13日	店舗商品	松前漬 液体スープ付113g	612点	原材料の具材である「いかの薄皮」が糸状になった製品がまれにあることがわかり、万全を期すためにメーカー自主回収	売り場へPOPの掲示にてお知らせ
2月23日	店舗商品	豆乳ソフト150g	229点	一部の商品に乳化の崩れにより油分でコーティングされていた水分が分離し、カビが発生するおそれがあることが判明、メーカー自主回収 ※検体検査の結果、健康被害はない	売り場へPOPの掲示にてお知らせ

※DM…ダイレクトメール

商品事故は正報告

【豚肉加工品(成型肉)】

焼き豚を切っていくと、中に黒い塊が入っていた。血合いではないようなのですが、何が入っているのでしょうか？

調査 報告

お申し出品のスライス後の焼き豚内部に最大幅約3cmの黒い塊がありました。材質成分の分析検査したところ、原料由来の焦げであることがわかりました。当該製品は、原料肉を一定の形に成形する目的で、味付け・熟成後のお肉を型に入れ加熱しています。型内部には、稼働時間の経過等によりコゲが発生し、型に流れてきたお肉に付着してそのまま加熱される場合があります。定期的に型内部のコゲの点検・除去を行い、包装前の検品工程では、加熱後のお肉表面にコゲ等異物の付着がないか確認していました。しかしながら、当該製品は、成形用型内部のコゲの除去作業時に一部コゲが残っているのを見逃してしまい、製品製造時に型に入れられたお肉に付着し、圧縮時に内部に入り込み、そのまま発見されることなく製品化されたと考えます。

対策

●原料肉充填作業者に、今回このような状態の製品ができてしまったことを周知・提示しました。また、成型用の型内部のコゲ除去後の目視確認を徹底することを、改めて指導することで再発を防止します。



Q 商品SOSこれってなに？

【メイプルシロップ】

2、3ヶ月前に開封し数回使用しましたが、容器の中に灰色の異物が入っているのに気づきました。成分が変化したのでしょうか？

A

現物は内容液の中にグレーの膜状物質が浮き、液面付近が泡立っている状態で、膜状のものはカビとわかりました。メイプルシロップは、微生物が増殖しづらいハチミツに比べると水分含量が多いため、カビが発生しやすい特徴があります。保存料などを使用していない商品においては、さらにカビが発生しやすくなります。このことから、開封後は冷蔵庫で保存していただくことを包材に「開封後要冷蔵」などと表記してある商品もあります。また、開封し空気と共に微生物が混入すると冷蔵保管でも増殖しやすいことから、1ヶ月を目処に早めに使い切っていただくことをおすすめします。



いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

2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。2月度の不適合は3件でした。前月より2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	総合計
宅配	1,402	154	82	10	11	1,659
店舗	83	26	13	0	10	132
合計	1,485	180	95	10	21	1,791
不適合件数	2	1	0	0	0	3

検査結果の不適合

<微生物新規事前検査>

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	三角サンド	大腸菌群	再検査予定
入荷時		サワーピーチロール	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ヶ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>

不適合はありませんでした。

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げています。

※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	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
抜き取り	店舗	さくな	フェニトロチオン(殺虫剤) 一律基準(注1)超過	供給中止

(注1) 残留農薬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	商品名	産地情報	取扱	放射性セシウム 134(Bq/kg)	放射性セシウム 137(Bq/kg)
2月1日	市田柿	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	黒石サンふじ	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
2月2日	鶏がゆ	製造場所：福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
2月9日	牛めし缶	製造場所：千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	パクッとさんま	さんま：北海道沖、三陸沖	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
2月21日	三陸産 春告げわかめ(カット済み)	三陸沖	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	国産ブロッコリー	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
	小分けで便利な 味付きめかぶ	三陸沖	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
2月14日	みず菜	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
	キャベツ	静岡県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず

検出せず:検出下限値(12.5Bq/kg)未満

臭気検査

13件の検査をおこない、お申し出内容の原因が考えられる臭気成分が検出した件数は6件でした。

お申し出品の臭気検査事例……【とろけるゴーダシュレッドチーズ】

お申し出内容	開封後にいつもと違うにおいがしました。チーズのにおいだと思いましたが、足のにおいのようにも感じました。
官能臭気検査	4名で実施しました。 3名が腐ったようなにおいを感じました。 1名が足の裏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、イソ吉草酸(足のにおい、チーズのにおい)を検出しました。 イソ吉草酸は、チーズから検出されるにおい成分になります。
原因の推察	官能臭気検査でも、お申し出内容の「足のにおい」や「腐ったようなにおい」を感じていることから、お申し出品はチーズの発酵・熟成がすすみ、このにおいを感じられた可能性が考えられました。

におい嗅ぎ検査
ガスクロ検査機器

