

いずみ市民生協の「

今月のお知らせ

お米の保存方法について

お届けしたお米を美味しく食べていただくための
保存方法についてお知らせします。



お米を買って食べようとした際、
こんな経験ないですか
あと、届いたお米の袋のまま保管されている
組合員さんも多いのでは？
でも、その保管 **ちょっと待って！**

米が
変色している

洗剤のような
においがする

虫が出てきた！



実はお米の袋には、小さな空気穴があいています。袋が濡れて水分が入ると、温度・湿度の変化により、米袋内部が蒸れ、お米がその水分を吸収し変色やカビの原因になります。



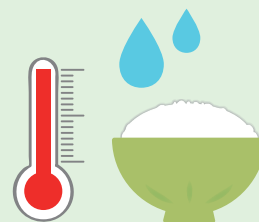
お米は周囲のにおいを吸着しやすい性質があるため、においがきついもの（洗剤や香りの強いもの）を近くに置くのはNG!!!



米袋の穴から虫（コクゾウムシ等）が侵入することもあり、袋のままでの長期保管は避けてください。メイガの幼虫などは、穿孔能力が強く、袋等を食い破って入ることもあります。



お米は温度や湿度などからも影響を受けやすく風味・食感も変わってしまいます。



お米は鮮度が命！

せっかくのお米を美味しく食べるための保存方法をご紹介します。

密閉容器（タッパーなど可）に入れ、高温・直射日光を避け、涼しいところで保管するのがおススメ。
冷蔵庫（できれば野菜室）で保管するのもOK。



※冷蔵庫でも温度が低いところに保存すると、出した時にお米が汗をかいて（結露）、品質劣化につながる恐れがありますのでお気を付けください。

米びつ等の保存容器をご使用の場合、定期的に米をすべて取り出し、乾いた布等で良く拭き、陰干ししてから新しいお米を入れてください。
（水洗いした場合は、保存容器を完全に乾燥させてからご使用ください）



購入後はできるだけ早く食べるか、食べ切る量での購入をおすすめします。
なるべくはやくお召し上がりください。



品質・衛生」管理報告

2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2月度10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)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	0
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	ピックアップ時に昆虫・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壊させる	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		10

※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。

3月度報告

商品事故お申し出件数

3月度の商品事故お申し出件数は166件(前年比79.8%)でした。その内、異物混入は57件(前年比87.7%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計57件 発生率3.1ppm)					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)	4	11	0	12	30	25	18	5	166
発生率ppm	0.2	0.6	0.0	0.6	1.6	1.3	1.0	0.3	8.9

※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

3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
3月9日	1月4回	北海道牛乳100%パン あずき	36点	同じ工場で製造した別商品に本来含まれない卵成分が含まれていることが判明。アレルギー検査にて当該商品には卵が含まれていないことを確認していますが、万全を期すため、メーカー自主回収	利用者にDMにてお知らせ

※DM…ダイレクトメール

商品事故是正報告

【手づくりキムチ】

開封し食べていると、
中から白い異物が出てきました。
プラスチック片でしょうか？



調査 報告

お申し出の商品の異物は約10mm×3mmの白い樹脂片でした。商品製造工場に当該異物と同様の物がないか調査したところ、工場内で使用しているまな板の材質が異物と酷似していました。

また、原料の野菜をカットする工程に使用するまな板を確認したところ、まな板の端がめくれたような傷があることが確認できました。当該異物と、工場内使用のまな板を一部削り燃焼テストを行ったところ、燃焼によるにおいや溶解状態が酷似していたことから、当該異物は工場内で使用しているまな板の破片と判断しました。洗浄した原料野菜はコンテナに入れ、塩漬けタンクのへりにのせたまな板の上のセカットの加工を行います。この時に洗浄後の野菜が入ったコンテナにより強い力が加わり、まな板が擦れることで端に傷がつきやすくなっていることが分かりました。この調査から、コンテナが擦れたことにより欠けたまな板片が原料野菜に混入し、塩漬け後の流水洗浄、脱水過程で除去されず、まま塩漬け白菜の葉に混入したまま製品化されたと推察されました。

対策

- まな板の傷については、毎日作業員が注意を払い、傷が浮いたような箇所がある場合には欠けの部分を削り、バーナーでその箇所を均すことで異物の発生を防ぎます。
- まな板の傷に気付いた場合は、作業を中断しすぐに責任者へ報告を行い、傷の処理を行うことを規則とし、作業者に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？

【切り餅】

購入してしばらく保管していたら、
袋の内側に水滴がついていました

A

切り餅はつくたての柔らかいものを冷蔵して硬くしています。つくたての餅と同様に約40%は水でできており、密封された袋の中は水蒸気で湿った状態になっています。そのため外気との温度差で結露が起こり、個包装の内側に水滴がつくことがあります。水滴は温度変化や時間の経過につれてお餅に再吸収されることもあります。結露はできるだけ温度変化を与えず保管することで防止しています。また脱酸素剤を封入することで、袋内の酸素を除去して細菌の生育を抑え、日持ちの向上をさせているので、未開封であれば、品質・衛生上の問題はありません。密封状態が保たれていれば、水滴が原因でカビが生えるということはありませんので安心してお召し上がりください。



いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

3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。3月度の不適合は5件でした。前月より2件増加しました。検査結果を取引先に報告し、食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	動物 医薬品検査	総合計
宅配	1,730	102	133	6	39	8	2,018
店舗	77	25	0	0	0	1	103
合計	1,807	127	133	6	39	9	2,121
不適合件数	4	1	0	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	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	ジェラート(アイスマイルク)	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	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
入荷時	宅配	はたて貝柱	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	ざる豆腐	一般生菌数	改善要請
		じゃこ棒(魚肉練り製品)	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>

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
抜き取り	店舗	きくな	トリフルラリン (除草剤) 基準値(0.05ppm)超過	供給中止

(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。

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)
3月7日	さつまいも (すずほくり)	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
3月28日	八甲田の にんにく	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
	産直トマト	静岡県	【宅配】 新企画品	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
	ほうれん草	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
3月21日	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

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 ……【四川風豚バラのねぎまみれ】

お申し出 内容	調理をしていたら、アンモニア臭かチーズが発酵したような刺激臭がありました。
官能臭気 検査	2名で実施しました。 2名ともねぎまみれにおいのみで、異臭は感じませんでした。
機器分析 検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、リナロールを検出しました。 お申し出内容にあったアンモニアは検出ませんでした。
原因の 推察	リナロールは、スズラン、ラベンター、ベルガモットのような芳香を持つため、香料として利用されています。また、多くの植物の精油成分にも含まれており、特に含有量が多いのは、ローズウッド、リナロエ、芳樟の精油などです。におい嗅ぎの検査でも、ツンとした刺激臭として感じており、お申し出の刺激臭は原料に使用されている植物油などに含まれていたリナロールを敏感に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

