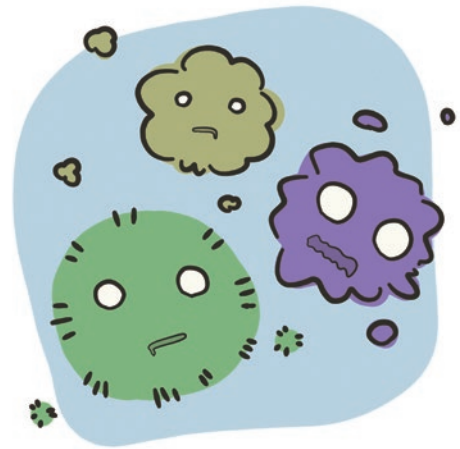


今月のお知らせ

カビについての話

これからの梅雨の季節、湿度が高くなりカビが繁殖しやすい時期になります。梅雨が明けても、湿度や気温が高くなるとカビの発生も多くなってきます。せっかく購入した食品にカビが生えてしまった…とならないためにも、カビの増える条件や対策方法を知り、カビ発生を防ぎましょう。



カビの増える条件



温度
20 ～ 30℃

酸素

湿度
60%以上

栄養
糖質、脂質など、食品成分そのものが栄養

家庭でできる！カビ対策

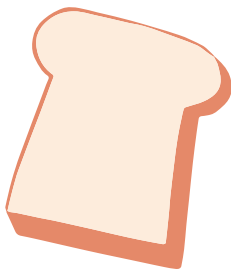
- ① なんといっても早く消費するのが1番！特に一度開封したものは早めに食べましょう。
- ② 長期保存できる食品は、包材に記載されている保管方法で正しく保管しましょう
- ③ 冷蔵商品は、購入後すぐに冷蔵庫へ。温度を低くすることでカビの繁殖スピードを抑えます。
- ④ 冷蔵庫の中は清潔に保ちましょう。低温でも緩やかに活動できるカビもいるため、ホコリや結露・食品カスなどが、カビの栄養になってしまいます。
- ⑤ 食品を保存する場合は、できるだけ余分な空気は抜き、空気に触れないようにしましょう。

カビを増やさない食品保存例

食パン

すぐに食べきれないときは、1枚ずつラップに包んで冷凍保存。冷蔵保存ではパンの水分が失われ、でんぷん質も劣化して風味が落ちやすくなるため、冷凍保存をおすすめします。

※冷蔵ではカビの発生を防ぐことはできませんが、冷凍すればカビが生えることはありません。



米

高温・直射日光は避け、密閉容器で保管し湿気を寄せ付けないようにしましょう。米の入っている袋には通気性を保つため小さな穴が開けられています。開封前の状態でも、この穴から水分が侵入すると、カビの原因となります。

※米は生鮮食品です。おいしく食べられる目安は、春夏は精米後2週間から1か月、秋冬にかけては1～2か月程度です。



Q

カビが生えてしまったところを取り除けば、食べても大丈夫？

A

目に見えるカビを取り除いても、食品の内部や表面にまだ残っている可能性があります。

カビの種類によっては人や動物に対して有害な『カビ毒』と呼ばれる毒素を産生するものがあります。カビ毒は熱に強く、通常の調理や加工の温度（100℃から210℃）や時間（60分以内）では、完全に分解することはできません。もしも食べ物にかびが生えてしまったら、「もったいない」と思っても食べないようにしましょう。



品質・衛生」管理報告

3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3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	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)	1
	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	3
	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	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)	4
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。

Q 商品SOSこれってなに？

【ヨーグルト】
食べようとふたを開けると水分が溜まっていた。なぜでしょうか？



A

ヨーグルトの固形分は全体の2割ほどで、ほとんどが水分です。発酵の過程でタンパク質がスポンジ状の構造をつくりヨーグルト特有の固形状となり、スポンジ構造中に多くの水分を含んだ状態となりますが、商品に衝撃や振動が加わると、タンパク質のスポンジ構造が崩れ、閉じ込められた水分(乳清)が流れ出てきます。また、温度上昇による発酵の進みや、逆に凍結の影響などでも水分(乳清)が出てくる場合があります。お届けされた時点で水分が出ている状態であれば、流通過程で衝撃や温度変化にさらされた可能性が考えられますので、担当者までお申し出ください。お取り替え等の対応をさせていただきます。
《ヨーグルトを保存するときの注意点》
・冷蔵庫に立てていれる。
衝撃が伝わりやすいドアポケットには入れないようにしましょう。

4月度報告

商品事故お申し出件数

4月度の商品事故お申し出件数は140件(前年比81.9%)でした。
その内、異物混入は55件(前年比87.3%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計55件 発生率3.7ppm)					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	11	29	20	9	6	140
発生率ppm	0.3	0.7	0.0	0.7	1.9	1.3	0.6	0.4	9.3

※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

4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。

※4月度の発生はありませんでした。

商品事故是正報告

【とろろ昆布】
とろろ昆布の中に大きな塊が入っていました。
なぜこのような塊が入るのでしょうか？



調査 報告

お預かりした異物は4cm×1cm、1cm×0.5cmの異物で、いずれもとろろ昆布を削る際に発生した昆布の欠片と判明しました。当該商品は原料の昆布を酢に漬けてやわらかくしてから平らに広げて積み重ね、ブロック状に成型してから薄く削り製造しています。成型した昆布は側面から削っており、削っていくうちに小さくなった昆布の欠片が、刃に引っかかって、積み重ねた昆布の間から出てきてとろろ昆布に交ざることがあります。そのため、削った後のとろろ昆布は作業者が目視により確認をし、除去した後包装していますが、今回検品で見逃され製品化されたと考えられました。

対策

- 作業者全員で実際の昆布片を確認し、目視確認と除去作業の強化を行います。
- 昆布を削るスピードが早い場合、削ったとろろ昆布の中に昆布片が紛れやすく、見落としにつながる可能性があるため、スピードを適宜調整しながら作業を進めます。

- ・冷気が直接当たり続けて過度に冷えてしまうところは避けてください。凍結する場合があります。凍結したヨーグルトを解凍すると水分(乳清)が出てしまいます。
- ・開封したら早めに食べましょう。
日数が経過したり、かき混ぜたりすると分離しやすくなります。



分離していないヨーグルト



分離したヨーグルト

いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

4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。4月度の不適合は6件でした。前月より1件増加しました。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	総合計
宅配	1,415	78	95	11	36	1,635
店舗	80	23	12	0	0	115
合計	1,495	101	107	11	36	1,750
不適合件数	6	0	0	0	0	6

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	シュークリーム・カスタード	一般生菌数	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
賞味時	宅配	シュークリーム・カスタード&ホイップ	一般生菌数	改善要請
		玉ねぎ天	一般生菌数	改善要請
入荷時		海鮮まんじゅう	大腸菌群	改善要請
賞味時		ちりめんじゃこ	一般生菌数	改善要請
	店舗	餅入栗きんとん	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>

不適合はありませんでした。

放射性物質検査結果報告

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)
人参(少量)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
新潟県産米の粉	新潟県製造場所：茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
キャベツ(グリーンミネラル)	茨城県	【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
生協のミニ大根	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
ミニトマト(増量)	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
美味しいトマトといわし	製造場所：千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
あいこちゃん小いか醤油煮	製造場所：青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
長いも	青森県	【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
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

検出せず:検出下限値(12.5Bq/kg)未満

臭気検査

6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3件でした。

お申し出品の臭気検査事例 …… [きざみ青ねぎ]

お申し出内容	お味噌汁に入れると味が悪くなりました。商品の袋内を確認すると薬品のようなにおいがしました。
官能臭気検査	5名で実施しました。 ツンとした刺激臭、土くさいにおい、冷蔵庫のにおいなどを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、2,4-ヘプタジエナール、2-ノネナール、2,4-ノナジエナール、2,4-デカジエナールなどのアルデヒド類を検出しました。
原因の推察	アルデヒド類は、ねぎに含まれる油分が酸化して生成することがあります。お申し出内容の「薬品のようなにおい」は、油分が一部酸化により生成したアルデヒド類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

