いずみ市民生協の「

食べることって大切だね！だからもっと知りたい

第13回 食の安全についての「組合員

目的 いずみ市民生協の「食の安全」に関するとりくみについて、組合員のみなさんと意見交流を行い、ご意見を次年度の施策に活かします。

人数 5月16日（火）（コープ・ラボたべる＊たいせつミュージアム）：16名参加
5月27日（土）（オンライン開催）：16名参加
今年度は、会場での開催とオンライン開催の両方を実施しました。

概要 ①2022年度　食の安全に関する生協のとりくみ報告
②たべる＊たいせつミュージアム・商品検査センターの検査室案内
③事前にいただいた質問についての回答
④食の安全についての意見交流

▼「食の安全」に関するとりくみについて

（品質管理部　三苫部長報告）

・食品添加物や農薬については、科学的知見に基づき健康に影響を及ぼさないよう許容量が設定され（リスク評価）、それを上回らないよう使用基準が設定されています（リスク管理）。
・食中毒事故や食品事件などの多様化している「食のリスク」については、いずみ市民生協のリスク管理の仕組みである※「食品安全プログラム」にて対応しています。

※「食品安全プログラム」ってなに？
商品の調達から組合員のみなさまへお届けするまでの各工程のリスクを洗い出し、管理するものです。いずみ市民生協では、独自のリスク管理の仕組みを持ち、安全をお届けするために最大限の努力をしています。

▼たべる＊たいせつミュージアム・検査センターの検査室案内

（商品検査センター白江センター長、ミュージアムスタッフ島村報告）

施設や検査内容の案内に加え、16日は臭気検査体験も行いました。

▼食の安全についての意見交流

様々なご意見やお話を聞くことができ、大変貴重な時間となりました。

品質・衛生」管理報告

「食の安全・安心のコト」
コミュニケーション企画」を開催しました。

事前にいただいた質問と回答

Q1. 商品検査を行う対象はどのように決めているのでしょうか？また、どんな検査がありますか？

A. 商品検査は、食品安全プログラムに則り、以下のように検査を実施しています。

❶微生物検査…新規取り扱い商品は、基本的にすべての商品を検査しています。既存取り扱い商品は、それぞれの微生物リスクを考慮し検査頻度を設定します。

❷残留農薬検査…農薬が比較的よく使用される野菜や果実を重点的に検査しています。

❸食品添加物検査…添加物不使用表示商品から該当の添加物が検出されないこと、一般的に使用される添加物が使用基準内であることを検査します。

❹アレルギー検査…食品を製造する際に、原材料には含まれていないアレルゲン物質が意図せず混入してしまうリスクがある商品を対象に、アレルゲン物質が混入していないことを検査します。

❺産地判別検査…過去に偽装事件があったものなど、偽装されやすい作物を対象に実施します。

このように、社会情勢の変化や商品ごとのリスクに応じて、検査する対象・頻度を決めています。

Q2. 添加物が気になります。

A. 現在、国が管理する食品添加物で、安全を理由に使用すべきでないものはありません。また、食品にリスクゼロはありません。例えば、醤油も1Lを一気に飲むと致死量にあたります。リスクがあるかないかではなく、どの程度の量を摂取するかでリスクの大きさか決まると考える必要があります。

　オランダ国立公衆衛生環境研究所が発表した食べ物のリスクの大きさでは、1位：不健康な食事、2位：肥満、3位：お酒、4位：食中毒でした。食品添加物はリスクが小さくランク外でした。しかしながら、「やはり添加物が気になる」というお声もいただくことから、生協の宅配事業では「ナチュラルプラン」や離乳食や子ども向け食品「きらきらステップ」「きらきらキッズ」にて商品を企画していますのでご参照ください。

Q3. 原産国・日本、国産、国内産、国内製造は同じ意味でしょうか？

A. これらはすべて「国産」であることを表示したものです。外国産の場合は、生産国名を表示することになっています。パッケージなどで「国内自社加工」と書かれた商品でも、食品表示を見ると原材料は外国産である商品もあります。食品表示は、消費者が食品を購入する時、食品の内容を正しく理解し、選択したり、食べる際の安全性を確保したりする上で重要な情報源となっています。

Q4. 輸入食材・食品の安全性について、生協の考え方を教えてください。

A. 日本国内で流通している食品の基準は、輸入・国産関係なく「日本の食品衛生法」です。このため、輸入食品だから危険ということはありません。生協としては、「国産は安全、海外産は危険」ということではなく、総合的な視点で情報を判断する必要があると考えています。

参加者の声

添加物は悪いものであるイメージがまだまだ強いですが、必要な添加物もあるのだなと思いました。

添加物などの許容範囲は人それぞれだから、しっかり明記して、選択肢が広がれば良いなと思いました。

検査室がとても綺麗でした。また、貴重な検査機械が見れてとても楽しかったです。

食品安全プログラムの説明を聞いて、以前に商品回収があった時に連絡をいただいたことがあり、改めて機能していることがわかりました。

たべる＊たいせつミュージアムがパワーアップしていました。また、見学に行きたいです。

いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

5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。5月度の不適合は9件でした。前月より3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	1,196	114	62	10	7	1,389
店舗	88	29	0	0	17	134
合計	1,284	143	62	10	24	1,523
不適合件数	9	0	0	0	0	9

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	ふんわりチーズパン	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	ゆば豆腐	一般生菌数	改善要請
		みたらし団子	一般生菌数	改善要請
		よくばり団子	一般生菌数	改善要請
	店舗	冷やし中華	一般生菌数	改善要請
		シュークリーム	一般生菌数	改善要請
		厚揚豆腐	一般生菌数	改善要請
		ぶっかけそば	一般生菌数	改善要請
		お造りサーモン	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)
ズッキーニ	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
飲みたいぶんだけ麦茶	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
いわし醤油煮 国産生姜使用	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
さば水煮減塩	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
お米の粉 お料理自慢の薄力粉	栃木県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
大根	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
産直トマト（増量）	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
レタス	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
みおぎピーマン（特別栽培）	茨城県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
レタス	長野県	【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

14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10件でした。

においの嗅ぎ検査
ガスクロ検査機器

お申し出品の臭気検査事例 …… **［ひきわり納豆］**

お申し出内容
鼻をつくような刺激臭と、消毒系の薬品のような味がしました。

官能臭気検査
5名で実施しました。
納豆のにおいの他、少し発酵が進んだツンとしたにおいや消毒臭、腐敗臭が感じられました。

機器分析検査
においの嗅ぎGC/MSで分析の結果、お申し出に該当する刺激臭や消毒系の薬品のようなにおい成分は検出されませんでした。しかし、「ツンとするにおい」を感じたためアンモニア検査を実施した結果、アンモニア成分を微量検出しました。今回は何らかの原因で納豆の発酵がすすみ、アンモニアが生成したため鼻をつくような刺激臭を感じられた可能性がありました。

原因の推察
納豆は発酵食品で温度の影響を受けやすい食品です。納豆の発酵が過剰にすすんだ場合、大豆のたんぱく質が発酵しアンモニア成分が生成されることがあります。大豆のタンパク質が分解されてできるものですので人体に害はありませんが、苦みや食感の悪さ（シャリ感）が生じ、おいしさが損なわれます。