

今月のお知らせ

ご注意ください！夏の食中毒

梅雨の時期から夏にかけて、食中毒に注意が必要な季節です。
食中毒は年間を通して発生していますが、梅雨時期と夏は湿度や気温が高く、
細菌性の食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。
日頃から食中毒の予防に心がけましょう。

食中毒予防の3原則

- 食中毒菌を
- ①「つけない」
 - ②「ふやさない」
 - ③「やっつける」



食中毒予防のポイント

1

食品の購入

- 消費期限などの表示を確認。
- 肉や魚、冷凍食品などは最後を買う。
- 肉や魚などの汁が、他の食品に付かないようにビニール袋に入れる。
できれば保冷剤(氷)などと一緒に。



2

家庭での保存

- 買い物から帰ったらすぐに食品を冷蔵庫へ入れる。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持する。
庫内の温度を維持するため、とびらの開け閉めは必要最低限に。
- 冷蔵庫は冷気が全体に行き渡るように、食品の量は7割程度としましょう。
- 肉や魚は汁がもれないように包んで保存する。



3

下準備・調理

- こまめに手を洗う。野菜もよく洗う。
- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫でおこなう。
常温解凍を行う場合は長時間室温に置かないよう注意が必要。
- まな板・包丁は、肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけて消毒する。
- 加熱は十分におこなう。(めやす:中心部分の温度が75℃で1分以上)
- 電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする。
- ゴミはこまめに捨てましょう。



4

食事

- 食事の前に手を洗う。
- 長時間室温に放置しない。

5

残った食品

- 手洗い後、清潔な器具・容器に保存する。
- 保存するときは早く冷めるように小分けにする。
- 時間が経ちすぎたものなど少しでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる。
- 温めなおすときは十分に加熱する。

BBQでも食中毒にご用心！

夏はキャンプの季節。野外で食べる料理は美味しくて楽しいものですが、キャンプ場で食中毒が起こることもあります。予防ポイントを押さえて、楽しい時間を過ごしましょう。

- 肉を焼く直前まで低い温度(10℃以下)で保存する。
- 肉や魚を「生焼け」で食べるのは危険！しっかり中心まで加熱する。
- 野菜や焼けたお肉に食中毒菌をつけないように、
生肉を扱う tong や箸と、食べる用の箸は使い分ける。



お肉はしっかり焼いて食べよう！

品質・衛生」管理報告

5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。5月度の不適合は19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	2
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	8
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		19

※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？

「めんつゆストレートタイプ」を使い始めてしばらく冷蔵庫に保管していると、キャップの内側に黒いものが付いていました。これは为什么呢？

A

黒い付着物は、つゆが付着したところに、なんらかの要因でカビが発生したものです。めんつゆには水で薄めなくてもそのまま使える便利なストレートタイプの商品があります。ストレートタイプのめんつゆは塩分が少ないため、微生物やカビが繁殖しやすく、開封したあとに冷蔵庫で保存しても、3日後にカビが発生した事例もあります。

《カビを発生させないためには・・・》
フタはあけたらすぐに閉め、またできるだけ早く冷蔵庫に保管しましょう。開封したらなるべく早く使い切りましょう。



6月度報告

商品事故お申し出件数

6月度の商品事故お申し出件数は169件（前年比83.7%）でした。その内、異物混入は64件（前年比83.1%）でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計64件 発生率4.3ppm)					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)	10	10	3	9	32	29	13	4	169
発生率ppm	0.7	0.7	0.2	0.6	2.1	1.9	0.9	0.3	11.3

※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。

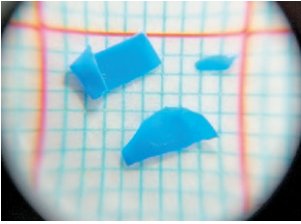
商品回収や注意喚起の連絡

6月度に、商品回収や注意喚起などを商品利用者に対して電話やダイレクトメールなどでお知らせした内容を報告します。

発生 日	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
6月2日	店舗商品	きょうの大皿 ＜肉みそキャベツ用＞ 3～4人前	333点	一部製品に、水が規定以上含まれていることが判明。身体への影響はありませんが、メーカーの品質基準を満たしていないため、自主回収。	売り場にPOPの掲示、ホームページにてお知らせ
6月19日	店舗商品	京都府産亀岡本梅町 きぬひかり5kg	69点	本梅町地区外(亀岡市全域)の原料玄米を使用した米を製造・出荷したことが判明したため、回収および交換。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

商品事故是正報告

「豚バラ切落し」
ゴマ程度の小さな青色のプラスチック片が入っていました。混入経路について調べてください。



調査 報告

お申し出品の異物は青いビニール片でした。製造元で異物と同様の物がないか調査したところ、原料豚肉を包んでいるシートの破片と判断いたしました。

原料に使用する豚バラ肉は1枚ずつ青いシートに包まれて箱に入った状態で凍結されており、その状態で入荷した原料肉を-5℃まで解凍して機械でスライスしております。工場では原料肉から青いシートを剥がす際、肉にシートが破れて残らないように注意しながら作業を行っています。しかしながらこのたびは、肉に挟まった部分が密着していた部分が千切れ、わずかにビニール片が残ったことを見落としてしまい、そのまま肉をスライスした可能性が考えられました。スライス後は包丁でカットし、計量、手作業で袋詰めを行います。これらの工程で当該異物を発見・除去できず、商品に混入した状態のまま製品化にいたったと推測いたしました。

対策

●お肉からシートを剥がす時は慎重に行い、シートを剥がすたびに破れや穴などがないことを確認してから次の作業に移ることを徹底いたします。

●計量・袋詰め工程では、目視確認を強化して常に異物に注意して作業を行うことを再度指導し、再発を防止します。

いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

6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。6月度の不適合は5件でした。前月より4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	特定原材料	ヒスタミン	カドミウム	総合計
宅配	1,433	161	110	22	36	10	28	1,800
店舗	72	0	13	0	0	0	0	85
合計	1,505	161	123	22	36	10	28	1,885
不適合件数	5	0	0	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	黒ごま絹豆腐	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
入荷時	宅配	鮭といくらの親子丼	大腸菌群	改善要請
賞味時	店舗	冷しうどん	一般生菌数	改善要請
		木綿豆腐	一般生菌数	改善要請
		ぶっかけそば	一般生菌数	改善要請

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>

不適合はありませんでした。

臭気検査

におい嗅ぎ検査
ガスクロ検査機器

10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8件でした。



お申し出品の臭気検査事例 …… 【河村さんちの鉄粉ぬか床】

お申し出内容	冷蔵庫に保管し毎日ぬかをかき混ぜていましたが漬けた野菜が薬のような、アルコールのような味がして、ぬか漬けの味になりません。
官能臭気検査	2名で実施しました。シンナー臭とアルコール臭が感じられました。
機器分析検査	におい嗅ぎGC/MSで分析の結果、酢酸エチル(シンナー臭)、エタノールを検出しました。微生物(酵母など)の増殖により、酢酸エチル、エタノールが生成している可能性が考えられました。また細菌検査を実施したところ酵母が検出され、酵母の増殖が確認できました。
原因の推察	ぬか床の微生物は米ぬかや野菜に含まれている成分を分解して乳酸や酪酸などの有機酸やアルコール類を生成しており、それらの濃度が高くなることによりシンナー臭を感じるようになります。何らかの原因でぬか床で酵母が過剰に増殖し、産生した酢酸エチル臭やエタノール臭を感じられたことによって「薬のようなアルコールのような味」のお申し出につながったと考えられました。

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)
ミニトマト(増量)	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
旬限定さんま蒲焼	日本	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
国産らっきょう(ふぞろい)	日本	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
有機栽培とうや(じゃがいも)	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
細ごぼう	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
鶴岡の青肉メロン	山形県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
キャベツ	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
鶴姫レッドメロン	山形県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
国産ブルーベリー	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
野菜くらぶの枝豆(湯上り娘)	静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
深むし煎茶	静岡県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
庄内砂丘のフリーダムきゅうり	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
白神キャベツ	秋田県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
国産寒さば切身(塩さば)	三陸産(宮城県)	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
のへじの小かぶら	青森県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
無洗米 岩手いわてっこ	岩手県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
雪若丸(米)	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
銀河のしずく(米)	岩手県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
金色の風(米)	岩手県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
秋田 あきたこまち	秋田県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
有機栽培 ひとめぼれ	宮城県 JA登米	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
特別栽培 あきたこまち胚芽米	岩手県 JA新しいわて	【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