

今月のお知らせ

商品のお申し出について

組合員さんからの商品不具合についてのお申し出は、次のような流れで対応しており、人命および被害拡大防止や組合員さんの不安を取り除くことを目的としています。また、お申し出はメーカー指導や工場の品質レベルの向上、商品改善にも生かされています。



品質管理部では
どんなことをしているの？



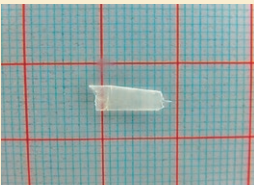
お申し出内容や商品を詳細に確認し、写真に撮るなどして記録します。



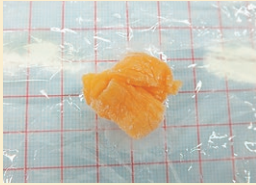
複数人で意見を出し合い、危害性や拡散性の有無や、過去に同じようなお申し出がなかったかなどをチェックし、どこでどのような調査が必要か判断します。

どんなお申し出があるの??

例1 [味付け鶏肉]
「食べていたら、ストローのような筒状の白いものが出てきました。」
→製造元にて確認したところ、異物は「鶏肉の羽鞘（うしゅう：ストロー状の尾羽の軟骨）」であることが分かりました。製造工場では目視・触診検品をしておりますが、異物を発見できずに製品化したものと考えられました。
〔対策〕羽鞘が残っていないか注意して検品することに加え、原料は作業台の上へ開封せずステンレスバットに入れてから検品を行うよう作業工程を変更することで、未検品と検品済みの原料が混在しないようにし検品漏れ防止に努めます。



例2 [シーフードミックス]
「イタヤ貝1個がパイナップルのように黄色いです。なぜでしょうか？」
→イタヤ貝はプランクトン（海に生息している微小な生物）を食べて生育します。そのプランクトンが持っている色素がイタヤ貝に蓄積することで、オレンジ色をおびた色調になる場合があります。お召し上がりになられてもお体に影響はありませんのでご安心ください。



商品の不具合について正確な調査を行うために、発見状況や、味・においなどの詳細をお聞きすることがあります。ご協力よろしくお願いいたします。

品質・衛生」管理報告

6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6月度22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	7
	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	3
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	2
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	1
	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)	5
合計		22

※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？

「まぐろ丼の具」
切り身が青く光っていました。
なぜでしょうか？

A

魚肉の繊維と直角にスライスすると、ビリベルジンという胆汁色素が切断面に滲み出て、青色、緑色あるいは虹色に光ることがあります。鮮度とは関係ないため、お召し上がりになられてもお体に影響はありませんのでご安心ください。なおこの現象は、めばちまぐろ・きはだまぐろ・かつお等の刺身類や、お肉でも見られることがあります。



7月度報告

商品事故お申し出件数

7月度の商品事故お申し出件数は177件（前年比90.8%）でした。その内、異物混入は73件（前年比78.5%）でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計73件 発生率5.0ppm)					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)	17	5	0	14	37	21	15	8	177
発生率ppm	1.2	0.3	0	1.0	2.5	1.4	1.0	0.5	12.0

※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。

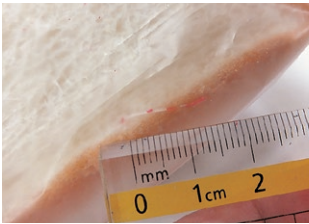
商品回収や注意喚起の連絡

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
7月14日	店舗商品	二色ピリ辛 ごま高菜・つぼ漬 90g	888点	製造時に塩分が不均一のところがあり一部商品にてカビが発生したため、自主回収。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ
7月31日	店舗商品	わさびふりかけ 袋Sタイプ26g	1084点	商品に「卵黄」は含まれていないが原材料に「卵黄」が表示されており、卵アレルギーの方が喫食されても健康被害はありませんが、表示誤表記のため商品回収。	売り場にPOPの掲示、ホームページにてお知らせ

商品事故是正報告

【食パン】
赤と白の紐がパンから出ています。
この紐が何か調べてほしいです。



調査
報告

お申し出品を確認したところ、パン1枚から赤色と白色（透明）の糸状の異物が出ており、異物は原材料の小麦の紙袋の口部分を閉じている紐状のもの（開封時に引っ張り処分する部分）の破損片であることが分かりました。製造工場では、ゴミ箱へ投入しておりますが、このたびは、この紐状のものが破損して作業着に付着し、製造中の生地内へ混入したものと考えられました。その後の工程におきましても確認が不十分であったために発見・除去することができず、混入させたまま商品化してしまったものと推測いたします。

対策

●原材料を計量する際には、異物混入等の確認を徹底して行います。また、異物混入の可能性が考えられる破損がないか、資材の状態についても注意して確認いたします。

いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

7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。7月度の不適合は5件で、前月と同件数でした。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	ヒスタ ミン	カド ミウム	総合計
宅配	1,531	122	89	19	25	6	1,792
店舗	95	42	0	0	5	0	142
合計	1,626	164	89	19	30	6	1,934
不適合件数	5	0	0	0	0	0	5

検査結果の不適合

<微生物新規事前検査>

不適合はありませんでした。

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	真鯛のカルパッチョ	大腸菌群	改善要請
賞味時		きくらげ天	一般生菌数 大腸菌群	改善要請
		とろろそば	一般生菌数	改善要請
		うずら天といか天 ごぼ天セット	一般生菌数	改善要請
		店舗	わらびもち	一般生菌数

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

11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 …… 【パンナメロン】

お申し出 内容	一口食べたところ、「薬のようなにおい」がしました。少し食べたところやはり「薬のようなにおい」がして食べるのをやめました。どうしてこのようなにおいがするのでしょうか。
官能臭気 検査	3名で実施しました。 酢酸エチル(シンナー)臭、冷蔵庫のにおいと発酵したにおい、ビニールのようなにおい等が感じられました。
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)とエタノールを検出しました。
原因の 推察	メロンは熟し過ぎると、酢酸エチルやエタノールなどの揮発性物質が産生されます。熟し過ぎて揮発性物質が多くなると、薬品のようなにおいや、食べたときに口の中がピリピリすることがありますが、食べても問題はありません。 お申し出の「薬のようなにおい」は、成熟がすすんだメロンから産生された揮発性物質を強く感じられた可能性が考えられました。

放射性物質検査結果

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)
多古町のトヨシロ (じゃがいも)	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
多古町のキタアカリ (じゃがいも)	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
佐久のズッキーニ	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
福島県産ビックリ ジャンボいんげん	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国産赤肉メロンバター	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
八甲田のにんじん	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
真ほっけ塩麹干 (腹骨取り)	ほっけ:日本 製造場所:千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
銚子産酢めまいわし	まいわし:銚子沖 製造場所:茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
三陸産 やりいかそうめん	いか:三陸北部沖産 製造場所:岩手県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
素干えび	えび:日本 製造場所:静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
わかさぎ唐揚げ しお味	秋田県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
福島県産桃 (ミスピーチ)	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
れんこん	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
ズッキーニ	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
陽だまりプラム (大石早生)	長野県	【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
なす(大袋)	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
こまちのきゅうり	秋田県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
新之助(米)	新潟県	【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

