

今月のお知らせ

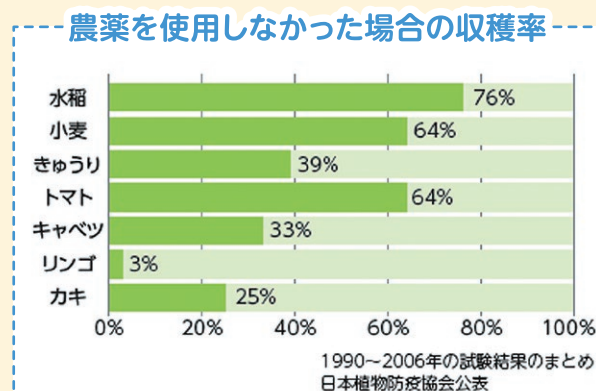
農薬について



農薬を使う理由は？

農薬は、品質のよい農作物を効率よく安定的に生産するために使用されています。

- ① 農作物を病害虫の被害から守ります。**
日本は高温多湿で病害虫が発生しやすいため、その被害による収穫量の減少を防ぎます。
- ② 雑草防除にかかる労働力を軽減します。**
手作業で雑草を取り除くには大変な労力が必要ですが、農薬を使うことで軽減されます。
- ③ 品質や生産効率を向上させます。**
成長調整剤は、種なしぶどうを生産したり、稲の背丈を抑制して倒れるのを防止します。



作物によっては
収穫量が
半分に以下に
なってしまう…



農薬を使った作物の安全性は？

人や動物が大量に食べると毒になる物質であっても、少量であれば影響が見られません。影響のない量になるような栽培をすることで、農薬の安全性を確保しています。

農薬は、毒性・作物への残留・環境への影響などの審査を受けて国に認可されることが必要です。1つの農薬を認可するには90種類以上の試験が必要となり、その結果から農作物ごとに残留基準や使用ルールを設定しています。

許容量の設定

動物を用いた試験のデータなどから、悪影響が見られなかった量（無毒性量）を設定し、さらにそれを100分の1にした量が許容量（ADI）です。

- ・毎日食べ続けても健康に問題が生じない量
 - ・がんが発生しない量
 - ・細胞の遺伝子や染色体への影響がないか
 - ・お腹の中の赤ちゃんの発育に影響がないか
- …などについて調べます。

残留基準の設定

農薬を適切に使用した場合に、作物にどのくらい農薬が残留するか確認します。様々な食品からの摂取量が許容量（ADI）の8割を超えないように、作物ごとに残留基準が決められます。

また、農薬は散布から日数が経過するにつれて残留量が減少するため、「収穫の何日前まで」と散布できる日を決めるなど、残留基準を超えないように濃度・量・回数などの使用ルールも決められます。

厚生労働省が実際に
食品から摂取されている
農薬の量を調べ、
基準値よりも
低いことを
確認しています。



生協でも農作物の安全性を評価しています。

残留農薬検査 コープ・ラボの残留農薬検査では、農薬等が適切に使用されているかを科学的に検証し、お届けする農産物の安全性を確認しています。2022年度は1,865件の残留農薬検査を実施しました。

こんなふうに
検査しています！

検査するもの（試料）
にドライアイスを加えて機械で粉碎します。



粉碎した試料と薬剤を
混ぜ、遠心分離して農
薬のみを抽出します。
農薬（322成分）が含ま
れていないか機械で分
析します。

品質・衛生」管理報告

7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7月度20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)	2
	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	1
	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	2
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	食品工場起因の商品事故	4
合計		20

※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。

8月度報告

商品事故お申し出件数

8月度の商品事故お申し出件数は186件（前年比104.5％）でした。その内、異物混入は66件（前年比90.4％）でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計66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)	8	7	4	17	30	27	18	3	186
発生率ppm	0.5	0.4	0.2	1.0	1.7	1.5	1.0	0.2	10.5

※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
8月28日	店舗商品	いいちく(竹輪)	21点	同一包装設備を使用した別商品において、一部の商品にカビが発生したため、現時点では健康被害はありませんが万全を期するため自主回収。	売り場にPOPの掲示にてお知らせ

Q

ALPS処理水の海洋放出について不安に感じています。水産物の安全性について、生協はどういう考えでしょうか？

A

東京電力福島第一原発では、日々発生する放射性物質を含んだ水を浄化処理しています。多核種除去設備（ALPS）などの設備を用いて、トリチウム以外の放射性物質を規制基準以下まで浄化処理した水が「ALPS処理水」です。さらに、トリチウムも規制基準以下になるまで海水で大幅に希釈して海へ放出しています。

トリチウムは、雨水や海水など自然界にも広く存在しており、水と一緒に排出されるため体内には蓄積せず、食物連鎖で魚など水産物の体内に濃縮されることもありません。そのため水産物からトリチウムが高い濃度で検出される可能性はかなり低く、また、食べても健康への影響を心配する必要はないと考えます。

日本生協連の専門部署がALPS処理水の海洋放出について、人への健康影響、環境影響、海産物を摂取した場合の影響について調査し「現時点ではこれらの安全性について懸念はないものとする」との見解を出しています。いずみ市民生協も、日本生協連の調査内容や

独自に収集した情報を検証した結果、日本生協連と同じ結論に至っております。

そのため、ALPS処理水放出を理由とした水産物の調達先の変更や販売休止などは考えておりません。反対に、今後の風評被害などの状況次第では、産地支援につながるような対応の検討も必要になってくるのではないかと考えています。

ALPS処理水の海洋放出について「安全性に懸念はない」とされるのは、海洋放出が計画通りに、間違いなく実施・運用された場合です。海洋放出は長期（約30年）にわたることから、国や国際原子力機関などによる長期の監視が必要になります。国に対しては、日本生協連を通じて①長期にわたる安全性の確保、②情報公開の徹底、③風評被害防止などを柱とする要請を行っています。生協としても情報収集と監視を続け、組合員に対して必要な情報提供をすすめます。



いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

8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。8月度の不適合は14件で、前月より9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	総合計
宅配	1,779	142	132	19	23	35	2,130
店舗	74	24	12	0	6	5	121
合計	1,853	166	144	19	29	40	2,251
不適合件数	14	0	0	0	0	0	14

検査結果の不適合

<微生物 新規事前検査> 不適合は4件でした。

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	肉じゃが	一般生菌数	再検査予定
		和風オニスラポテト	一般生菌数	再検査予定
		北国かにめし	一般生菌数	再検査予定
		北前かにいくら寿し	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。不適合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> 不適合は10件でした。

※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。

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	ちりめんじゃこ	一般生菌数 一般生菌数	改善要請 改善要請
入荷時		蒸しかき	大腸菌群	改善要請
賞味時		塩豆ケーキ	一般生菌数	改善要請
入荷時		真あじたれタタキ	大腸菌群	改善要請
		ロールケーキ	一般生菌数	改善要請
賞味時		うずら天といか天 ごぼ天セット	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	カットざる豆腐	一般生菌数	改善要請
		おはぎと三色団子	一般生菌数	改善要請
		お造り盛り合わせ 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がっています。

<残留農薬検査>

不適合はありませんでした。

臭気検査

9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 …… 【手延素麺】

お申し出内容	開封するといつも購入しているそうめんと違うにおいがしました。ゆでると機械油のようなにおいを感じました。
官能臭気検査	4名で実施しました。 1名は異臭を感じませんでしたが、3名は古い油のにおいやすっぱいにおいを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎGC/MSで分析の結果、ヘキサナール、2-ノネナールなどのアルデヒド(酸化臭)を検出しました。
原因の推察	お申し出の「ゆでると機械油のようなにおいがする」は、これらのアルデヒドが原因であると考えられました。 そうめんの表面には食用油が塗布されていますが、この食用油が何らかの影響で少し酸化しアルデヒド(酸化臭)が生成したものと推測されました。



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)
だだちゃ豆	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
庄内だだちゃ豆 (レンジ対応袋)	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
白米好きのための もち麦	もち麦:国産 製造場所:山梨県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国産みじん 紅しょうが	しょうが:国産 製造場所:埼玉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
日本のさば 梅じそ風味	さば:国産 製造場所:青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
種なし巨峰	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
さつまいも (ほっくりシルクスweet)	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
花こえび(無着色)	えび:宮城県 製造場所:大分県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
信州上田のトマト	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
福島県産幸水梨	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
福島県産黄金桃	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
安曇野のサンつがる	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
みなみ信州の幸水梨 (優糖生)糖度選別	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
生協のミニ白菜	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
サンつがる	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
桃	青森県 山形県 長野県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
孺恋高原キャベツ	群馬県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
紅口マン(りんご)	岩手県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
幸水梨	栃木県	【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