

今月のお知らせ

冬は特にご注意ください！
ノロウイルスによる食中毒

食中毒予防が必要なのは夏だけではありません。食中毒は1年を通して発生しており、冬(11月～2月)になるとノロウイルスによる食中毒が増えます。感染経路や予防方法を正しく理解し、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。



特徴

<主な症状>

- 吐き気・おう吐・下痢・腹痛・発熱など。
- 症状が出ないこともある一方で、免疫の低下した方などは重症化することがあります。
- 一度感染した人でも繰り返し感染する可能性があります。

<感染力>

非常に感染力が強く、少量のウイルスでも感染・発症する場合があります。

<対策>

アルコール消毒があまり効かないため、手洗いによる予防が効果的です。

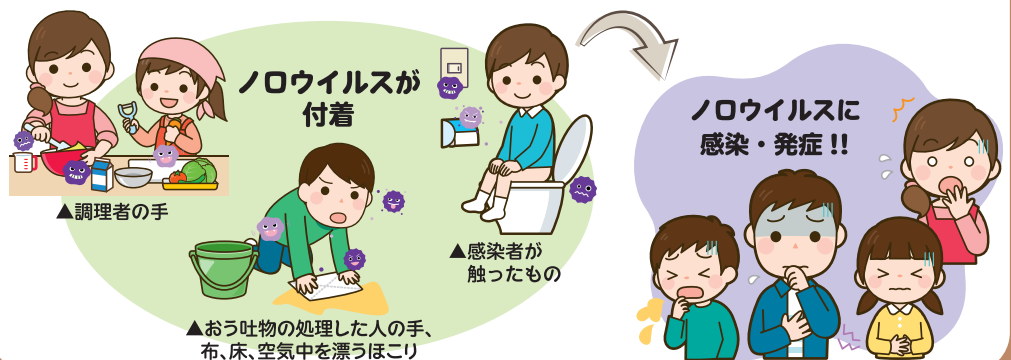
感染経路

<食品からの感染>

- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

<人からの感染>

- 感染者の糞便やおう吐物からの二次感染



家庭でできる予防のポイント

① 手洗い

特に食事前、トイレの後、調理前後は、石けんでよく手を洗い、流水で十分に流しましょう。2回繰り返すと効果的です。



② 人からの感染を防ぐ

ノロウイルスは、乾燥すると空気中に漂い感染することがあります。家庭内で感染が発生した場合、感染した人の便やおう吐物からの二次感染を予防するために、おう吐物やおむつなどの処理には十分注意しましょう。

(処理方法)

- 使い捨てのマスク・ガウン・手袋などを着用します。
- ペーパータオル等で静かにふき取り、塩素消毒後、水拭きします。
- ふき取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。
- 終わったら、ていねいに手を洗います。

③ 食品からの感染を防ぐ

- 加熱して食べる食材は中心部までしっかりと火を通しましょう。(中心温度85～90℃、90秒以上)
- まな板・包丁・食器・ふきんなどは使用後すぐに洗って清潔に保ちましょう。熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱消毒や、塩素消毒も有効です。



品質・衛生」管理報告

8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。8月度の不適合は23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、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	6
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	0
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	8
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)	1
	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	1
	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)	2
合計		23

※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？

[レトルトごはん]
ごはんの一部が固くなって
食べられませんでした。

A

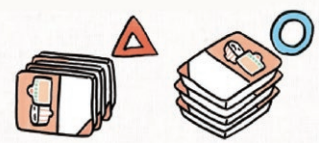
容器内では、ごはんに含まれている水分が蒸発→結露し水滴となる→ごはんへ落下し全体へしみわたる、という水分の循環が起きている。お申し出のように一部のごはんが固くなる現象は、容器の中で水分量のかたよりが起こった時に見られます。



〈固くなる原因〉

- ①パック内のごはんの一部のみで温度の高い状態が続いた場合、その部分では蒸発する水分量が多くなってしまうため。
(例:炊飯器やレンジなどの横で保管)
- ②商品が横向き(トレー容器の側面が底になる状態)になっていた場合、結露水が一方向に流れてしまうため。

長期保管後も美味しく食べるため、家電製品などの熱源のそばは避け、水平に置きましょう。



9月度報告

商品事故お申し出件数

9月度の商品事故お申し出件数は168件(前年比78.1%)でした。その内、異物混入は65件(前年比85.5%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計65件 発生率4.4ppm)					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	11	1	17	26	31	12	2	168
発生率ppm	0.7	0.7	0.1	1.2	1.8	2.1	0.8	0.1	11.4

※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
9月5日	店舗商品	薬用ハミガキSP	62点	一部原料の製造・試験方法が承認書の記載から逸脱していることが判明したため、2020年8月以降の製造品について自主回収。製品の安全性および有効性への影響はないことは確認済み。	売り場にPOPの掲示、ホームページにてお知らせ
		生薬の恵み ひきしめハーブ香味	30点		
		生薬の恵み さわやかハーブ香味	25点		
9月5日	4月4回～ 7月4回	鳥取県産きぬむすめ 5kg(無洗米)	8586点	大山町限定表示をしているが、一部大山町産でない原料が使用されていたことが判明したため、お詫びとお知らせ。	利用者の請求書、ホームページにてお知らせ
9月6日	店舗商品	鳥取県産きぬむすめ 5kg	5104点	同上。	売り場にPOP掲示にてお知らせ
9月18日	8月1回	塩バタかまんレモン 114g	1559点	保存状況によりクリームがピンク色に変色することがわかり商品回収。原因は原材料同士の作用によるもので、喫食しても健康に影響はない。	利用者の請求書、ホームページにてお知らせ
9月26日	店舗商品	ゴロっと北海ホタテの 焦がし醤油ふりかけ 55g	60点	一部商品にカビの発生が確認され、これまでに健康被害はないが自主回収。包材メーカーの機械の不具合によりピンホールが発生していたことが原因。	売り場にPOP掲示にてお知らせ

商品事故是正報告

[焼うどん]
粉末ソースが1袋だけ
湿気で固まって一部漏れています。
なぜこのような状態に
なったのでしょうか？



調査
報告

お申し出の粉末ソースの袋を確認したところ、角付近に小さな穴が見つかり、この穴から吸湿し粉末ソースが固まっている状態でした。また、穴の位置や形状より、包材圧着時に粉末ソースが挟まって圧着不良となり穴ができたことが分かりました。粉末ソースは軽いため、包装中に舞い上がり包装機内に付着し滞留することがあるため、時間を決めて清掃を行っております。しかしながら、このたびは滞留した粉末ソースが包装フィルムに落下・付着し、その状態のまま圧着したことで付着部分に穴ができてしまい、その後の工程におきましても発見・除去できずに商品化してしまったものと考えます。

対策

●包装機内の清掃の重要性を再確認するとともに、清掃箇所と清掃方法を再度指導しました。また、圧着部分に粉末ソースが挟まっていないか注意深く検品し再発防止に努めます。

いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

9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。9月度の不適合は11件で、前月より3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	PCR	カドミウム	総合計
宅配	1,512	110	119	22	8	4	1,775
店舗	95	20	0	0	0	0	115
合計	1,607	130	119	22	8	4	1,890
不適合件数	11	0	0	0	0	0	11

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
入荷時	宅配	ローストビーフ寿司	一般生菌数	再検査予定
賞味時		クロワッサンエッグ	一般生菌数	再検査予定
		あんバターサンド	一般生菌数	再検査予定
		蒸しぱん	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7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	ういろセット	一般生菌数	改善要請
			大腸菌群	改善要請
		玉ねぎちぎり天	一般生菌数	改善要請
		ごった煮	一般生菌数	改善要請
		キャベツと玉ねぎちぎり	一般生菌数	改善要請
入荷時	店舗	さばみりん漬	大腸菌群	改善要請
賞味時		おはぎと三色団子	一般生菌数	改善要請
		ざる豆腐	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。

<残留農薬検査>

不適合はありませんでした。

臭気検査

12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5件でした。

お申し出品の臭気検査事例 …… 【無洗米】

お申し出内容	いつもどおり炊きましたが、炊きあがったお米のにおいが芳香剤のようなにおいがします。気持ち悪くて食べられません。何のにおいでしょうか？
官能臭気検査	2名で実施しました。洗剤や芳香剤のような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、リナロール、カラメネン等を検出しました。リナロールは、スズラン、ラベンダー、ベルガット様の芳香を持ち、カラメネンは、ハーブ系スパイスの香りでもどちらも香料として用いられています。
原因の推察	お申し出の「炊きあがったお米が芳香剤のようなにおいがする」は、芳香剤や洗剤のにおいが米に移ったためであると推測されました。



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)
さつまいも(紅東)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
みなみ信州の豊水梨(優糖生)糖度選別	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
赤ちゃんにもやさしいほうじ番茶	製造場所:静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
雑穀ごはん	製造場所:山梨県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
糖質コントロール中華風がゆ	製造場所:岐阜県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
ほくほく焼き芋スティック	製造場所:茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
多古町の焼き芋(あまゆう)	製造場所:茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
三陸産生からつくったまだら切身(骨とり)	まだら:三陸北部沖製造場所:岩手県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
紅まさりの焼き芋	製造場所:茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
するめいか下足(大)	製造場所:和歌山県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
さばごま昆布	製造場所:青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
いわし梅じそ昆布	製造場所:青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
愛媛の和柑橘河内晩柑ゆず	製造場所:神奈川県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
福島県産豊水梨	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
銚子産鯖味付	さば:千葉県製造場所:茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
南水梨	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
サンつがる(りんご)	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
秋映(りんご)	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
紅玉(りんご)	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
ミニ白菜	長野県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
無洗米金芽米長野県産コシヒカリ	長野県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
特別栽培あきたこまち	秋田県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず

検出せず:検出下限値(12.5Bq/kg)未満