

今月のお知らせ

ナチュラルプラン紙面の添加物表示が
分かりやすく変わります！

例えば…

●「合成着色料」という用語は使用しません。



●「調味料(アミノ酸等)不使用」の表示がなくなります。

※調味料と同じ働きをする添加物や原材料が使用されている場合。



合成着色料不使用って
書いたらダメなの？？



調味料不使用って書いてる方が
わかりやすいと
思うんだけど…

消費者への誤解を招かないよう紙面表示のルール作りがすすみました

添加物を使っていないことを強調する表示（パッケージに「無添加」「不使用」などと表示すること）について消費者庁より「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が公表されました。それに伴い、いずみ市民生協で作成するカタログ紙面について新たに表示ルールを設けました。

◎消費者に誤解を与えない、分かりやすい紙面表示になるよう努めていきます。



例1



合成より天然の方が優れていると誤解を与える可能性があるため、不使用表示と一緒に「人工・合成・化学・天然」の用語は使用しません。

- × 合成着色料 不使用
- × 化学調味料 不使用

例2



名 称	白だし
原料名	醤油(国内製造)、本みり、 ・・・、酵母エキス、・・・
内容量	500ml

酵母エキスはアミノ酸が主成分であり、調味料と同じ働きをするものです。同じ働きをする原材料が含まれているのに、「調味料不使用」と表示するのは適切ではありません。

例3



単なる「無添加」という表示は、何が無添加なのか不明確で誤解を与える可能性があるため、具体的に何が無添加なのかわかるようにします。

- 保存料 無添加
- 着色料 不使用

品質・衛生」管理報告

9 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。9 月度の不適合は 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、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	5
	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)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	6
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	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)	5
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。

Q 商品SOSこれってなに？

【マヨネーズ】
冷蔵庫で1 か月ほど保管していたら
分離しました。

A

低温下での保管により、分離したものと思われます。
マヨネーズは、油分と水分を卵の力で混じり合った状態(乳化)にしています。そのため、高温下または低温下(0℃以下)で保存したり、激しい温度変化を受けたり、圧力や振動などによって乳化力が弱まり分離してしまうことがあります。一度分離すると元には戻りませんので、取り扱いには注意が必要です。
寒い時期や、冷凍品と接触した状態での持ち運び、冷蔵庫内の吹き出し口付近での保管などで0℃以下になると分離することがあります。冷蔵庫での保管は、温度の下がりすぎない野菜室がおすすめです。



10 月度報告

商品事故お申し出件数

10 月度の商品事故お申し出件数は 150 件(前年比 88.2%)でした。
その内、異物混入は 60 件(前年比 85.7%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計60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)	8	14	0	15	23	24	8	9	150
発生率ppm	0.6	1.0	0.0	1.0	1.6	1.7	0.6	0.6	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
10月13日	店舗 2023年 7月9日～ 10月16日 販売分	十割そば2食 つゆ付き	82点	包装ラインの不具合により一部の商品にピンホールが発生し、カビが確認されたため自主回収。	売り場での POP掲示
10月19日	店舗 2022年 9月1日～ 2023年 10月17日 販売分	トイレクリーナー	140点	一部製品において、樹脂コーティングの不均一により腐食が発生し、内容物の漏れが判明したため自主回収。	売り場での POP掲示
10月27日	店舗 2023年 9月26日～ 10月26日	ツナLフレーク 3缶パック(70g×3)	988点	賞味期限および製造所固有記号の印字漏れのため自主回収。	売り場での POP掲示、 ホームページ
10月19日	宅配 6月1回 7月1回 8月1回	ミニ水ようかん 16g×30	2759点	一部の商品で餡と水分が分離しており商品自主回収。健康被害はなし。	利用者の 請求書、 ホームページ
10月20日	宅配 10月3回	パウンドケーキ (くるみ)260g1個	8点	賞味期限2023年12月9日のところ2024年12月9日と印字していることが判明し、印字間違いのお知らせ。	利用者へ 電話および メール連絡

商品事故是正報告

【フライドチキン】
内容量100g×2枚となっ
ているのに、袋込みで179gしか
ありませんでした。



調査
報告

お申し出品を確認したところ、
フライドチキン2枚のうち1枚が68gしかなく、基準を満たして
おりませんでした。製造工程では、フライドチキンを1枚ずつ
重量チェックしており、基準に満たないものは自動で排除される仕組み
となっています。しかしながら、商品がつまるなどトラブルが発生した場
合に、正しく計量されないまま商品が次の工程へ流れてしまうことがあ
ります。つまりが発生した際は、ラインを停止し、商品を戻して再度重量
チェックを行うルールとなっていますが、このたびは、このルールが徹底
されておらず重量不足の商品をお届けしてしまったものと推測します。

対策

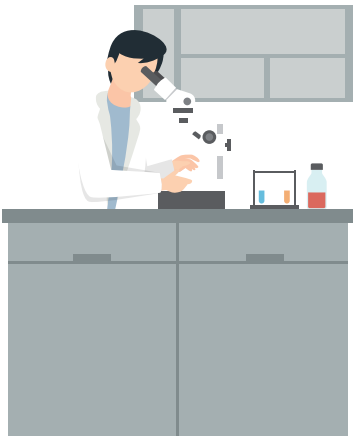
- 作業者に対し、重量チェック手順を再度指導いたしました。
- これまでの重量チェック(フライドチキン1枚の状態)に加え、商品包装後(2枚の状態)も重量チェックを行うことで再発防止に努めます。

いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

10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。10月度の不適合は7件で、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ます。



商品検査実績

	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	合計
宅配	1,727	130	106	34	36	8	10	2,051
店舗	104	30	0	0	0	5	0	139
合計	1,831	160	106	34	36	13	10	2,190
不適合件数	7	0	0	0	0	0	0	7

管理基準不適合

＜微生物 新規事前検査＞ 不適合は2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	秋鮭の漬け棒寿司	大腸菌群	再検査予定
賞味時		ロングスティック(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。不適合の場合は製造環境の改善を行い、再度検査を実施します。

＜微生物 抜き取り検査＞ 不適合は5件でした。

※管理基準は、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	改善要請
入荷時		混ぜご飯セット	一般生菌数	改善要請
入荷時		真あじ胡麻たれタタキ	大腸菌群	改善要請
賞味時	店舗	むね肉ネギ塩タレ和え(惣菜)	一般生菌数	改善要請
賞味時		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げています。

＜残留農薬検査＞

不適合はありませんでした。

臭気検査

17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12件でした。

お申し出品の臭気検査事例……【カキフライ弁当】

お申し出内容	カキから生臭いにおいがしました。この生臭いにおいは何なのでしょう？食べても大丈夫なのでしょう？
官能臭気検査	1名で実施しました。磯の香りを少し強く感じました。また、加熱すると、生ぐささを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎGC/MSで分析の結果、ジメチルスルフィドを検出しました。
原因の推察	検出した「ジメチルスルフィド」は、カキの餌である植物性プランクトンに多く含まれている「ジメチルプロピオチン」がカキの体内で酵素分解されて生成します。今回のお申し出は、ジメチルプロピオチンを多く含むプランクトンを摂取したカキであったと考えられます。「ジメチルスルフィド」は、カキ体内で蓄積した濃度により、食べた時の香味が微妙に変化します。少量の場合には大多数の消費者は磯の香りと好意的に感じますが、大量に摂取した場合には腐敗臭やドロ臭、薬品臭のように感じる場合があります。

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)
シナノスイート(りんご)	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
焼きいもスティック	製造：茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
銚子産生原料いわししょうゆ味	製造：千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
ドライカレー	製造：宮城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
超低糖度25°紅玉りんご	製造：長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
やわらかなす(浅漬)	製造：埼玉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
焼きいも干しちやいました	製造：長野市	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
里芋(特別栽培)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
カップヌードルすき焼き風謎肉牛丼	製造：静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
白菜	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
国産ブロッコリー	群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
さつまいも(すずほっくり)	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
洗い小かぶ	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
王林	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
シナノゴールド	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
備炭炭干し干物さば	千葉県沖	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
水沢のりんご(サンジョナゴールド)	岩手県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
にっこり梨	栃木県	【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(生鮮品)	検出せず	検出せず
ふくまる(米)	茨城県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
山形県産つや姫『雪むろ米』	山形県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
福島県会津こしひかり	福島県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
特栽魚沼コシヒカリ	新潟県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	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(生鮮品)	検出せず	検出せず
ひとめぼれ(米)	岩手県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
はえぬぎ(米)	山形県	【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