

今月のお知らせ

11月30日より

たべる🍅たいせつミュージアムホームページをリニューアルしました!!

- 子どもから大人まで分かりやすいように、各ゾーンの情報画像やイラストでシンプルに紹介しています
- 休館などの最新情報をトップページで確認できるように変更しました
- イベント予約フォームを、分かりやすい内容・デザインに変更しました



オリエンテーションゾーン



ワークショップゾーン



食の安全ゾーン



食育ゾーン



公式HP

施設の紹介動画を作ったよ! 見てね~

大阪府 食品に関するリスクコミュニケーション「食品添加物を考える」のご案内

主催：大阪府、公益社団法人大阪食品衛生協会共催

大阪府では、食品関連事業者や消費者などの関係者が相互に情報提供等を行い、リスクを低減させるリスクコミュニケーションの取組を促進するため、食の安全安心に関する講演会や意見交換会等を実施しています。

このたび、「食品添加物」をテーマに、事業者や消費者が日頃抱いている疑問等について、講演会及びパネルディスカッションを以下のとおり開催します。ふるってご参加いただきますようお願いいたします。

- | | | | |
|-------------|---|------------------|----------------|
| 開催日時 | 2024年2月2日(金) 13:30~16:30 (開場13:00) | | |
| 募集定員 | 先着150名 (事前に参加申し込みが必要です) | | |
| 会場 | ホテルプリムローズ大阪 2F 鳳凰の間 (大阪府中央区大手前3丁目1番43号) | | |
| 参加費 | 無料 | | |
| 内容 | (1)基調講演および情報提供 | (2)パネルディスカッション | |
| | ・内閣府食品安全委員会 | ・大阪大学COデザインセンター | ・丸大食品株式会社 |
| | ・大阪府健康医療部生活衛生室 | ・一般社団法人日本食品添加物協会 | ・大阪府健康医療部生活衛生室 |
| | 食の安全推進課 | ・内閣府食品安全委員会 | 食の安全推進課 |
| | | ・大阪いずみ市民生活協同組合 | |

お申し込みは、大阪府HP【食品に関するリスクコミュニケーション】からお願いします。➡



「食の安全安心」に関する大阪府の取り組み

大阪府では「食の安全安心」に関してメールマガジンやX(旧Twitter)など様々な方法で情報提供を行っています。登録するだけで、食に関する緊急情報からイベント、知って得するタイムリーな情報を取得できます。ぜひご利用ください。

食の安全安心メールマガジン

食に関する情報を随時お届けします。
下記二次元コードにアクセスし、登録ください。

メルマガ
詳細は
こちら登録は
こちら

大阪府公式X(旧Twitter)

大阪府公式X(旧Twitter)
「もずやん@大阪府広報担当副知事」で
「#食の安全安心」をつけて配信しています。
アカウント：@osakaprefPR



©2014 大阪府もずやん

品質・衛生」管理報告

10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。10月度の不適合は15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	3
	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	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)	2
	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	商品の仕分け作業時に虫・ゴミなどの混入	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)	1
合計		15

※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。

11月度報告

商品事故お申し出件数

11月度の商品事故お申し出件数は136件（前年比76.0％）でした。その内、異物混入は52件（前年比77.6％）でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計52件 発生率2.9ppm)					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)	7	9	4	8	24	23	10	4	136
発生率ppm	0.4	0.5	0.2	0.4	1.3	1.3	0.6	0.2	7.5

※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
11月13日	店舗 2023年 11月4日 ～13日 販売分	ブルガリアLB81 ヨーグルトプレーン 400g	762点	牛の治療などに使用される抗菌性物質(スルファモノメトキシン)が、極めて微量含まれている可能性が否定しきれないため自主回収。	ホームページ、売り場でのPOP掲示にてお知らせ
	11月17日 宅配 8月3回～ 11月3回	るんるん スティックゼリー 15本、32 わいわい スティックゼリー 15本、32本	16434点	「ゼリーが固まっていない」「味・風味がいつもと違う」とのお申し出が複数発生しており、健康への影響、危害性はありませんが、お知らせと商品回収。	ご利用の組合員へ請求書の「お知らせ欄」にてお詫びとお知らせ、11月4回以降は企画中止

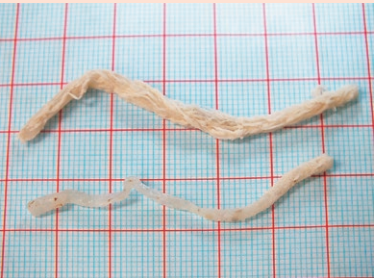
商品SOSこれってなに？

「糸こんにゃく」
糸こんにゃくを開けたら、中に大根のようなものが入っていました。



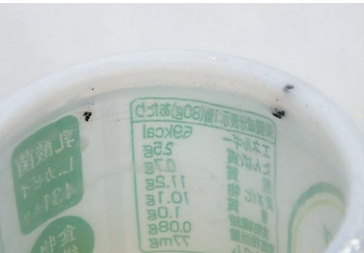
A

お申し出品を確認したところ、原料成分に由来して製造中に生じる塊「も」であることがわかりました。
糸こんにゃくは、原料こんにゃく芋を蒸してすったものに凝固剤を加えて練り合わせ、シャワー状に絞り出し、ゆでてかためています。
ゆでる工程では、原料こんにゃくに由来する成分(アクやたんぱく成分)がお湯の中でのかたまり、繊維状の塊になることがあります。これが「も」と呼ばれるものです。
商品の品質には影響ありません。見つけた際は取り除いてからお召し上がりください。



商品事故是正報告

「ヨーグルト」
容器に黒いものが付着しています。
これは何でしょうか。



調査
報告

お申し出品を確認したところ、容器上部に黒い異物が3個付着していました。擦るなどしても容器から分離できず、検査の結果「容器を製造する際に発生した焦げ」であることがわかりました。容器は、粒状ポリスチレン樹脂を250度で溶融したのち、容器型に注入しエアでふくらませて製造しています。製造開始時は機械内の温度が安定せず高温になり、樹脂に焦げが発生することがあります。そのため、製造開始時には200個の容器を検品し、すべてに問題がないことを確認しております。このたびは、容器製造時に焦げが発生したものを、検品作業にて発見除去できず、製品化してしまったものと推測いたします。

対策

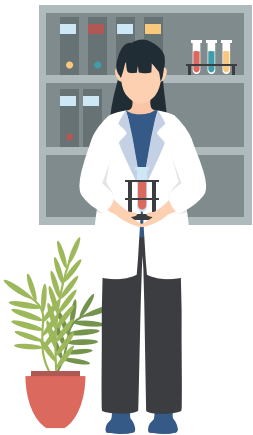
●今回のお申し出内容を周知するとともに、検品作業を強化いたします。また、清掃や点検により機械を停止する時は、樹脂を溶融する部分を保温することで温度変化を小さくし、製造開始時に高温部ができないよう(焦げが発生しにくいよう)努めてまいります。

いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

11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。11月度の不適合は7件で、前月と同じ件数でした。
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

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	PCR	カドミウム	合計
宅配	1,655	142	147	16	9	20	1,989
店舗	64	16	14	0	0	0	94
合計	1,719	158	161	16	9	20	2,083
不適合件数	7	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1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	シュガーロール	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6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
入荷時	宅配	混ぜご飯セット	一般生菌数	改善要請
			大腸菌群	改善要請
賞味時		無塩せきロースハム	一般生菌数	改善要請
賞味時		海鮮弁当	一般生菌数	改善要請
賞味時		無塩せきロースハム	一般生菌数	改善要請
賞味時		絹あげ	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	やきいも	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

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11件でした。

お申し出品の臭気検査事例……【よくばり団子】

お申し出内容	飲み込んだ後の鼻に抜ける匂いが科学的（薬品みたいな）な風味がしました。
官能臭気検査	5名で実施しました。 みたらし団子のおい、団子のおい、少し薬品のようなおいを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎGC/MSで分析の結果、エタノールを検出しました。
原因の推察	お申し出に該当する消毒臭やその他の異臭成分は検出されませんでした。しかし、原材料の酒精や醤油由来と推定されるエタノールが多量検出されており、エタノールを敏感に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)
信州産白桃ジュース 千曲の滴	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国産甘酢しょうが	製造：埼玉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
干し芋 純国産 紅はるか	製造：栃木県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
日本のさば 水煮	製造：青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
あつみかぶお徳用 （甘酢漬）	製造：埼玉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
サンふじ	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
サンジョナゴールド	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
さつまいも （あまゆう）	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
【ふぞろい】 庄内砂丘の赤かぶら	山形県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
宮城ひとめぼれ(米)	宮城県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
無洗特別栽培 宮城ひとめぼれ(米)	宮城県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
無洗特別栽培 宮城つや姫(米)	宮城県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
特別栽培 安曇野コシヒカリ	長野県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
福島県産 天のつぶ(米)	福島県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
長野県産 ミルククイーン(米)	長野県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
あきたこまち	長野県	【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