

今月のお知らせ

工場点検レポート

いずみ市民生協では、定期的に工場点検を実施し衛生管理・品質向上に努めています。
23年度に実施した工場点検の一部をご紹介します。



製造工場

いずみ市民生協・わかやま市民生協の共同開発商品であるスマイルコープ商品は、年に1回製造工場を訪問し、製造に問題がないか、生協から指定している原料が適切に使用されているか等について点検しています。

「こだわりの今川焼」 ハマセイ株式会社



確認事項

- 工場内は清掃が行き届いており、製造環境に問題はありませんでした。
- 原料入荷から製造、出荷までロット管理されており、記録も確認できました。
- 今川焼の金型について、バキュームによる異物除去が行われており、コゲなどの異物混入対策がとられていることを確認しました。

指摘事項

- 特になし。



▲製造の様子

原材料の期限や産地などに問題がないか帳票類を確認しています▼



「佐賀県産焼きのり」 有限会社玉喜

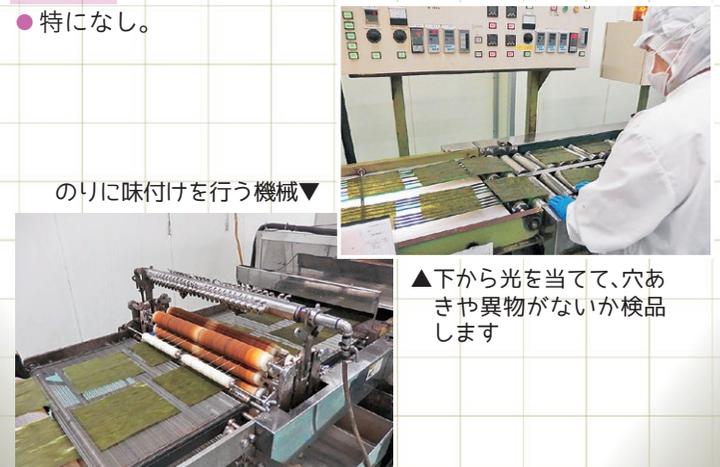


確認事項

- 工場の建て増しや荷物用エレベーターの設置により、物の流れがスムーズになっていました。
- 異物選別機や金属探知機の運用ルールが守られ、記録も残されていました。異物選別機では、微細な繊維状のものも検出除去できていました。
- 使用する原料の品質が保たれていることを確認しました。

指摘事項

- 特になし。



のりに味付けを行う機械▼

▲下から光を当てて、穴あきや異物がないか検品します

コープの夕食宅配

現在、夕食宅配のお弁当の製造は3社で行っています。年に1回工場を訪問して、ルール通りに製造されているか、衛生管理・品質管理が適切に実施されているかを点検しています。今回は3社実施したうちの1社をご紹介します。



カネ美食品株式会社

確認事項

- 製造ラインに汚れなどは見られず、日常的に清掃されていることを確認しました。
- 製造工程、盛り付け工程ともに、作業者の衣服に乱れなどの問題はありませんでした。
- 衛生区・汚染区の区分け、マニュアル、注意事項などの掲示物について、視覚的にわかりやすいものを導入し、誰が見てもわかるように工夫されていました。

指摘事項

- お弁当盛り付け後の温度測定と記録を実施するよう要請しました。



▲色で区別し視覚的にも分かりやすい掲示物が使用されていました



▲見本を見ながら盛り付け作業を行っています



品質・衛生」管理報告

11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。11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	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	4
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	0
	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	商品の仕分け作業時に昆虫・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)	3
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。

Q 商品SOSこれってなに？

[精米]

お米に白い筋が入り、全体的白っぽい状態です。なぜでしょうか？



A

お申し出のお米が白くなっているものは、「粉状質粒」と言われるお米です。通常は光合成により種子の中にデンプンが蓄積し透明な米粒になりますが、登熟期(穂が出てから収穫されるまでの期間)に高温であった場合、デンプンの充填が不十分となり、内部に空気の間隙ができ、この間隙が光を乱反射するため白く濁って見える米粒となります。新米(令和5年産米)は、記録的な猛暑の影響によりこのような白いお米の混入が多い傾向にございますが、炊飯すれば通常のお米と同じように炊き上がります。お米は製造単位ごとに品質確認(成分分析や食味検査など)を実施し、基準を満たした製品のみを出荷しておりますので安心してお召し上がりください。



12月度報告

商品事故お申し出件数

12月度の商品事故お申し出件数は145件(前年比84.3%)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)	11	9	3	14	23	27	14	4	145
発生率ppm	0.7	0.6	0.2	0.9	1.5	1.8	0.9	0.3	9.4

※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。

※12月度の発生はありませんでした

商品事故是正報告

[ロールパン]
パンの1つに黒い異物が付いています。



調査報告

異物は約7mmの赤褐色で、取り出して観察した結果、別商品に使用している「小豆の皮」でした。異物が付着していた部分のパンに焼き色は付いておらず、異物はパン成型後～焼成するまでの間で付着したものと考えられました。

製造状況を確認したところ、お申し出のパンの製造前に小豆を使用した別商品を製造しておりました。また、天板洗浄機に問題が発生し、機械から未洗浄の天板を取り出していました。その際に未洗浄の天板が洗浄済みの天板に混ざってしまい、天板に残っていた小豆の皮がお申し出のパンに付着したものと推測いたします。また、包装前の目視検品でも発見・除去できなかったものと考えられます。

対策

●天板洗浄機の問題発生時に取り出した天板は「未洗浄」の札を貼って別保管し、洗浄済みの天板と混ざらないよう周知徹底します。

●包装前の目視検品時は、全量底面まで確認するよう徹底してまいります。



いずみ市民生協の「品質・衛生」管理報告

12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。12月度の不適合は4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

	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	合計
宅配	1,350	94	101	16	36	2	1,599
店舗	78	31	1	0	0	0	110
お申し出	1	18	0	0	0	0	19
合計	1,429	143	102	16	36	2	1,728
不適合件数	4	0	0	0	0	0	4

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)
秋のグリーンセロリー(葉切り)	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
紅玉(りんご)	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
市田柿	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
市田柿	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
青森のおもてなしふじ(ジュース)	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
胚芽米の力もち(餅)	製造：新潟県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
非常食セット(玄米小豆がゆ)	製造：千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
非常食セット(玄米がゆ)	製造：千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
日本のいわし水煮 食塩不使用 昆布だし使用	製造：青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
焼きいも	茨城県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
カケルくん 備えるライスしお味(非常食)	製造：埼玉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
青森完熟林檎(ジュース)	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
和風だしカレーメシ いとうまし	製造：静岡県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
にんじんジュース プレミアム	製造：栃木県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
青天の霹靂(米)	青森県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
新潟魚沼コシヒカリ	新潟県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず

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
入荷時	宅配	チャプチェ	大腸菌群	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3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	パエリアセット	一般生菌数	改善要請
賞味時		あらびきウインナー	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	かまぼこ	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

13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9件でした。

お申し出品の臭気検査事例……【甘鯛のバジルソテー】

お申し出内容	食べようとした際に、薬品のようなにおいがしました。
官能臭気検査	3名で実施しました。バジルのにおい、消毒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、1,8-シネオール(消毒臭)、2,6-ジプロモフェノール(消毒臭)、2,4-ジプロモフェノール(消毒臭)を検出しました。
原因の推察	1,8-シネオールは、バジルに含まれている成分で、2,6-ジプロモフェノール、2,4-ジプロモフェノールは、海藻、藻類や海洋性の多毛類およびコケムシ類などに存在しており、これらを餌としている魚介類に蓄積して異臭の原因になります。これらのおいを感じ取り、お申し出の薬品のようなにおいと感じられた可能性が考えられました。

検出せず：検出下限値(12.5Bq/kg)未満