



知っておきたい食品安全のキホン1

『食品添加物』

食品安全の中でも組合員さんの関心が高い内容について、複数回に渡ってお知らせしていきます。今回は「食品添加物」についてのお話です。



便利な商品がたくさんあるけど、
添加物とか大丈夫かしら。
そもそも添加物って何??

食品の製造・加工・保存を目的として食品に加えられる物質のことを「食品添加物」といいます。

豆腐を固めるための「にがり」、梅干しを着色するための「シソ」などは昔から使われてきた食品添加物です。



食品添加物の役割

製造や加工に必要なもの

とうふ
凝固剤



ラーメン(めん)
かんすい



保存性を高め、
食中毒を予防するもの

ウインナー
保存料



ワイン
酸化防止剤



栄養分を補強・
強化するもの

ジュース
ビタミン



品質を向上させ、風味や
見た目を良くするもの

ハム
発色剤



メロンパン
香料



色々な目的があって
使われているのね。
食べても大丈夫なの?

食品添加物は、科学的に安全性が確認されたものが使われています。

どのくらいだったら毎日食べ続けても安全か科学的に調べて、それをもとに使ってもよい量などが決められています。



安全性の確認

リスク評価
食品安全委員会

安全性を科学的に調べます

リスク管理
厚生労働省・農林水産省

・評価結果に基づいて、
食べても安全なようにルールを決めます
・ルールが守られているか監視します

それぞれの立場から
情報や意見を出し合い、
話し合います

リスク
コミュニケーション
食品を作る、運ぶ、
食べる人全て

生協でも確認しています!

商品検査センター(コープ・ラボ)では「食品添加物検査」を実施し、よく使用される保存料・発色剤・着色料を中心に、量や使い方のルールが守られているか確認しています。



2023年度は、
1,230件の食品添加物検査を実施しました。



色々な情報があるけれど、
「添加物=危ない」ではないのね。
まずは、きちんと知ることが大切ね!



品質管理だより

2 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。2月度の不適合は17件でした。不適合に関しては、同様の基準外が発生しないために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	2
	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)	2
合計		17

※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。

商品事故是正報告

[ウインナー]

紫色に変色している箇所がありました。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、ウインナーの一部が青紫色に変色していました。変色状態より、原料豚肉に押される検印のインクによるものと分かりました。原料豚肉は専門家による衛生検査が行われ、出荷可能と判断されると検印が押されます。その後、部位別にかットする工程で検印部分は取り除かれ、ウインナー製造工場へお肉が納品されます。このたびは、原料豚肉の検印インク部分が完全に排除されていないものがあり、その後の工程で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。なお、食用インクのため、食されました場合でもお体に影響はありません。

対策

- 製造者より原料豚肉を処理する業者に対し、検印インクの除去後に、取り残しがないか再度確認するよう指導しました。
- 製造工場では原料肉を扱う担当者に対し、検印インクが残りやすい脂部分の確認は入念に行うよう指導しました。

3 月度報告

商品事故お申し出件数

3月度の商品事故お申し出件数は125件(前年比75.3%)でした。その内、異物混入は47件(前年比82.5%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計47件 発生率3.4ppm)					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)	2	5	2	9	29	24	5	5	125
発生率ppm	0.1	0.4	0.1	0.6	2.1	1.7	0.4	0.4	8.9

※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	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
3月18日	宅配 全国おとりよせ & 直送便	豚まん・えび焼売セット	9点	樹脂片が混入したことが判明したため、該当製造日の商品を自主回収。原因は製造ライン水はね防止カバーの欠損部分が混入したと判明。	お届け中止、後日再発送
3月22日	店舗 23.6.7~ 24.3.21販売分	紅麴コレステヘルプ 60粒 20日分	30点	一部の紅麴原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明したため商品自主回収。	購入者へ電話連絡、売場でのPOP掲示
3月25日	店舗	松竹梅白壁蔵「滞」PREMIUM(ROSE) 750ml 300ml	40点 181点	製品回収が発表されたメーカーから仕入れた紅麴原料を使用していることが判明したため、自主回収。	売場でのPOP掲示、HP掲載
3月27日	宅配 2月3回	750ml	232点		請求書のお知らせ欄、HP掲載
3月26日	店舗	水餃子 12個入	販売実績なし	製品回収が発表されたメーカーから仕入れた紅麴原料を使用していることが判明したため、自主回収。	販売実績なしのため売場撤去のみ
3月26日	宅配 1月1回以降の企画 2023年 3月5回~12月 1回までの企画	●プロポリス & ローヤルゼリー180粒 ●プロポリス & ローヤルゼリー56.3g	75点 440点	製品回収が発表されたメーカーから仕入れた紅麴原料を使用していることが判明したため、自主回収。	請求書のお知らせ欄、企画中止のお詫びチラシ、HP掲載
3月26日	店舗 賞味期限 24.12.3までの商品	王マンドウ 海老&ニラ 350g(韓国餃子)	847点	パッケージに表示のないアレルギー物質「卵」が混入している可能性があることが判明し、商品自主回収。	購入者へ電話連絡、売場でのPOP掲示、HP掲載

Q 商品SOSこれってなに? ?

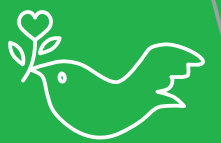
[黒がれい切身] 1切れのお腹部分にカビのようなものが点々と付いています。これは何でしょうか？

A お申し出品を確認したところ、複数の黒っぽい斑点のようなものが見られました。時折、黒がれいの白いお腹側には、黒い斑点のような模様(色素)が見られることがあります。お申し出品は、この色素についてお申し出いただいたものでした。色素による斑点は、個体差によって顕著なものとうすでないものがあります。品質に影響するものではないことから、選別・除去を行わずお届けしています。お口にされましてもお体に影響はありませんのでご安心ください。





いずみ市民生協の品質管理だより



3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。3月度の不適合は4件で、前月より2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	総合計
宅配	1,682	94	104	23	2	1,905
店舗	81	34	10	0	0	125
お申し出	2	8	0	0	0	10
合計	1,765	136	114	23	2	2,040
不適合件数	4	0	0	0	0	0

管理基準不適合

<微生物 新規事前検査>

不適合はありませんでした。
 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4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	ようかん	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		コーヒー牛乳	一般生菌数	改善要請
入荷時		冷凍えだまめ	大腸菌群	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8件でした。
 お申し出品の臭気検査事例 …… **【冷凍水餃子】**



におい嗅ぎ検査
 ガスクロ検査機器

お申し出内容	調理後、手から消毒液のにおいがしました。袋の中からも同様のにおいがしました。
官能臭気検査	2名で実施しました。餃子のにおいのみで異臭は感じませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎGC/MSで分析の結果、シネオール(樟脳臭)を検出しました。
原因の推察	検出されたシネオールは、水餃子の原材料の「おろししょうが」に含有されており、袋の中において蓄積されたシネオールをお申し出の「袋の中から消毒臭」としてご指摘された可能性が考えられました。

放射性物質検査結果報告

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)
国産ブロッコリー	静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
産地一回凍結 真いわし (下処理済み)	製造場所: 千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
多古町の焼き芋 (シルクスweet)	製造場所: 茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
完熟林檎つがる (りんごジュース)	製造場所: 青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
塩と夏みかん(飲料)	製造場所: 神奈川県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
山形県産 本漬小なす	製造場所: 山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
骨取り国産 さばの蒲焼	製造場所: 岩手県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
やさしい麦茶 ラベルレス	製造場所: 群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
POM 日本シトラスウォーター 和製グレフル(飲料)	製造場所: 茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
柚子香る緑茶	製造場所: 群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
八甲田のんにく	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
多古町の人参 (特別栽培)	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
レタス	静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
青森りんごジュース	青森県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
深むし煎茶	静岡県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
九十九里産 冷凍はまぐり	千葉県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
【ふぞろい】多古町の さつまいも(あまゆう)	千葉県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
【ふぞろい】 いるま野の里芋	埼玉県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
特別栽培 こしひかり	新潟県	【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
コシヒカリ (全農安心システム米)	新潟県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
新之助(精米)	新潟県	【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	検出せず	検出せず
秋田県産 サキホコレ(精米)	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