



知っておきたい食品安全のキホン 2

『細菌が増える条件』

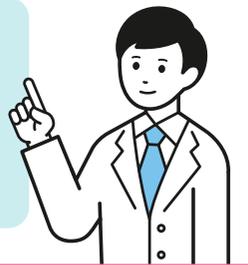
夏期は気温が高く、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすくなるので、食品の取り扱い、特に温度管理には注意が必要です。今回は「細菌が増える条件」と「温度管理」についてのお話です。



気温が高くなってくると、食中毒が心配だわ。



食中毒の原因となる細菌は3つの条件がそろって増えやすくなります。



①温度

ほとんどの細菌は10~60℃で増殖し30~40℃で急速に増えます。

②水分

水分のない場所では、細菌は増殖できません。

③栄養

食品は細菌にとっても栄養源になります。調理器具の汚れも栄養源です。

多くの食品には栄養と水分が含まれているので、「温度」を管理して細菌の増殖を抑えることが大切です！

生協でも、商品の温度管理を徹底しています！

宅配

- ・商品入荷時の温度確認
- ・冷蔵、冷凍庫内の温度管理
- ・実際の配送商品の品温確認（定期的を実施）



店舗

- ・冷蔵、冷凍庫内の温度管理
- ・売場での温度管理



家庭ではどんなことに注意したらいいの？



以下のようなポイントを抑え、安心して食卓を囲みましょう!!



家庭での温度管理のポイント

食品の購入

- ・肉や魚、冷凍品は最後に買う
- ・できれば保冷剤(氷)などと一緒に
- ・帰ったらすぐ冷蔵庫へ入れる
- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持
- ・冷蔵庫へ入れる食品の量は7割程度にする



調理・保存

- ・加熱は十分に行なう(中心温度が75℃、1分以上)
- ・調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ入れる
- ・長時間室温に放置しない



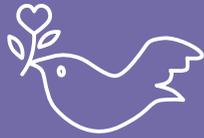
残った食品

- ・早く冷えるように小分けする
- ・時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる
- ・温めなおす時は十分に加熱する(目安75℃以上)



気温が上がってくると、食品の温度が冷めるまでに時間がかかるので、特にカレーやシチューなど冷めにくい食品は小分けにして早く冷ますことが大切です。

品質管理だより



3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。3月度の不適合は11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	2
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	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)	1

合計 11

※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。

4月度報告

商品事故お申し出件数

4月度の商品事故お申し出件数は178件(前年比127.1%)でした。その内、異物混入は73件(前年比132.7%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計73件 発生率5.1ppm)					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)	6	10	3	19	35	36	8	4	178
発生率ppm	0.4	0.7	0.2	1.3	2.4	2.5	0.6	0.3	12.4

※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	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
4月5日	4月1回	e スナックサンド 豚キムチラーメン味2個	95点	eフレンズ画面のアレルギー表記に誤りがあったため、利用者にメールにてお詫びとお知らせ。なお、パッケージには正しいアレルギー表示あり。	eフレンズ画面、利用者へはメール配信にてお知らせ
4月10日	全国おとりよせ & 直送便4月	むかし梅干うす塩味	3点	賞味期限印字間違いのため(賞味期限5月7日のところ5月17日で印字)、メーカー自主回収。	配送差し止め、お届けした商品は回収し再度お届け、もしくは内容を説明しそのままご利用
4月16日	4月1回	九州育ち あまくち沢庵2個	6983点	味異常のお申し出が複数件発生し、調査の結果、過発酵した原料の排除不足が原因と考えられる。健康への影響はないが、利用者へ不具合があればお申し出いただくよう案内。	利用者へ請求書のお知らせ欄にてお知らせ
4月22日	3月1回 4月1回	天然水ピュアの森 2L×6	5594点 5287点	一部の商品で、におい移りによりキャップ付近からカビ臭がすることが判明し、健康被害はありませんが、万全を期すため商品自主回収。	利用者へは請求書のお知らせ欄・メール配信・HPにてお知らせ

商品事故是正報告

[コロッケ]

黒い異物を見つけました。これは何でしょうか？



調査報告

黒色のものを取り出して燃焼試験を行ったところ、香ばしいにおいを発しながら炭化し、ヨウ素反応検査ではデンプンが検出されました。これらのことから、お申し出の黒いものは「原料じゃがいもの一部が打撲により黒く変色したもの」と考えられました。じゃがいもは収穫時などに打撲を受けると、その部分が酵素褐変により褐色または黒色になります。これはリンゴや桃が打撲により皮と身の部分が変色するのと同じ現象で、変色部分を食されても問題はありませんが、製造工場の選別工程では除去するようにしております。このたびは、目視選別工程にて発見除去できずに商品化してしまったものと推測いたします。

対策

選別工程の作業員に対し、選別が不十分であったことを注意し、細心の注意を払って選別作業を行うよう指示しました。
製造工場の全作業員に対し、原料から製品に至るまでのすべての工程において、異物確認作業の徹底と確実に選別除去するよう再度指導しました。

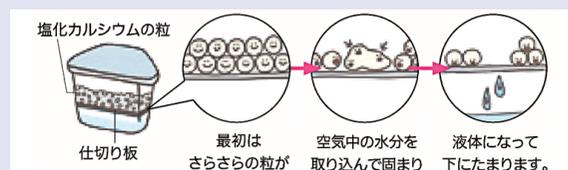
Q 商品SOSこれってなに？

[除湿剤] 水が溜まりません。

除湿できていないのではないのでしょうか。

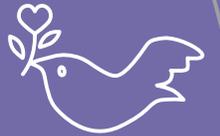
A

吸湿剤の原材料(薬剤)は、塩化カルシウムです。塩化カルシウムは水分を吸収して液体になる性質があり、一粒一粒が吸湿を始めることにより、だんだん固まり、それから液体になります。水が溜まるまでの時間は、ご使用環境(湿度、温度、風通しなど)によって変わります。また、除湿剤のサイズ(容量)が大きいほど時間もかかります。中の粒が固まり始めていたら吸湿している証拠です。





いずみ市民生協の品質管理だより



4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。4月度の不適合は10件で、前月より6件増加しました。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	カドミウム	総合計
宅配	1,538	86	84	18	35	8	1,769
店舗	106	41	10	0	0	0	157
お申し出	8	27	0	0	0	0	35
合計	1,652	154	94	18	35	8	1,961
不適合件数	10	0	0	0	0	0	10

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	店舗	もめん豆腐	一般生菌数	再検査問題なし

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9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	国産大豆の絹厚あげ	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	京北野もめん	一般生菌数	改善要請
賞味時		ももハム切り落とし	一般生菌数	改善要請
賞味時		ぶっかけうどん	大腸菌群	改善要請
賞味時		シュークリーム	一般生菌数	改善要請
賞味時		たちうお天	一般生菌数	改善要請
賞味時		カニ風味かまぼこ	一般生菌数	改善要請
賞味時		お造り3色盛 サーモン	一般生菌数	改善要請
賞味時		お造り3色盛 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がっています。

<残留農薬検査>

不適合はありませんでした。

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)
さば味噌煮 ひと口カット	製造場所: 青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
徳用ミニトマト	静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
産直トマト(増量)	静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
ほうれん草	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
片栗粉のように使える お米の粉	製造場所: 京都府	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
べったら漬 スライス	製造場所: 埼玉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
ニッポンエール 山形県産さくらんぼ (飲料)	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
あいこちゃん 牡蠣リゾット	製造場所: 静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
葉とらずふじ	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
キャベツ (グリーンミネラル)	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
レタス	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
有機栽培若芽ひじき (おかひじき)	千葉県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
みおぎピーマン (特別栽培)	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
有機栽培こしひかり	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 胚芽米	岩手県	【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
無洗米岩手いわてっこ (精米)	岩手県	【宅配】 通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
金色の風(精米)	岩手県	【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

臭気検査

41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33件でした。

お申し出品の臭気検査事例…… [たくあん]



におい嗅ぎ検査
ガスクロ検査機器

お申し出内容	届いてから2～3日後に開封したところ、くさったようなにおいがして食べられませんでした。
官能臭気検査	2名で実施しました。酸っぱいにおい、発酵が進んだ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、ジアセチル(ヨーグルト臭)を検出しました。
原因の推察	微生物による発酵が進んだことによりジアセチルが生成し、お申し出の「くさったようなにおい」を感じられた可能性が考えられました。

検査の種類や役割についての動画を公開しています



ぜひ、ご覧ください!

動画で
チェック!!

