



第14回 食の安全についての組合員コミュニケーション企画

食の安全交流会 & 商品試食会を開催しました



5月15日(水) 希来里(東大阪市) 24名参加

5月18日(土) 生協ホール(堺市) 23名参加

組合員コミュニケーション企画は、「食の安全」をテーマに組合員さんと直接対話する場として毎年開催しています。今年度は、昨年の参加者を大幅に上回る合計47名の方が参加しました。

食の安全についての疑問やご意見にお答えしました



事前にお聞きした「食に関して日頃気になっていること」について久保専務理事より回答しました。回答をお伝えすることで、みなさまの食に対する不安をひとつでも減らすことができたいと思います。

一番多かったのは食品添加物に関する質問でしたが、輸入品に対する不安や賞味期限についてなど様々なご意見・ご質問をいただきました。

質問と回答

Q: 食品添加物の体への影響が気になります。

A: いずみ生協が誕生した1970年代は「よく分からないものは避ける」が生協の方針でしたが、その後、全国の生協と力を合わせた取り組みの結果、食品添加物は安全性が確かめられて、なおかつ「有用性」がないと認可されない仕組み(食品安全基本法)が制定されました。**現在、認可されている食品添加物で健康被害の事例や健康被害が懸念されるような情報はありません。**実際の食品への添加物の使用量は、使用基準をはるかに下回っています。ふだんの食生活における添加物の摂取量は、気にしなくてもいいように管理されています。なお、「やはり添加物が気になる」という方に向けて、宅配事業ではナチュラルプランで商品を企画していますのでご参照ください。

添加物のメリットは？
デメリットは？

輸入食品は安全？



意見交流を行いました

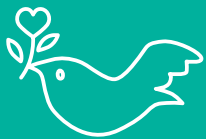
いずみ生協の報告を聞いての意見や、食の安全について日頃気になっていること、生協への要望など、様々なご意見をグループ内で話し合いました。

カタログにも添加物の情報を載せてほしい



食品は自分の基準で選びたい。消費者が選べるのが大事だと思う。

品質管理だより



生協の考え・取り組みを説明しました

品質管理部の寺田部長より、いずみ生協がどのような考えで食の安全に関する取り組みをすすめているのか報告しました。

時代の移り変わりとともに「食のリスク」も変化していること、その変化に対応するため、いずみ生協では食品安全プログラムを策定・運用していることなどを説明しました。



参加者の声

食品安全の取り組みをしっかりされていることが分かり、今後も生協で購入していこうと思いました。



施設紹介

検査センター

検査の種類や目的などを説明しました。普段は見ることのない検査機器なども動画でご覧いただきました。



たべる＊たいせつミュージアム

ミュージアムは、展示やゲームを通じて楽しく食について学べる施設です。どのような体験ができるのか動画で紹介しました。



施設の紹介動画はコチラ



おすすめ商品の試食会

商品バイヤーとメーカーも参加し、商品のおすすめポイントなどをご紹介しました。試食しながら会話もはずみ、笑顔溢れる時間となりました。



参加者の声



「添加物=危ない」ではなく、きちんと知ることが大切ということが分かりました。「〇〇が危険」「〇〇が効く」は目立ちやすく、惑わされないようにしようと思いました。



たべる＊たいせつミュージアムのワークショップを通じての食育が素敵だなと思いました。以前と比べて施設が様変わりしていて、行ってみたいと思いました。



検査について、言葉で聞くだけではどのようにしているのだろう?と思っていましたが、動画で検査の様子を見ることができてよく分かりました。



知りたいこと、聞きたいことが話しやすかったので参加して良かったです。

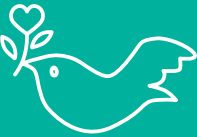
当日はご参加ありがとうございました。



当企画は来年も開催予定です!ご応募お待ちしております!



いずみ市民生協の品質管理だより



5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。5月度の不適合は6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	PCR	ヒスタミン	合計
宅配	1,622	125	96	10	23	0	1,876
店舗	85	12	4	1	0	0	102
お申し出	7	24	0	0	0	2	33
合計	1,714	161	100	11	23	2	2,011
不適合件数	6	0	0	0	0	0	6

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	カップデザート オレンジ	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	長崎揚げ天詰合せ	一般生菌数	改善要請
賞味時		ロースハムスライス	一般生菌数	改善要請
賞味時		低温殺菌牛乳	一般生菌数	改善要請
入荷時		炭火焼かつおのたたき	大腸菌群	改善要請
賞味時	店舗	たちうお天	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。

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!!



放射性物質検査報告

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)
キャベツ(少量)	静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
ズッキーニ	静岡県	【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
大根	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
キャベツ(少量)	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
長いも (ネバリスター)	青森県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
【ふぞろい】 あやめさつまいも (紅はるか・土付)	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
冷凍焼き芋 紅はるか	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
王林	青森県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
一番採り 生どんこしいたけ (菌床栽培)少量	長野県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
ほしいも	茨城県	【店舗】 通常企画品	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

10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6件でした。



におい嗅ぎ検査
ガスクロ検査機器

お申し出品の臭気検査事例 …… 【コールスロー】

お申し出 内容	届いた日に袋を開けた瞬間、薬品のにおいがし、鼻が痛くなるほどのにおいでした。
官能臭気 検査	4名で実施しました。 キャベツのにおいとツンとした刺激臭を感じました。
機器分析 検査	におい嗅ぎGC/MSで分析の結果、アリルイソチオシアネート（わさび、ニンニク臭）とジメチルジスルフィド（薬品臭）、ジメチルトリスルフィド（薬品臭）を検出しました。
原因の 推察	アリルイソチオシアネートはアブラナ科植物由来の辛味成分であり、生育期に高温にさらされたり、雨が少なかったりすると多く生成されます。アリルイソチオシアネートはキャベツをゆでたり切ったりすると分解し、ジメチルジスルフィド、ジメチルトリスルフィドが生成されます。今回、お申し出の組合員が袋を開けた瞬間に強く薬品臭を感じたということで、袋の中に臭気成分が蓄積し、より強くにおいを感じた可能性が考えられました。