



知っておきたい食品安全のキホン3

安全・安心な商品をお届けするための『HACCP(ハサップ)』



Q 安全な商品をお届けするために、工場ではどんな管理をしているのでしょうか？

A 国際基準の衛生管理手法『HACCP』が義務化されています。

●HACCP方式とは？

原材料の入荷から製造、出荷までの工程ごとに「微生物による汚染」や「金属の混入」などの危害を予測し、それらの危害防止のために特に重要な工程(重要管理点)を管理・監視することで、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

従来の方法では、製造工程の管理や食品の取り扱い方法を定め、最終製品の抜き取り検査により安全性を確認していました。



Q HACCP方式で食品を管理することは、どんなメリットが？

A 最終製品の抜き取り検査に比べ、より効率的で高いレベルでの安全確保が可能になります。

これまでの方法

抜き取り検査

工程例



原料



入荷



保管



加熱・殺菌



冷却



包装



出荷

HACCP(ハサップ)

温度・時間の管理

異物の検出

重要管理点を継続的に監視・記録

●家庭でもHACCP！

家庭での食事作りでも、食品の購入から下準備や調理、残ったものの保存など、食べるまでの工程があり、食中毒予防のための重要なポイントがあります。食中毒の3原則を守って、食中毒を予防しましょう。

付けない

- ☑ 台所の整理・整頓・清潔
- ☑ 調理前・食事前の正しい手洗い

増やさない

- ☑ 冷蔵保管 早く冷えるように小分けにする
- ☑ 調理後はすぐ食べる

やっつける

- ☑ 加熱は十分に行う
(中心温度が75℃、1分以上)

重要管理点

●店舗の店内加工は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しています。

日々の記録に漏れがないか、基準外の数値が出ていないか、店舗の衛生点検でチェックしています。



惣菜商品の芯温チェック表を確認したところ、記入漏れは無く、異常な数値もありませんでした。

品質管理だより

5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。5月度の不適合は17件でした。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	2
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	1
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	0
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	0
	アレルゲン表示間違い	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。

Q

商品SOSこれってなに？

?

[アイスクリーム]

アイスを食べた時、味が炭酸を食べた時のような感じで口の中がピリピリしました。



A

一般的にアイスクリームからピリピリとした刺激を感じる場合、ドライアイスが昇華(固体が気化した状態)し、アイスクリームに吸収された可能性が考えられます。ドライアイスは炭酸ガスを固体にしたものであることから、気化した炭酸ガスがアイスに吸収され、召し上がった際にお申し出のように感じられたものと推測いたします。

なお、炭酸ガスは清涼飲料水にも使用されており、お召し上がりになられても人体に影響はなく、冷凍庫にしばらく置いて頂くと炭酸ガスは抜けてなくなります。

6月度報告

商品事故お申し出件数

6月度の商品事故お申し出件数は153件(前年比90.5%)でした。その内、異物混入は60件(前年比93.8%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計60件 発生率4.0ppm)					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	6	3	9	31	13	8	7	153
発生率ppm	0.8	0.4	0.2	0.6	2.2	0.9	0.5	0.5	10.3

※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。

商品事故是正報告

[コロッケ]
油紙がコロッケの中に
めり込んでいました。



調査報告 お申し出品を調査いたしましたところ、異物は紙片でした。同様の異物がないか製造工程を確認したところ、お申し出異物は乾燥パン粉が入った袋でした。パン粉の袋には開口用のカットテープがついており、テープを端からつまんで引き裂くことで開封いたします。通常はカットテープに沿ってきれいに開封されますが、まれにカットテープや袋の状態により、開封部分が破れることがあります。そのため、開封後は、開封口に欠損が無い確認し、欠損部を発見できない場合はその原材料を使用禁止とすることとしておりますが、今回は見落としがあり、パン粉と一緒にコロッケに衣付けされた可能性が考えられました。

対策 紙袋を開封する際には欠損が無い確認し、欠損があった場合は、直ちに欠損部分を発見するように努め、発見できない場合はその原材料を使用禁止とすることを再確認いたしました。

今回の事例を全作業員に報告し、各工程における目視検査を徹底するように、再指導いたしました。

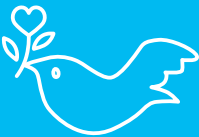
商品回収や注意喚起の連絡

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
6月18日	1月1回 3月1回 5月4回	速効カビ取り(塩素系)	15点 24点 23点	製造工程上において、本来抜けるはずのガスが抜けず、容器内の内圧が上昇し(容器を横倒しにすると)液漏れにつながる事がわかり利用者へ確認のお知らせ	DMによる「お詫びとお知らせ」
6月11日	店舗商品	ハンバーグ75g		一部の商品においてカビが発生していることが判明し、メーカー自主回収	HP掲載 売場にてPOP掲示
6月28日	店舗商品	マンナボーロ34g		異物(小動物のフンと推察されるもの)が製造工程において紛れ込んだおそれがあることが判明し、メーカー自主回収	売場にてPOP掲示



いずみ市民生協の品質管理だより



6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。
6月度の不適合は9件で、前月より3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	ヒスタミン	総合計
宅配	1,577	110	87	28	37	13	1,852
店舗	103	25	11	1	0	0	140
お申し出	13	5	0	0	0	0	18
合計	1,693	140	98	29	37	13	2,010
不適合件数	9	0	0	0	0	0	9

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	いかと里芋のうま煮	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8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	北海道じゃがいもとコーンのパン	一般生菌数	改善要請
入荷時		ごまたっぷり胡麻さば	大腸菌群	改善要請
賞味時		きくらげちぎり	一般生菌数	改善要請
賞味時		ポークウインナー	一般生菌数	改善要請
賞味時		いか丸天	一般生菌数	改善要請
入荷時		どら焼き	黄色ブドウ球菌	改善要請
賞味時		ハーブソーセージ	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	冷し梅しらすうどん(麺のみ)	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

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6件でした。



お申し出品の臭気検査事例 ……[新潟魚沼コシヒカリ]

におい嗅ぎ検査
ガスクロ検査機器

お申し出内容	本日届いて、そのまま炊いたところ、薬品のようなにおいがしました。実際に食べると何も感じませんでした。なぜこのような異臭がしたのか調べてもらいたいです。
官能臭気検査	4名で実施しました。少し消毒薬のようなにおいを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、スチレン(都市ガス様のにおい)を検出しました。
原因の推察	お申し出の『薬品のようなにおい』は、包装材料に使われているポリスチレンから臭い成分(スチレン)が移行した可能性、または発泡スチロールの箱からスチレンが移行した可能性が考えられました。

放射性物質検査



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)
生協のミニ大根	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
細ごぼう	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
白ざら糖使用 国産六種の果実	製造場所: 山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
パパッとライス 超やんわかこしひかり	製造場所: 静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
氷水出し檸檬緑茶	製造場所: 千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
冷茶仕立て (飲料)	製造場所: 神奈川県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
有機栽培とうや	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
多古町のキタアカリ (特別栽培)	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
玉露仕立て緑茶プラス (飲料)	製造場所: 群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国産さば味噌煮 信州味噌使用	製造場所: 千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国産太刀魚切身	製造場所: 和歌山県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
バターチキンカレーメシ まろやか	製造場所: 静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
山形県産 シャインマスカット	製造場所: 山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国内産 さば水煮	製造場所: 青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国産さば缶 味噌煮 減塩30%カット	製造場所: 青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
パクッと太刀魚切身 (小さめカット)	製造場所: 千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
野菜くらぶの枝豆 (湯上り娘)	静岡県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
徳用ミニトマト	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
鶴姫レッドメロン	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
鶴岡のアンデスメロン	山形県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
産直トマト	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
国産ブルーベリー	茨城県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
キャベツ (スーパー寒玉)	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
さくらんぼ (少量)	山形県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
赤肉メロン	茨城県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
産地元詰煎茶	静岡県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
銚子のアムスメロン (青肉)	千葉県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
【お試し企画】 かのいわの桃「ぴ〜一番」	山梨県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
タカミメロン	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