



知っておきたい食品安全のキホン 4

『食物アレルギー』

食べ物を異物として認識して起こるアレルギー反応を『食物アレルギー』といいます。私たちのからだは、食べ物を異物としてとらえないようにする仕組みが働き、栄養として吸収することができます。しかし免疫反応を調整する仕組みに問題があったり、消化・吸収機能が未熟だったりすると、食べ物を異物として認識し、身体が様々な反応を起こしてしまうことがあります。



Q 好き嫌いをせず食べれば、食物アレルギーにはならないの？

A 食物アレルギーは好き嫌いやわがままなどではありません。体質や症状によっては命にかかわる問題であり、周囲の理解が重要です。

食物アレルギーの主な症状

- 蕁麻疹、目の充血、唇の腫れなどの皮膚・粘膜症状
- 咳、鼻水、呼吸困難などの呼吸器症状
- 脈がはやい・乱れる、血圧低下、意識障害などの神経・循環器症状
- 下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状 など

食物を摂取した後、上記のような症状が1つの臓器にとどまらず、2つ以上の重いアレルギー症状が出ることを**アナフィラキシー**と呼び、対応が遅れると命にかかわります。



容器包装された加工食品に表示されるアレルギー

特定原材料 必ず表示される8品目	小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに くるみ
特定原材料に準ずるもの 表示がすすめられている20品目	アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシューナッツ キウイフルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン

▶ eフレンズ『アレルギー登録』をご存知ですか？

いずみ市民生協のeフレンズでは、マイページで登録したアレルギー(特定原材料・特定原材料に準ずるもの)を含む商品を、注文画面でお知らせしています。ぜひご活用ください。

※アレルギー情報は商品企画時の情報のため、ご使用前には必ず商品パッケージの表示をご確認ください。2025年3月31日までは「くるみ」を使用していても表示されていない場合があります。特定原材料に準ずるものは、お取引先から情報提供のあった範囲でのお知らせです。



▲登録アレルギーを含む場合のアレルギー表示は、太く強調表示され「登録アレルギー含む」と表示されます。



▲登録のアレルギーを含む商品を注文する(注文ボタンをクリック)時に確認画面が表示されます。



▲eフレンズ新規登録はこちらから
【新規登録前にご用意いただくもの】
組合員コード・生協にご登録のお電話番号・メールアドレス・半角英数字(8~12桁・英数字混合必須)のパスワード

品質管理だより



6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。6月度の不適合は23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	5
	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)	1
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	7
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)	0
	アレルギー表示間違い	1
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)	5
合計		23

※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？

[納豆]

混ぜても粘りが
でないものがありました。
なぜでしょうか？



A ▶ 納豆は大豆を納豆菌で発酵させて作っていますが、納豆菌は発酵後も生きています。冷蔵温度帯(0~10℃)で保管することで休眠状態にしています。しかし、納豆菌は温度が上がると再び働き出し、さらに発酵が進んでしまいます(二次発酵)。その結果、糸引きや粘りが弱くなる、アンモニア臭が強くなる・赤茶色くなる等の変化が起こります。

▶ 発酵が進んだ納豆を食べても健康に影響はありませんが、食味は低下します。二次発酵を抑えるためには、購入後はなるべく早く冷蔵庫に入れて、温度を上昇させないことがポイントです。

7月度報告

商品事故お申し出件数

7月度の商品事故お申し出件数は166件(前年比93.8%)でした。その内、異物混入は51件(前年比69.9%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計51件 発生率3.0ppm)					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)	7	5	2	13	24	28	11	8	166
発生率ppm	0.4	0.3	0.1	0.8	1.4	1.6	0.6	0.5	9.6

※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

[アイスバー]

持ち手の棒に近い所に、
1cm弱の黒い物が付着し、袋も汚れています。

調査
報告

お申し出品を調査いたしましたところ、黒い汚れのようなものはステンレス金属粉を含む油脂でした。製造工程に同様の物がないか確認したところ、アイス液を流し込む機械部分に使用している機械油と考えられました。

アイス液を流し込んでかためる工程では結露が発生しやすく、機械油が結露に混ざって落下し、アイスに付着する可能性があります。そのため、製造開始前に製造機械に空気を吹き付けて結露水を除去し、2時間ごとに機械に付着した結露水をタオルで拭きとっています。その後検品作業にて個包装前のアイスに異物の付着がないかを確認しております。しかし、今回のお申し出品は結露水の拭きとり作業が不十分であったためアイスに付着し、その後の検品工程でも発見、除去できずに商品化してしまったものと考えられました。

対策

製造元では機械の拭きとり作業の頻度を見直し、拭きとり作業の記録を残すことで確実に実施することとしました。目視検品工程ではより注意して検品するよう、改めて指導いたしました。

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。

※7月度の発生はありませんでした。



いずみ市民生協の品質管理だより



7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。
7月度の不適合は9件で、前月と同じ件数でした。
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	ヒスタミン	カドミウム	総合計
宅配	1,746	143	84	14	8	3	1,998
店舗	102	1	0	0	12	0	115
お申し出	0	18	0	0	4	0	22
合計	1,848	162	84	14	24	3	2,135
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
賞味時	宅配	まる天	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
入荷時	宅配	あじのソフト干	大腸菌	改善要請
入荷時		きやらぶき	一般生菌数	改善要請
賞味時		季節の長崎揚げ天詰合せ	一般生菌数	改善要請
賞味時		さつま揚げ	大腸菌群	改善要請
賞味時		生麴ういろ	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
賞味時		黒豆大福(北海粒餡)	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	もめん	一般生菌数	改善要請

抜き取り検査とは：取り扱いし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

11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。



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 ……[牛肉コロッケ]

お申し出内容	いつも食べている時と違う異臭がした。傷んでいると思い、それ以上食べられなかった。
官能臭気検査	3名で実施しました。コロッケのにおいのみで異臭は感じませんでした。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、2,4-デカジエナール(油の酸化臭)を検出しました。
原因の推察	2,4-デカジエナールは、加熱するときににおいを強く感じたり、口に含んだときに戻り香として感じやすいため、油の酸化臭をお申し出内容のように感じられ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)
多古町のトヨシロ(特別栽培)	千葉県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
佐久のズッキーニ	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
八甲田のにんじん	青森県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
玉こんにゃくピリ辛醤油味	製造場所: 群馬県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
国産 旨辛そうまきゅうり漬	製造場所: 国産	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
福島県産 ビックリジャンボ いんげん	福島県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
キャベツ	長野県	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
うすぎり白玉	製造場所: 国産	【宅配】新企画品	検出せず	検出せず
鶴岡の青肉メロン	山形県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
陽だまりプラム(大石早生)	長野県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
新潟の小玉西瓜	新潟県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
こまちのきゅうり	秋田県	【宅配】通常企画品	検出せず	検出せず
予:有機栽培 ひとめぼれ	宮城県	【宅配】通常企画品(生鮮品)	検出せず	検出せず
信州のプラム(静香)	長野県	【宅配】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