



\\ 冬も食中毒に要注意！ノロウイルスの予防方法 //

食中毒は1年を通して発生しており、冬(11月～2月)になるとノロウイルスによる食中毒が増えます。ノロウイルスが少量でも手や指、食品などを介して口から入ると、体の中で増殖して食中毒の症状を引き起こします。予防方法を正しく理解し、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

特徴

【主な症状】

- 吐き気・おう吐・下痢・腹痛・発熱など。
- 感染しても発症しない人がいる一方で、乳幼児や免疫の低下した方などは重症化することがあります。
- 一度感染した人でも繰り返し感染する可能性があります。

【感染力】非常に感染力が強く、少量のウイルスでも感染・発症する場合があります。

【対策】アルコール抵抗性が強く、アルコール消毒は効果がないため手洗いによる予防が効果的です。

感染経路

【食品からの感染】

- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

【人からの感染】

- 感染者の糞便やおう吐物からの二次感染



家庭でできる予防のポイント

1 手洗い

特に食事前、トイレの後、調理前後は、石けんでよく手を洗い、流水で十分に流しましょう。2回繰り返すと効果的です。

2 食品からの感染を防ぐ

- 加熱して食べる食材は中心部までしっかりと火を通しましょう。(中心温度85～90℃、90秒以上)
- まな板・包丁・食器・ふきんなどは使用后すぐに洗って清潔に保ちましょう。熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱消毒や、塩素消毒も有効です。

中心温度
85℃以上で
90秒以上加熱



3 人からの感染を防ぐ

ノロウイルスは、乾燥すると空気中に漂い感染することがあります。家庭内で感染が発生した場合、感染した人の便やおう吐物からの二次感染を予防するために、おう吐物やおむつなどの処理には十分注意しましょう。

【処理方法】

- 使い捨てのマスク・ガウン・手袋などを着用します。
- ペーパータオル等で静かにふき取り、塩素消毒後、水拭きします。
- ふき取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。
- 終わったら、ていねいに手を洗います。

品質管理だより



8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。8月度の不適合は22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	1
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生	2
検査管理	食品衛生法違反(微生物)	3
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	9
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)	1
	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)	1
合計		22

※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？

[缶ビール]

缶の底が膨らんでいます。



- A ▶ 缶ビールに破損がなく、密封性は保たれた状態だったことから、〈バックリング(圧力による変形)〉と呼ばれる現象と考えられました。
- ▶ 缶の入った段ボールを箱ごと垂直に落下させるなどした場合、落下した時点で容器は停止しますが、中身の液は慣性の力でそのまま落下し続けようとし、容器と中身の動きにズレが生じます。そのため容器に中身の液が激しくぶつかり、容器が変形してしまいます。バックリング現象の場合、缶体に亀裂等が入っていなければ密封性に問題はなく、品質に影響はありません。

9月度報告

商品事故お申し出件数

9月度の商品事故お申し出件数は148件(前年比88.1%)でした。その内、異物混入は70件(前年比107.7%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計70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)	18	9	2	15	26	16	9	6	148
発生率ppm	1.3	0.6	0.1	1.1	1.8	1.1	0.6	0.4	10.4

※1ppm=1/100万

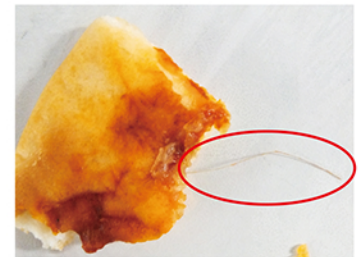
※集約件数は商品事故件数ではなく、お申し出をいただいた件数です。

※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。

商品事故是正報告

[ピザ]

3枚中の1枚に異物がありました。調べてください。



調査報告

異物と同様のものがないか製造工程内を調査しましたところ、色や形状が同じであったことから、ピザソースを塗る際に使用している専用のハケ(馬毛)と判断いたしました。

ピザの製造工程では、ピザ生地の上にピザソースを塗り、チーズ、肉類、野菜類の具材をのせ、フィルム包装を行います。専用のハケは、使用前に全体を振り、ハケの部分に触れ、毛の抜け落ちがないことを確認してから使用しており、使用後は殺菌洗浄して乾燥させています。また、使用頻度に応じて交換を行っております。しかしながら、上記対策が不十分であったため、生地にハケの毛が抜け落ち、商品に混入してしまったものと考えられました。

対策

専用のハケにつきましては、適量のソースが塗りやすいことから馬毛のものを使用しております。しかしながら、毛色がピザソースと類似していることから、今後代替品(色別可能なもの)でテストを行い、ハケの変更を検討してまいります。

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
9月13日	9月1回	うましゅわ巨峰ソーダ	6,296点	商品製造ラインで金属フィルターの一部が混入している可能性がある事が判明し、メーカー自主回収	商品お届け表兼請求書「お知らせ欄」で案内
9月13日	3月3回	挿したまま片手でラクラク充電 Lightning	12点	『モバイルバッテリーを充電していたら、発火があった』とお申し出が2件発生し、メーカー自主回収	利用組合員へDMと電話入力でお知らせ
9月27日	店舗商品	特濃ミルククッキー	540点	異臭がするとのお申し出が複数ロットにて数件発生、何らかの要因により製品の一部に匂い移りが発生した可能性が考えられ、メーカー自主回収	売り場にPOPにて掲示



いずみ市民生協の品質管理だより



9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。9月度の不適合は7件で、前月より6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	ヒスタミン	総合計
宅配	1,348	124	111	26	7	1,616
店舗	87	3	0	0	0	90
お申し出	3	5	0	0	0	8
合計	1,438	132	111	26	7	1,714
不適合件数	7	0	0	0	0	7

管理基準不適合

<微生物 新規事前検査>

不適合は2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	真鯛とサクラマスの棒寿司	大腸菌群	再検査予定
賞味時	店舗	豆腐	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
入荷時	宅配	おいももなか	大腸菌群	改善要請
賞味時	店舗	木綿豆腐	一般生菌数	改善要請
賞味時		大福餅	一般生菌数	改善要請
賞味時		魚河岸あげ	一般生菌数	改善要請
賞味時		たまごサンド	大腸菌	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

9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3件でした。

お申し出品の臭気検査事例 ……[かぼちゃ]

お申し出内容	調理して食べたらかビのような味がした。
官能臭気検査	2名で実施しました。わずかにカビ臭を感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、2-メチルイソボルネオール(2-MIB)(カビ臭)、ジェオスミン(カビ臭)を検出しました。
原因の推察	2-MIB、ジェオスミンは、土壌に多く存在する放線菌や藻類から産生されます。放線菌は作物にとって大切な菌ですが、多雨などの天候不順により放線菌が死滅し体内から2-MIBやジェオスミンが土壌中に放出されます。この成分が土壌からかぼちゃに吸収されることで、かぼちゃにカビ臭が残ったものと推察されます。



におい嗅ぎ検査
ガスクロ検査機器

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)
みなみ信州の豊水梨 (優糖生)糖度選別	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
秋田名物きりたんぽ	製造場所: 秋田県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
さくら白桃	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
福島県産豊水梨	福島県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
山形県産白桃ジャム	製造場所: 山梨県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
ゆず入り緑茶 ティーバッグ	製造場所: 国産	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
さば水煮 食塩不使用	製造場所: 国産	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
さばみそ煮	製造場所: 国産	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
6種の信州りんごジュース (秋映)	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
6種の信州りんごジュース (王林)	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
6種の信州りんごジュース (シナノスイート)	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
6種の信州りんごジュース (シナノゴールド)	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
6種の信州りんごジュース (サンふじ)	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
6種の信州りんごジュース (サンつがる)	製造場所: 長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
南水梨	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
さつまいも (紅東)	千葉県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
サンつがる	青森県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
生協のミニ白菜	群馬県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
紅玉	長野県	【宅配】 新企画品	検出せず	検出せず
宇治抹茶入り 玄米茶	製造場所: 静岡県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
孺恋高原キャベツ	群馬県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
紅ロマン(りんご)	岩手県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
松本ハイランド サンつがる	長野県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
浪岡りんご (サンつがる)	青森県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
水沢りんごセット (サンつがる・きおう)	岩手県	【宅配】 通常企画品	検出せず	検出せず
無洗米金芽米 長野県産コシヒカリ	長野県	【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