



いずみ市民生協の

商品検査センター(コープ・ラボ)の取り組み 臭気検査について

コープ・ラボでは、大きく分けて12種類の検査を実施しています。今回は**臭気検査**についてご紹介します。

品質管理部には、様々な「におい」に関するお申し出が組合員から寄せられています。2024年度は**144件**の臭気検査を実施し、**92件**で異臭物質を検出しました。



検査員は、商品の中から異臭をかぎ分ける力を身につけるために、定期的にトレーニングを行っています。

臭気検査の重要性

においは「おいしさ」や「安心感」に直結します。異常なにおいは、味や品質への不安につながるため、原因を正しく突き止めることが大切です。

いつもと違うにおいがする

薬品のようなにおいがする

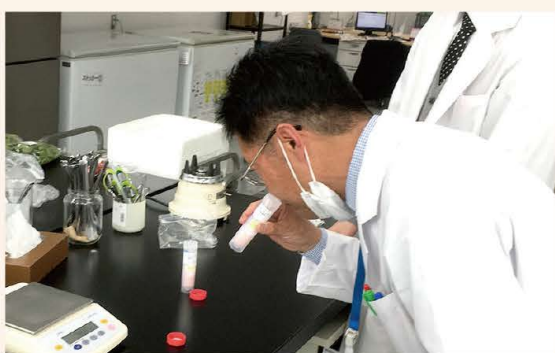
製品由来でない異臭に関するお申し出があったとき、
そのにおいの原因を究明するために臭気検査を行います。

臭気検査の流れ

安心していただけるよう、専門の手順に沿って検査を進めています。

① 官能臭気検査(職員による確認)

食品には多くのおい成分があるため、まずはお申し出の「におい」を官能検査(人が実際に確認する検査)で確かめます。



② 機器分析検査

その後、機器分析を行い、官能検査で感じたにおいと同じ成分が検出されれば、異臭の原因と考えられます。その成分を科学的に判定していきます。



官能検査(人の感覚)と機器分析(科学的データ)を組み合わせることで、
より正確に原因を突き止めることが可能です。

実際にあったお申し出例

実際に寄せられた声をもとに、検査で原因を調べました

お申し出内容

炊きあがったお米から芳香剤のようなにおいがします。

官能臭気検査

2名で実施。洗剤、芳香剤のようなにおいを感じる。

機器分析検査

リナロール、カメネン等を検出。リナロールはすずらん様の芳香を持ち、カメネンはハーブ系スパイスの香り。どちらも香料として用いられている。

原因の推察

芳香剤や洗剤のにおいが米に移ったため、芳香剤のようなにおいがすると考えられる。※これらの臭気物質は微量検出のため危害性はありません。



POINT!
お米やカップめんはにおいを吸着しやすい食材です。
洗剤・芳香剤などにおいの強いものと一緒に保管しないようにしましょう。

臭気検査の結果は
毎月のアピE12で
公開しています。

いずみ市民生協の「品質管理」だより	
8月版報告	
臭気検査 6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4件でした。	お申し出内容 食べたとき、化学肥料のようなにおいと味があり、口の中(舌が)ピリピリしてきた。 5名で実施しました。 ツンとした青くさいにおい、消毒のにおい、土の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、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。

[品質管理]だより

7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。7月度の不適合は19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	4
	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)	1
	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	1
	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	2
	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)	6
合計		19

※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。

8月度報告

商品事故お申し出件数

8月度の商品事故お申し出件数は115件(前年比95.8%)でした。その内、異物混入は49件(前年比111.4%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計49件 発生率2.1ppm)					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)	8	7	1	14	19	8	14	7	78
発生率 ppm	0.4	0.3	0.0	0.7	0.9	0.4	0.7	0.3	3.7

※1 ppm=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。

発生	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
8月4日	25年3月2回・4月4回・5月1回	密着カラールージュ	130点	製造時における冷却不足により紅部に部分的な強度低下が発生し、繰り出した口紅が繰り下げても戻らなくなる場合があるため、メーカーより自主回収。	利用組合員へ請求書兼お届け明細書でお知らせ。
8月5日	25年2月1回	徳用チョコレートボール5ミックス	829点	一部商品で旧包材を使用した商品があることが判明しメーカーより自主回収。(旧包材は「チョコレート」・新包材は「準チョコレート」)	利用組合員へ請求書兼お届け明細書でお知らせ。
8月22日	店舗商品～25年8月21日販売(9月4日賞味期限)	らくらくお料理ベーコン	90点	一部商品で膨張しているものがあることが判明したため、メーカーより自主回収・当該商品を店頭撤去。	店頭商品の撤去、店内POP掲示・いずみ生協HPにてお知らせ。
8月26日	店舗商品	ナツメグ	440点	一部商品について、酵母の発生による白い変色を確認。喫食されても危害を及ぼすものではありませんが、メーカーより自主回収。	店頭商品の撤去、店内POP掲示にてお知らせ。

商品事故是正報告

>>> お申し出内容

「オムライス」

商品を食べっていると半透明で四角いビニール片のようなものが出てきました。



>>> 調査報告

異物は大きさ約 25 mm × 23 mmで、手で簡単にちぎれる状態でした。外観確認より、「ビニール片」ではなく、原料のたまねぎの薄皮と判断しました。

たまねぎは皮をむいて仕入れ、工場では洗浄・目視確認を行ったうえで角切りにして使用しています。しかし、水分を含んだ薄皮は透明に見え、検品でも発見・除去が難しい場合があります。当日の製造工程には異常はありませんでしたが、切り損じた薄皮が検品で見落とされ、そのまま商品に入ってしまったものと考えられました。

>>> 対策

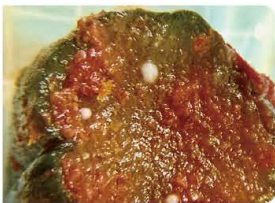
- ①製造元では今回のお申し出を受け、作業者に内容を共有しました。
- ②たまねぎをカットする機械の刃を切れ味が落ちる前に研ぐよう指導し、薄皮が残らないよう改めて注意喚起を行いました。

商品 SOS これってなに？

Q

「きゅうりキムチ」

キュウリにカビのようなものが付いています。



A

調査の結果、理化学・官能検査に問題なく、カビの特徴である菌糸がみられないことから、「酵母」と考えられました。



酵母は、発酵が進んで微生物が増えると、空気に触れている部分に出てくることがあります。今回の場合も、品温が上がり、乳酸発酵が進みすぎたことで表面に酵母が現れたと考えられました。

◆酵母自体に健康上の心配はありませんが、召し上がるのに抵抗を感じられる場合があるため、不良品としています。気になることがある場合は、サービスセンターまでお気軽にご連絡ください。



いずみ市民生協の[品質管理]だより

8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。
8月度の不適合は4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	合計
宅配	1,302	49	58	23	37	12	1,481
店舗	95	51	10	2	0	0	158
お申し出	1	3	0	0	0	0	4
合計	1,398	103	68	25	37	12	1,643
不適合件数	4	0	0	0	0	0	4

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	お魚ハムかつ風	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 抜き取り調査】

不適合は3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	茄子の揚げたし	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	季節の長崎揚げ天詰め合せ	大腸菌群	改善要請
入荷時	宅配	ホーキーボーキー	大腸菌群	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

6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4件でした。

お申し出品の臭気検査事例……「南瓜」

お申し出内容	食べたとき、化学肥料のようなにおいと味があり、口の中(舌が)ピリピリしてきた。
官能臭気検査	5名で実施しました。 ツンとした青くさいにおい、消毒のにおい、土の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、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。

放射性物質検査

取扱	商品名	産地	放射性セシウム134(Bq/Kg)	放射性セシウム137(Bq/Kg)
【宅配】 新企画品	福島県産桃(ミスピーチ)	福島県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	長期保存食フリーズドライ ごはんわかめ味	製造場所： 福島県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	ほうじ茶(飲料)	製造場所： 愛知県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	新潟県産こしひかり 白がゆ	製造場所： 新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	帆立姿炊 (ほたて貝味付け)	製造場所： 静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	山のきぶどう	製造場所： 岩手県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	プレミアムりんごジュース	製造場所： 青森県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	庄内だだちゃ豆(増量)	山形県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	わけありサンつがる	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	種なし巨峰(大房)	山梨県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	シャインマスカット (種なし)大房	山梨県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	福島県産幸水梨	福島県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	安曇野のサンつがる	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	みなみ信州の幸水梨 糖度選別	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	生協のミニ白菜	群馬県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	黄金桃	福島県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	さつまいも (ほっこりシルクスイート)	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	短なす	茨城県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	恋空(りんご)	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	野川ファームの桃	山形県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	松本ハイランドサンつがる	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品(生鮮品)	こまちの特大西瓜	秋田県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品(生鮮品)	キスロマンメロン(箱入)	新潟県	検出せず	検出せず
【店舗】 通常企画品	青森県産 青肉メロン1/2玉	青森県	検出せず	検出せず
【店舗】 通常企画品	茨城県産 さつまいも 紅はるか	茨城県	検出せず	検出せず

検出せず：検出下限値(12.5Bq/kg)未満