



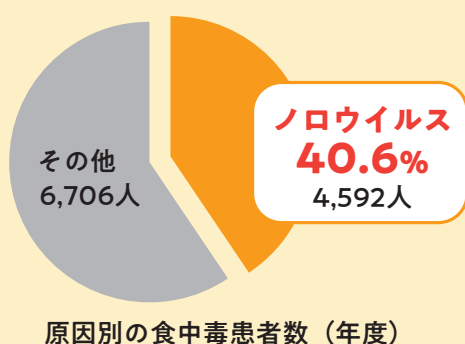
いずみ市民生協の

ノロウイルスから
身を守ろう！

冬の食中毒に注意！

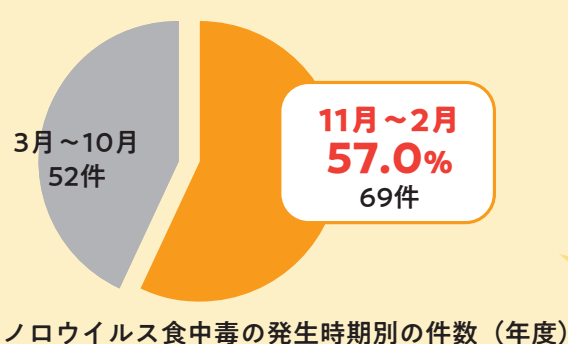
ノロウイルスによる食中毒は

患者数 で **第一位**



出典：食中毒統計（令和元年～5年平均）

冬に多い！ 11月～2月で **半数以上**



ノロウイルスとは？

食中毒のひとつ。感染力が非常に強く、嘔吐・下痢などを引き起こします。**乳幼児や高齢者は重症化しやすいため注意が必要です。**

ウイルスは寒い場所でも長く生き続けることができるため、冬でも感染力を失わず、流行しやすくなります。

主な感染経路 ～うつる場所・ものを知ろう！～

ノロウイルスは、さまざまな経路で感染します。どのようにうつるのかを知ることによって、予防につなげましょう。

接触感染

ドアノブやスイッチなどに付いたウイルスが手に付き、その手で口や鼻に触れることで感染。



食品感染

ウイルスが付着した食品や、ウイルスが蓄積した加熱不十分な二枚貝（カキなど）を食べることで感染。



飛沫感染

嘔吐物が飛び散り、その飛沫が口から入ることで感染。



もし嘔吐してしまったら…

適切な処理で二次感染を防ぎましょう

おう吐物やふん便にはノロウイルスが含まれていることがあります。慌てずに安全な処理を行うことで、家族や周りの人への感染を防ぐことができます。

汚物の安全な処理方法

バケツにまとめて「処理セット」を準備しておくとう安心です

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ マスク | ☐ ゴミ袋（汚物用） |
| ☐ 使い捨て手袋 | ☐ 塩素系漂白剤 |
| ☐ 使い捨てエプロン | ☐ ペーパータオル |



01

使い捨て手袋・マスク・エプロンを着用する



02

ペーパータオルで静かに拭き取る



03

拭き取ったものはビニール袋に密閉して廃棄する



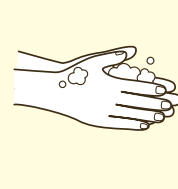
04

嘔吐物があった場所に塩素系消毒液をひたし水拭きする



05

処理後は手を丁寧に洗う



塩素消毒液の作り方 (0.1%濃度)

家庭用の次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）で消毒液を作ることができます。

漂白剤：50ml（キャップ2杯分）
（製品濃度6%）

＋ 水：3リットル



[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20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	0
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	1
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
	アレルギー表示間違い	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	5
	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		20

※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。

商品事故是正報告

>>> お申し出内容

「ヨーグルト」
蓋の部分が黒くなっています。



>>> 調査報告

お申し出商品は、アルミフタが焦げ、容器が変形した状態でした。フタの圧着作業は、コンベア上を流れる容器にフタをかぶせ、あらかじめフタ裏面にコーティングしておいた接着材に熱を加えて密封する仕組みです。その後、フタに問題がないか目視検品を行っています。

製造当日の調査により、シール機内で容器詰まりが発生し、製造ラインを緊急停止させていたことが判明しました。このトラブル時、シール機の熱源が容器に過剰に接触したことでフタが焦げ、変形が生じました。また、トラブル復旧時の不良品の取り除きが不十分であり、その後の目視検品でも見落とされたことで出荷してしまったものと考えられました。

>>> 対策

- ①シール機の緊急点検を実施し、シール状態が正常であることを確認いたしました。
- ②目視検品の重要性やトラブル時の対応手順について再教育を実施しました。

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158件(前年比106.8%)でした。その内、異物混入は51件(前年比72.9%)でした。

(内訳)

お申し出 内容	異物混入(合計51件 発生率2.2ppm)					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)	9	7	1	11	23	22	13	2	88
発生率 ppm	0.4	0.3	0.0	0.5	1.0	1.0	0.6	0.1	3.8

※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2日	店舗商品 賞味期限: 26年4月23日・ 5月6日~7月14日	韓国ジャバンのり	約1200点	一部商品で賞味期限の印字が欠落していることが判明したため、メーカーより自主回収。	店頭商品の撤去、 店内POP掲示・い ずみ生協HPにて お知らせ。
9月7日	店舗商品 販売期間: 25年3月12日 ~9月5日	えびみそ	59点	原材料に使用している「かに」の表記が一括表示内から漏れていることが判明したため、メーカーより自主回収。	店頭商品の撤去、利用 組合員に電話入れ、店 内POP掲示・いずみ生 協HPにてお知らせ。
9月22日	店舗商品 賞味期限: 25年9月25日・ 9月26日	高千穂牧場 カフェ・オ・レ	215点	一部商品で風味異常の可能性があることが判明したため、メーカーより自主回収。	店頭商品の撤去、 店内POP掲示・い ずみ生協HPにて お知らせ。
9月25日	店舗商品 賞味期限: 25年10月25日	お百姓さんが作った スイートポテト	160点	一部商品にカビの発生が確認されたため、メーカーより自主回収。	店頭商品の撤去、 店内POP掲示・い ずみ生協HPにて お知らせ。
9月30日	店舗商品 賞味期限: 25年9月23日 ~11月10日	黒豚とんちゃん	220点	一部商品で、加熱不足の商品が発生した可能性を否定できないため、メーカーより自主回収。	店頭商品の撤去、 店内POP掲示・い ずみ生協HPにて お知らせ。

商品 SOS これってなに？

Q

「大内山つよしくん(牛乳)」
牛乳パックの底から
薄茶色っぽい
固形物がでてきました。



A

本商品にはカルシウムを強化するため、炭酸カルシウム(カルミン)を使用しています。そのため、時々容器の底に白っぽい沈殿が見られることがあります。



この沈殿はカルシウム分が固まったもので、商品の品質には問題ありません。安定剤は使用していないため、自然に生じるものです。

◆お飲みになる際は、容器を軽く振ってからお召し上がりいただくと、よりおいしくお飲みいただけます。



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9件で、前月より5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	ヒスタミン	カドミウム	合計
宅配	1,838	139	83	18	5	10	2,093
店舗	97	1	0	0	5	0	103
お申し出	7	9	0	0	0	0	16
合計	1,942	149	83	18	10	10	2,212
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	冷凍スムージーボウル	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	しみみ大根といかの煮物	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	ミニきなこと大福	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	しみみ大根と加賀場の煮物	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	ハムスパゲティサラダ	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	土佐のちくわ	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	おつまみじゃこ天	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	小ざるとうふ	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	握り寿司盛り合わせ	黄色ブドウ球菌	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 15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9件でした。

お申し出品の臭気検査事例……「だし巻」

お申し出内容	食べたときにカビくさいにおいがした。
官能臭気検査	3名で実施しました。カビ臭、墨汁臭を感じました。
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)を検出しました。
原因の推察	2-MIBは、放線菌や藻類によって産生される化合物です。水道水がカビ臭くなる主な原因として、夏季の湖沼やダム湖で藻類(例：ラン藻)が大量に繁殖し、2-MIBを放出することが挙げられます。通常の浄水処理や塩素消毒では完全に除去することが難しい場合があり、今回のお申し出品については、商品製造過程で用いられた水道水に2-MIBが含まれていた可能性があり、それを感じられたと推察されます。

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	さくら白桃	福島県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	みなみ信州の豊水梨(優糖生)糖度選別	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	福島県産豊水梨	福島県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	日本のさば水煮	製造場所：青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	あおもり林檎セミドライプレーン	製造場所：青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	訳ありべったら	製造場所：新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	国産原木椎茸どんこ	製造場所：静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	たきたてご飯国産米使用	製造場所：新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	ほしいも	製造場所：栃木県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	三ヶ日みかんドライフルーツ	製造場所：奈良県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	南水梨	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	紅玉	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	さつまいも(紅東)	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	紅ロマン(りんご)	岩手県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	【ふぞろい】白ねぎ	栃木県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	あつみかぶ甘酢漬	山形県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	ブロッコリースルフォラファンズプラウト	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	無洗米金芽米長野県産コシヒカリ	長野県	検出せず	検出せず

検出せず：検出下限値(12.5Bq/kg)未満

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!! >>>