



いずみ市民生協の



食の安全を支える取り組み



いずみ市民生協では、独自の「**食品安全プログラム**」で安全の確保に取り組んでいます。

／ 食品安全プログラムとは？ ／

12の管理項目で リスク管理

商品の生産からお届け、その後の対応までも含めてどこにどのようなリスクがあるのか洗い出し、**12の管理項目**に分けて管理しています。

重要な管理ポイントを 決めています

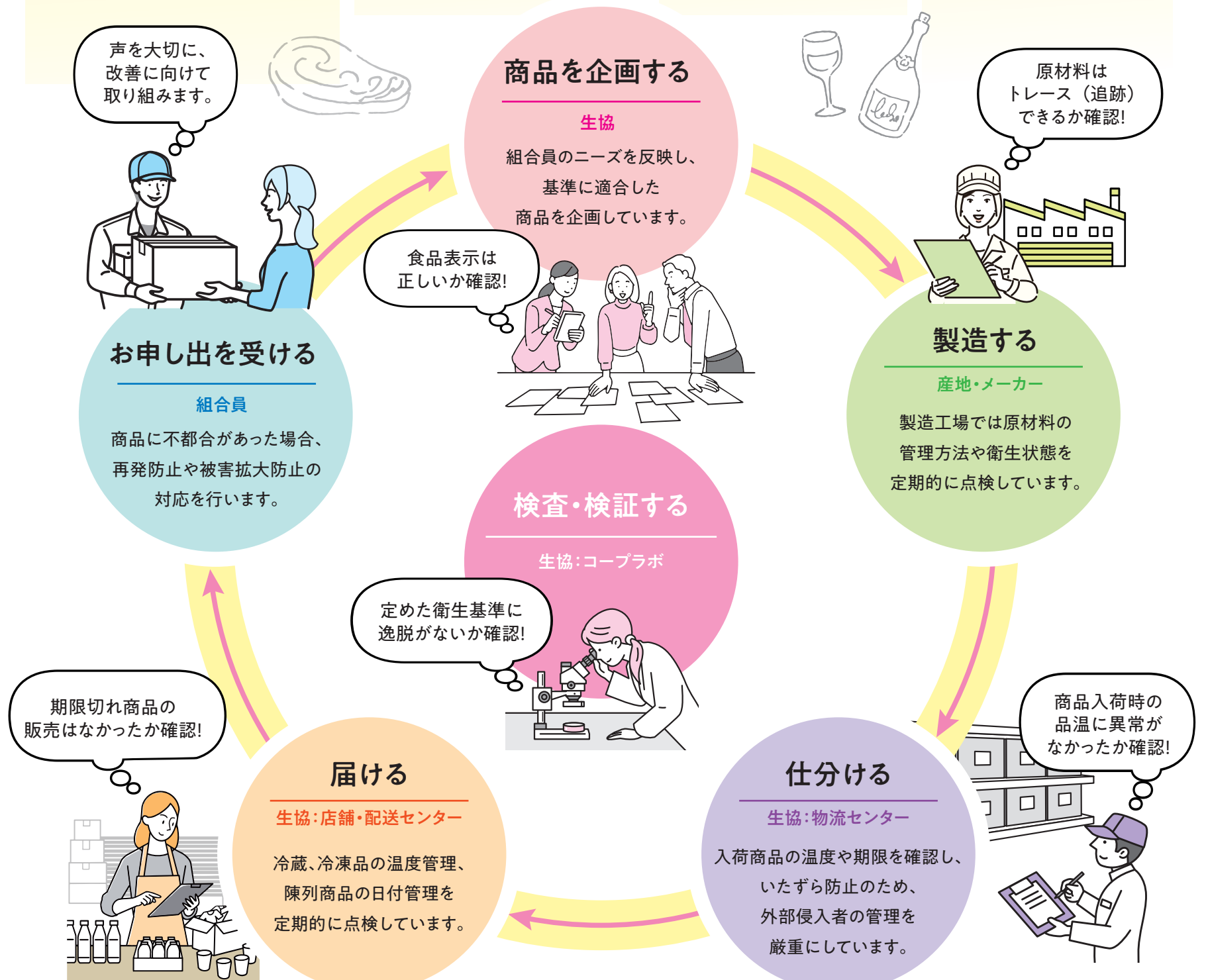
各管理項目に対して重要な**管理ポイント**を設定しています。
管理ポイントから外れた場合は対策を実施し、改善に努めています。

独自の管理基準を 決めています

管理基準を策定し、それに沿って判断をしています。(食品品質管理基準、食品表示管理基準)

取扱い開始後も 品質チェック

新規商品の取り扱い開始時はもちろん、取り扱い開始後も商品の品質チェックをしています。



[品質管理]だより

1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。1月度の不適合は15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	8
	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)	0
	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	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		15

※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。

2月度報告

商品事故お申し出件数

2月度の商品事故お申し出件数は124件(前年比82.1%)でした。その内、異物混入は42件(前年比76.4%)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)	4	3	3	12	20	14	13	5	124
発生率 ppm	0.3	0.2	0.2	0.8	1.4	1.0	0.9	0.3	8.7

※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。

2月度の対象はありませんでした。

商品事故是正報告

お申し出
内容

「柿の葉寿司」
葉っぱをめくると
虫が付いていました。



調査報告

虫は体長4mm程度の羽のあるコバエのような虫で、葉と寿司飯の間に付着していました。柿の葉は、二度の流水洗浄で異物を取り除いた後、目視で葉の表面の異物をチェックします。その後、酢水を含んだシートで柿の葉を拭いて除菌し再度異物を取り除いた後、柿の葉で寿司飯と具を巻きます。

製造工程では寿司飯をラップで覆い、異物が付着しないようにしています。そのため今回は柿の葉に付着していた虫を洗浄工程で除去できずに巻いてしまったため、製品に混入したと考えられました。

対策

- 目視チェックを行う作業員を2名から3名にし、きめ細かいチェックを行います。
- チェック時の手元を照らす照明機器を強化し、異物を発見しやすい環境を整えます。
- 柿の葉の生産者に今回の件を報告し、採取段階のチェックを強化します。

商品 SOS これってなに？

Q 「アルミホイル」
ホイルの両端は普通ですが、
真ん中が白くなっています。



A アルミホイルの原料であるアルミニウムは、水や塩分、酸、アルカリなどに弱く、長時間触れると酸化腐食(さび)が発生します。この現象は、ホイルの色が乳白色、茶褐色、黒色に変化し、ホイル同士がくっついてやがて白い粉状に変化していきます。特に温度や湿度の変化による結露がホイル内部に吸収されることで、腐食が進行します。ホイルの端は乾燥しやすいため、中央部が帯状に変色することが多いです。

- ポイント
- 保管の場所・期間に注意!

 - 湿気の少ない場所で保管してください。
 - 濡れた手で触らないでください。
 - 購入後はお早めにご使用ください。



いずみ市民生協の[品質管理]だより

2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。2月度の不適合は3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	特定原材料	PCR	ヒスタミン	合計
宅配	1,666	111	125	27	36	7	2	1,974
店舗	93	28	11	0	0	0	2	134
お申し出	6	12	0	0	0	0	3	21
合計	1,765	151	136	27	36	7	7	2,129
不適合件数	3	0	0	0	0	0	0	3

放射性物質検査

取扱	商品名	産地情報	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	サンふじ	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	無糖アイスティー	製造場所：静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	国産もち麦	製造場所：山梨県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	さくら葉入り煎茶ティーバッグ	製造場所：静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	鯖水煮 食塩不使用	製造場所：青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	山形県産さくらんぼ(冷凍)	製造場所：山形県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	国産金目鯛半身(下処理済み)	製造場所：宮城県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	長野県産うす塩なめ茸	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	青森県産王林ストレートジュース	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	三陸産カットわかめ	宮城県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	練り粕	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	雪国まいたけ極(食べ切り)	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	青森産ごぼう唐揚げ	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	細切りいか刺身用	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	千葉県産ピーナッツバター(無砂糖)	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	干し芋 紅はるか	茨城県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	特別栽培こしひかり(精米)	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	特別栽培あきたこまち(精米)	秋田県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	新之助(精米)	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	有機栽培こしひかり(精米)	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	無洗米 岩手いわてっこ(精米)	岩手県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	新潟こしいぶき(精米)	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	金色の風(米)	岩手県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	コープのブレンド米(精米)	山形県	検出せず	検出せず

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	たっぷりあんホイップドーナツ	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2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	あらびきウインナー	一般生菌数	改善要請
賞味時		北前かにいくら寿し	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

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……「無洗米滋賀きぬひかり 5kg」

お申し出内容	炊いた後、薬品のようなにおいがします。このようなにおいがするものなのか調べてほしいです。
官能臭気検査	3名で実施しました。芳香剤のようなにおいや、せっけんの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、ゲラニルアセトン、フェネチルアルコール、1-フェニルエチルアルコール、サリチル酸メチルなどの香料成分を検出しました。
原因の推察	ゲラニルアセトン・フェネチルアルコールはバラの香り、1-フェニルエチルアルコールはクチナシ・ヒヤシンスの甘い香り成分です。また、サリチル酸メチルは刺激性のある果実的な香りであり、お申し出内容の「薬品のようなにおい」は、これらの香料成分が原因であると考えられました。お米に芳香剤などのにおいが移染していると考えられます。

検出せず：検出下限値(12.5Bq/kg)未満