いずみ市民生協の

家庭でもお店でも、
しっかり「衛生管理」

夏の食中毒を防ごう！

夏こそ気を付けたい！細菌性食中毒

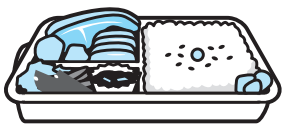
食中毒とは

食中毒とは、食べ物や飲み物を原因とする健康障害です。夏は気温が高く、細菌が繁殖しやすい季節。とくに**３０～４０℃で急速に増えるため**、注意が必要です。中でも「カンピロバクター」や「黄色ブドウ球菌」などの**細菌による食中毒が多く発生します**。

⚠ こんな場面に要注意

バーベキューなどの屋外調理

屋台・テイクアウト



お弁当

調理から食べるまでに時間が空き、保冷も不十分になりがち。食中毒リスクが高まります。

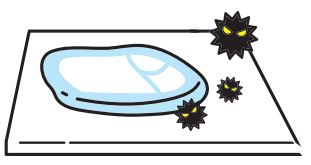
家庭での予防ポイント

見落としがちなNG習慣、ありませんか？

帰ったらすぐ冷蔵庫へ

持ち帰った食品はすぐに冷蔵庫へ。詰め込みすぎると冷えにくくなるため、**収納は7割程度にとどめましょう**。

自然解凍はNG



冷凍された食品を**室温で解凍するのはやめましょう**。食中毒菌が増える場合があります。

室温放置はキケン！

調理前後の食品は、室温に長く放置してはいけません。例えば、**O157は室温でも15～20分で２倍に増えます**。

小分けにして早く冷ます

残った食品は早く冷えるように**浅い容器に小分けして保存**。時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。

※出典：厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/01_00008.html

お店で取り組む「衛生管理」

お店でも安心してお買い物いただけるようにしっかり衛生チェックをおこなっています。

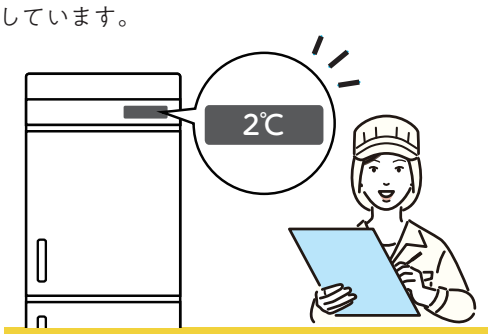
□芯温チェックでしっかり加熱！

揚げ物調理時に、中心部までしっかり火が通っているかを確認するため、芯温を計測し記録しています。

基準は75℃以上で合格。足りない場合は再加熱して再確認を行っています。

□温度記録を毎日チェック

食材や商品の鮮度を守るために、冷蔵庫・冷凍庫・ショーケースの温度を確認・記録しています。

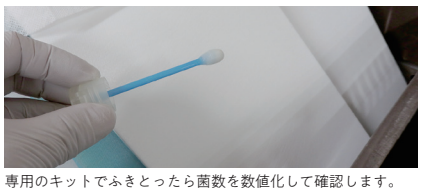


温度チェックは毎日10時、15時、計２回のタイミングで行います。

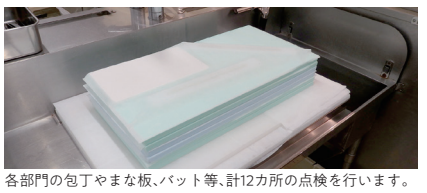
品質管理部でも衛生チェックをおこなっています

□ふきとり点検

店内の加工場で使用している器具や備品を専用のキットでふき取りし、微生物検査することで、きれいに洗浄・殺菌できているか確認しています。



専用のキットでふきとったら菌数を数値化して確認します。



各部門の包丁やまな板、バット等、計12カ所の点検を行います。

[品質管理]だより

5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。5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	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）	2
	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）	2
	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	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）	6
	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

「大根サラダ」

7mmくらいの尖った固い破片の
ようなものが入っていました。

〉〉〉調査報告

異物は、約8mm×3mmの黒いプラスチック片でした。製造工場内を確認したところ、ザルカゴ専用の洗浄機のスイッチ部分に破損があり、異物と一致しました。

当該商品は、野菜をザルカゴに入れて殺菌・洗浄・脱水し、その後箱（番重）に移して保管します。箱は重ねて保管しており、積み重ねた際にはザルカゴ洗浄機のスイッチ部分の高さに達します。

調査の結果、洗浄機のスイッチ部分に箱が当たり、破損したスイッチの一部が飛散し、その破片が野菜に混入、その後の検品でも異物を見落とし、製品として出荷したものと考えられました。

〉〉〉対策

①ザルカゴ洗浄機のスイッチ下部に縁石を設置し、重ねた箱を動かした際スイッチに当たらないようにしました。

②工場内巡回での設備・器具の点検項目にザルカゴ洗浄機のスイッチ点検を追加し、日常的に破損を確認できるようにします。

6月度報告

商品事故お申し出件数

6月度の商品事故お申し出件数は153件（前年比100.0％）でした。
その内、異物混入は63件（前年比105.0％）でした。

（内訳）

お申し出内容	異物混入（合計63件 発生率2.6ppm）					においor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）	6	5	3	13	36	10	13	8	153
発生率 ppm	0.3	0.2	0.1	0.5	1.5	0.4	0.5	0.3	6.4

※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
6月20日	24年4月1回～25年4月1回	キュレル ローション 410mL	170点	一部商品で海外向けに製造を続けていたリニューアル前の処方の商品を誤って充填していたため、メーカーより自主回収。	利用組合員へ商品回収のお詫びについてDMを送付。
6月25日	24年9月1回～25年6月4回	1歳からのやさしい野菜カレー 100g（50g×2）	506点	残留農薬基準を超えた原料が使用されていたため、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。
6月26日	22年11月1回～25年9月3回	ディアナチュラ ゴールドサラシア 90粒	422点	原料の製造工程において、同ラインで製造した他社医薬品の原料に含まれる医薬品成分エフェドリンが、一部ロットに誤って微量混入した可能性があるため、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。いずみ生協HPでお知らせ。
6月27日	店舗商品 6/19～6/27販売	野菜フライ 2枚入	20点	製造工程内の部品の一部（プラスチック製）が混入している可能性があるため、メーカーより自主回収。	店頭から商品撤去。店内POPでお知らせ。
6月30日	店舗商品	豚みそ焼のたれ	1016点	残留農薬基準値を超えたソラマメから製造した味噌原料を使用したため、安全性に問題はないもののメーカーより自主回収。	店頭から商品撤去。店内POPでお知らせ。

商品SOSこれってなに？

Q 「ペットボトル」

ペットボトル（特にキャップ部分）が黄ばんでいます。

A リサイクルペットボトルを使用している場合、
黒っぽく見えたり、黄色みを帯びて見えたり場合があります。

商品によっては、環境への配慮から、リサイクルペットボトルを使用しています。

リサイクルペットボトルは、回収した使用済みのペットボトルを再びペットボトルに戻すための異物除去や汚染物質を除去する過程で、うっすらと黒や黄色に色調が変化します。

特に**キャップ周辺や底部分など樹脂が厚い部分**では、こうした色味の違いが目立ちやすくなることがあります。

なお、使用している容器は法令に準拠した製法・品質評価のもとで製造されており、変色していても容器の品質や安全性に問題はありません。

いずみ市民生協の[品質管理]だより

6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。
6月度の不適合は15件で、前月より9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	合計
宅配	1,396	104	105	22	1,627
店舗	104	23	5	1	133
お申し出	1	5	0	0	6
合計	1,501	132	110	23	1,766
不適合件数	15	0	0	0	15

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	小魚の唐揚げ	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14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	プチホットケーキ	大腸菌群	改善要請
賞味時	宅配	こだわり絹あげ	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	冬瓜と大根の海老あんかけ	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	ツナサラダパン	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	ブルーベリーベーグル	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	アップルパイ	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	からしとうふ	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	絹厚揚げ	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	ポークウインナー	一般生菌数	改善要請
賞味時	宅配	季節の長崎揚げ天詰合せ	一般生菌数	改善要請
入荷時	宅配	長いも&おくらミックス	大腸菌群	改善要請
賞味時	宅配	手作りうずら天といか天ごぼ天セット	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	河内庵木綿豆腐	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	魚河岸あげ	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げています。

[残留農薬検査]

不適合はありませんでした。

臭気検査

8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。

お申し出品の臭気検査事例……**「フルーツタルト」**

お申し出内容	食べようと口に近づけた際、生乾きのような腐敗臭がして食べられません。
官能臭気検査	2名で実施しました。フルーツタルトのパイナップル部分から腐敗臭を感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析の結果、ジアセチル(バターやヨーグルトのようなにおい)、酢酸、酪酸(腐ったヨーグルト、吐しゃ物)を検出しました。
原因の推察	臭気官能検査と機器分析検査の結果を合わせると、お申し出の「生乾きのような腐敗臭」は、タルトの具材である傷んだパイナップルより産生されたジアセチル、酢酸、酪酸などが原因の可能性が高いと考えられます。

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	国産 白桃	製造場所：岩手県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	青森県産 切り干し大根	製造場所：青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	酸化防止剤不使用 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	国産やりいか（煮付バター焼用）	製造場所：青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	一口カットりんご（国産ふじ使用）	製造場所：山形県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	伊右衛門特茶	製造場所：愛知県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	日本のいわし水煮食塩不使用 昆布だし使用	製造場所：青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	ライトフレーク オイル無添加	製造場所：静岡市	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	ひとくち梅酢たこ	製造場所：茨城県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	松前漬いぶりがっこ	製造場所：秋田県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	野菜くらぶの枝豆（湯上り娘）	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	多古町のキタアカリ（特別栽培）	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	国産ブルーベリー	茨城県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	静岡産 おろし本わさび	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	のへじの小かぶら	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	さくらんぼ（少量）	山梨県・山形県・長野県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	流水解凍 信州そば	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	サトウのごはん 新潟県産コシヒカリ3食パック	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	白神キャベツ	秋田県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	静岡の枝豆	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	青森県産 長いも カット（大）	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	庄内砂丘の フリーダムきゅうり	山形県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	【お試し企画】 かのいわの桃「ぴ～一番」	山梨県	検出せず	検出せず

検出せず：検出下限値（12.5Bq/kg）未満