いずみ市民生協の

知っておきたい！ 食の安心・安全

vol. 6

冬の食中毒に注意！

日々の生活で感じるちょっとした疑問をはかせがやさしく解説。「これってなんだろう?」と思ったときに役立つヒントをご紹介します。

今回の登場人物



いずみママ
毎日の食事を大切にしている、やさしいお母さん。



まもるくん
素直な疑問を持つしっかり者。お母さんが大好き。



はかせ
食の疑問を持ったときにそっとあらわれる不思議な博士



ノロウイルスとは?

ノロウイルスは、食中毒の原因となるウイルスです。
感染すると、**吐き気・おう吐・下痢・腹痛**などの症状が出ます。
感染力が強く、子どもや高齢者などは、脱水症状などに注意が必要です。

主な感染経路

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で予防につなげましょう。



ノロウイルスによる食中毒を防ぐには、**ふだんから健康状態に気をつける**ことじゃ。
少しでも症状があるときは食品を扱う作業をせず、作業前には**必ず手洗い**をすることが大切じゃぞ!



参考：厚生労働省HP：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html?utm_source=chatgpt.com

[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	4
	複数発生商品事故（同企画で3回）の発生	1
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	2
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	1
	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）	3
	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。

商品SOSこれってなに？

Q 「豆乳」

コップに注ぐ前に
必ず振っていますが、
豆乳がどろっと固まって
いました。



A **容器の密閉が不十分で、外から菌などが入り、中身が傷んだり固まったりした可能性があります。**

豆乳商品は微生物（目に見えない空気中の雑菌）の影響を受けやすい性質があります。容器を開封すると、空気とともに微生物が入り込み、豆乳の状態は徐々に変化（劣化）します。軽く振ってもどろっとしていた場合、品質が変化しています。

POINT

- 豆乳が段ボール箱に入っている場合は、中の容器を傷つけないよう、カッターを使わず手で開けます。
- 常温品は開封前に冷やし、飲む前に軽く振りましょう。
- 注いだらすぐ冷蔵庫へ。開封後は冷蔵保存し、2～3日を目安に飲み切りましょう。

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178件（前年比112.7%）でした。
その内、異物混入は74件（前年比145.1%）でした。

（内訳）

お申し出内容	異物混入（合計74件 発生率3.2ppm）					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）	10	9	2	14	39	30	16	10	178
発生率 ppm	0.4	0.3	0.1	0.5	1.5	1.3	0.7	0.4	6.7

※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。

発生	企画回	商品名	供給数	発生内容	対応内容
9月16日	（店舗）賞味期限：2027年9月23日・9月25日	無塩トマトジュース（1ℓ瓶）	51点	一部の無塩トマトジュースに有塩商品の一括表示ラベルを誤貼付し、原材料名欄に「食塩（天日塩）」と記載されていたため、メーカー自主回収。内容物は無塩で、品質上の問題や健康被害のおそれはありません。	対象商品の店頭撤去。売場に告知POPを掲示し、現品回収のうえ返金対応。

商品事故是正報告



〉〉〉お申し出内容

「食パン」
食パンから異物が出てきました。
この異物が何か調査してください。

〉〉〉調査報告

製造元で調査した結果、異物はそれぞれ1cm、1.5cm、2cmほどの黒い繊維状のものでした。異物は食パンの窯出し時に使用する軍手のほつれた繊維と考えられました。

製造工場では、作業者が作業場に入る際には粘着クリーナーによる作業着の異物除去（1分間）を行い、作業開始時には爪・手指の怪我、身だしなみ確認を実施しております。また、指定の作業着（ネット付きフード・ネット付き作業着）の着用を義務付けております。

このたびは、焼成から包装などの作業工程が変わる際に、劣化して毛羽だった軍手の繊維が手、あるいは作業台に付着し、確認が不十分であったためにそのまま包装作業を行い、混入させてしまったものと考えられました。本来であれば、軍手を洗濯する前に劣化している軍手を処分するべきものですが、この工程が徹底されていなかったことが原因の一つと考えられました。

〉〉〉対策

- 包装作業前の手指状態の声出し確認
- 作業台の状態確認（目視）の徹底
- 軍手の定期的な点検と、劣化が見られた軍手の確実な処分

いずみ市民生協の[品質管理]だより

9月度報告



商品検査

組合員のみなさまに安心して商品をご利用いただけるよう、「コープ・ラボ」では、
生協で取り扱う商品をさまざまな検査で確認しています。
9月度の不適合は8件でした。検査結果は取引先とも共有し、
食品事故の未然防止につなげています。

商品検査実績

	微生物	残留農薬	食品添加物	放射性物質	PCR	ヒスタミン	合計
宅配	1,907	124	98	14	2	10	2,155
店舗	119	25	6	2	0	5	157
お申し出	0	8	0	0	0	2	10
合計	2,026	157	104	16	2	17	2,322
不適合件数	8	0	0	0	0	0	8

管理基準不適合

[微生物　新規事前検査]　不適合は3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	えびチリセット	一般生菌	改善要請
入荷時	宅配	お刺身セット	大腸菌	改善要請
賞味時	店舗	鬼太郎丼	一般生菌	改善要請

[微生物　抜き取り調査]　不適合は5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	ずんだ大福	一般生菌	改善要請
入荷時	宅配	真鯛漬け丼	大腸菌群	改善要請
入荷時	宅配	蟹とほうれん草のトマトクリーム	大腸菌	改善要請
賞味時	店舗	ハムスパゲティサラダ	一般生菌	改善要請
賞味時	店舗	和栗シュークリーム	一般生菌	改善要請

抜き取り検査とは：取り扱い商品のリスクに応じて定期的に検査を行い、製造時の衛生状態などを継続的に確認しています。不適合が確認された場合は、メーカーと原因や対策を共有し、改善につなげています。

※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。

臭気検査

22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5件でした。

お申し出品の臭気検査事例……**「ボイルつぶ貝」**

お申し出内容	ぬめりと臭みがあり、とても食べられなかった。
官能臭気検査	お申し出品について3名で実施しました。 3名全員が生臭いにおいおよび腐ったようなにおいを感じました。また、良品と比較するとクリーム色に変色していました。
機器分析検査	におい嗅ぎ機器で分析した結果、ジメチルジスルフィドやジメチルトリスルフィドといった硫黄化合物を検出しました。
原因の推察	硫黄化合物は、水産物が微生物の活動によって腐敗した際に生成されることが知られています。お申し出現品にはぬめりや変色が見られ、官能臭気検査でも生臭いにおいや腐ったようなにおいが確認されました。これらの結果から、お申し出現品では腐敗が進行していた可能性があり、お申し出内容である「ぬめり」や「臭み」の原因になったものと考えられました。

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	幸水梨	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	さくら白桃	福島県	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	葉とらずサンつがる	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	プレミアムティーバッグ抹茶入り緑茶	製造場所：静岡県	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	ブルームきゅうり（少量）	埼玉県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	ぱくうまだいこん うめしそ風味	製造場所：新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	紅玉	長野県	検出なし	検出なし
【宅配】新企画品	サンつがる	青森県	検出なし	検出なし
【宅配】通常企画品	留守農場の生落花生（おおまさり）	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	梵天丸なす	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	千葉県産パクッといわし（頭・内臓除去）	千葉県	検出なし	検出なし
【宅配】通常企画品	幸水梨	福島県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	茨城県産れんこん	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

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!! 〉〉〉