



# いずみ市民生協の

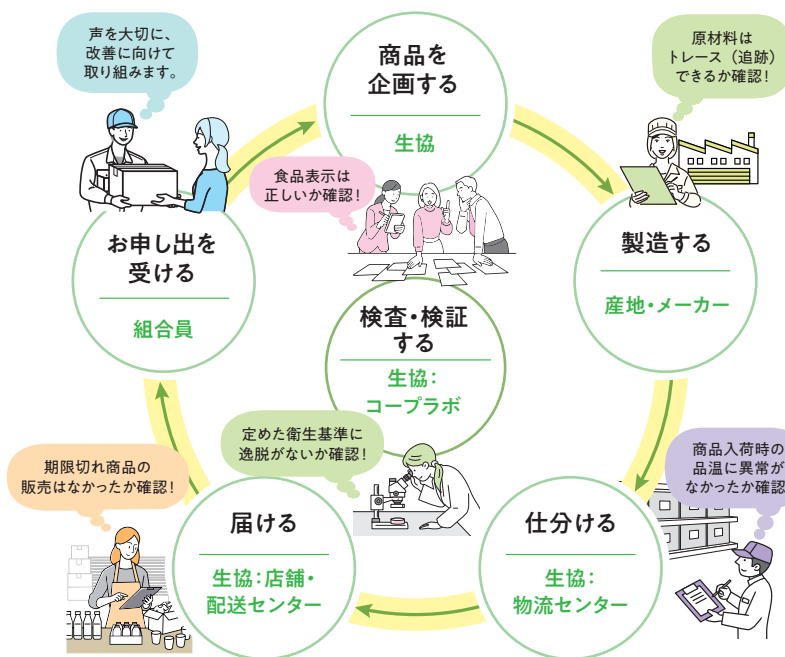
見えない  
ところで支える

## 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**」に基づき、商品の調達からお届け、その後の対応に至るまで、すべての工程において安全と品質の確保に努めています。(右図)

### Check!

日々多くの商品を扱う中で、商品事故を防ぐため、食品安全プログラムにおいて特に注意が必要なポイント(重点管理項目)を明確にし、継続的な確認と改善を行っています。



## 商品事故を防ぐための「重点管理項目」

食品の安全を守るために開催しています。



①商品の調達からお届けまでの工程ごとに**商品事故につながるリスクを洗い出します。**

②事故につながりやすいリスクを「**重点管理項目**」とし、日常的にチェックします。

③基準を逸脱した場合は、**原因を確認し、再発防止に向けた対策を確認します。**

- 再発防止に向けて、月1回の会議(専務理事が招集する品質向上委員会)を開催します。
- 商品の調達からお届け、その後の対応に関わる**すべての部門の責任者が参加**しています。
- 25年度は**81項目の重点管理項目を設定**しましたが、内容は年一回見直しています。

部門を越えて情報を共有し、改善につなげることを大切にしています。



会議のようす

### 重点管理項目の例

#### 食品衛生法違反(微生物)

食品をお届けする上で最も怖いのは重大な健康被害につながる食中毒であることから重点管理項目に設定しています。

そのため、お届けする商品が国の基準や自主基準に適合しているか確認し、検査不合格が発生した場合は取引先へ是正報告を求め、製造工場の品質向上へつなげています。

重点管理項目	
事故管理	金属・硬質プラスチック片の商品混入発生申告
	複数発生商品事故(同企画で3回)の発生
検査管理	食品衛生法違反(微生物)
	微生物管理基準(不合格ライン)違反
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売
	店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)
宅配商品	アレルギー表示関連
	大量の不良品が配送された事案の発生
物流	商品の仕分け作業時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入
	カッターで箱開け時に商品を破袋させる
食品工場	外気温上昇による品温異常
	商品苦情(食品工場起因の商品事故)

管理状況は毎月お知らせしています。

重点管理項目が適切に守られていたかどうかの結果については、毎月の「アピエ」に掲載しています。今後も、必要な確認を継続しながら、安心してご利用いただけるよう努めていきます。

重点管理項目	11月達成率	12月達成率
食品衛生法違反(微生物)	0	0
賞味期限・消費期限切れ商品の販売	0	0
店内加工品へ異物混入(毛髪・輪ゴムなど)	0	0
アレルギー表示関連	0	0
大量の不良品が配送された事案の発生	0	0
商品の仕分け作業時に昆虫・ゴミ・仕分け器具の混入	0	0
カッターで箱開け時に商品を破袋させる	0	0
外気温上昇による品温異常	0	0
商品苦情(食品工場起因の商品事故)	2	2
<b>合計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

アピエ掲載例

# [品質管理]だより

## 12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。12月度の不適合は14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	2
	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)	0
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	6
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)	1
	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		14

※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。

## 1月度報告

### 商品事故お申し出件数

1月度の商品事故お申し出件数は108件(前年比72%)でした。その内、異物混入は32件(前年比49.2%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計32件 発生率1.4ppm)					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	10	17	4	4	108
発生率 ppm	0.2	0.2	0.2	0.6	0.5	0.7	0.2	0.2	4.6

※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。

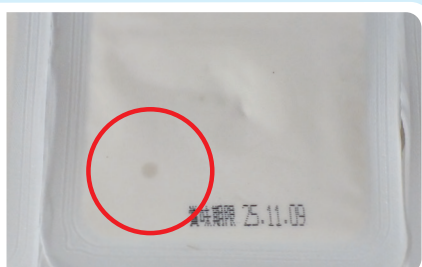
### 商品回収や注意喚起の連絡

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
1月23日	2025年7月4回	めっちゃふくらむ フーセンガム パウチ21g	いずみ・わかやま 700点	国内で食品添加物として認められていない成分(メチルパラベン、PEGエステル類)が含まれていたことが判明し、メーカー自主回収。(食されても健康への影響は無し)	商品利用組合員に商品お届け表兼請求書でお知らせ。

## 商品 SOS これってなに？

**Q** 「豆腐」  
豆腐に灰色の異物があります。



**A** 豆腐の中に残った気泡です。気泡ができると、そのくぼみに豆腐から出た水分がたまり、フタフィルム越しに見ると灰色っぽく見える場合があります。品質や安全性には問題ありません。

消泡剤を使わない豆腐では、原料由来の泡を取り除くため、製造工程で真空脱気装置(泡を取り除く装置)を使用しています。ただし、気泡を完全になくすことは難しく、まれに豆腐の中に小さな気泡が残ることがあります。

製造工場では、気泡の数や状態について基準を設け、基準を超えるものは出荷しないよう管理しています。もしお気づきの点がありましたら、どうぞお気軽に担当者までお知らせください。

## 商品事故是正報告

>>> お申し出内容

「トイレットペーパー」  
使用している途中で汚れていることに気が付きました。



>>> 調査報告

外観を確認したところ、約2メートルにわたり、黒灰色の汚れが抄(す)き込まれた状態で付着していました。成分調査の結果、この黒灰色の汚れは、古紙原料に含まれていた印刷物のインクやトナーなどの不純物であると考えられました。

当商品は、折り込みチラシやコピー用紙、雑誌、飲料用紙パックなどを含む古紙原料を洗浄し、抄紙工程を経て製造しています。これらの原料には紙にならない不純物が多く含まれているため、製造工程では洗浄を繰り返し行い、不純物の除去に努めています。

しかしながら、除去しきれなかった不純物が、抄紙工程の機械や配管内部に徐々に堆積する場合があります。製造工場では定期的に機械を停止し、洗浄剤を用いた清掃を行っていますが、今回については、清掃しきれなかった不純物が配管を通じて紙に抄き込まれてしまったものと考えられました。

>>> 対策

製造工場において、定期的を実施している機械および配管の洗浄時間を延長いたします。



# いずみ市民生協の[品質管理]だより

## 1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。1月度の不適合は2件で、前月より5件減少しました。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	特定原材料	合計
宅配	1,579	122	74	26	35	1,836
店舗	92	3	0	0	0	95
お申し出	2	5	0	0	0	9
合計	1,673	130	74	26	35	1,938
不適合件数	2	0	0	0	0	2

### 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	葉とらずサンふじ (糖度選別)	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	福島のおんぼ柿 (蜂屋柿)	福島県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	携帯おにぎり 6食セット(鮭)	国産	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	携帯おにぎり 6食セット(昆布)	国産	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	携帯おにぎり 6食セット(五目おこわ)	国産	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	携帯おにぎり 6食セット(わかめ)	国産	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	冬のうまみ煎茶(飲料)	国産	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	千葉県産べにはるかジャム	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	めひかりふっくら干し	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	国産白桃ジャム	国産	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	サンふじ	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	ちぢみほうれん草	群馬県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	雪国のきのこセット	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	アレッタ	群馬県	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(生鮮品)	予:特別栽培あきたこまち	秋田県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	予:有機栽培こしひかり	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	予:無洗特別栽培 宮城ひとめぼれ	宮城県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	予:無洗特別栽培 宮城つや姫	宮城県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	予:特別栽培 安曇野コシヒカリ	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	予:特別栽培こしひかり	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	特栽培魚沼コシヒカリ	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	長野県産ミルククイーン	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	新潟県産魚沼コシヒカリ	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	宮城ひとめぼれ	宮城県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品(生鮮品)	あきたこまち	長野県	検出せず	検出せず

### 管理基準不適合

#### [微生物 新規事前検査]

不適合はありませんでした。

#### [微生物 抜き取り調査]

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	かまぼこ(紅白)	一般生菌数	改善要請
賞味時	店舗	別寅ちくわ 一本	一般生菌数	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ります。

#### [残留農薬検査]

不適合はありませんでした。

### 臭気検査

10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……「冷凍しじみ」

お申し出内容	開封すると、いつもとは異なるにおいがし、調理して味見すると古くて腐ったようなにおいを感じました。
官能臭気検査	調理済みのお申し出品について3名で実施しました。磯のかおり、しょうゆのにおい、みそ汁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、ジェオスミン(カビ臭、薬品臭)を検出しました。
原因の推察	ジェオスミンは、植物プランクトン(藍藻類)や放線菌などの微生物によって産生されます。これらの微生物はしじみのエサとなるため、ジェオスミンもしじみに取り込まれます。今回のお申し出は、このしじみに取り込まれたジェオスミンのにおいを敏感に感じられた可能性が考えられます。

検出せず：検出下限値(12.5Bq/kg)未満