



いずみ市民生協の

知っておきたい！ 食の安心・安全

vol. 1

お米の上手な保存方法

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

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。

1 この前、お米の袋を開いたら、カビのようなものがついていたの…

えっ どうして!?

袋はちゃんと閉じていたのに…

2 もしかすると、保存中の湿気や水濡れが原因かもしれんぞ。

食の疑問にこたえるはかせです

わっ! あなただれ!?

3 実はお米の袋には小さな空気穴があいておるんじや。そこから湿気や水分が入り込んでカビや変色の原因になることがあるぞ。

あやしい人じゃなくてくわしい人だったわ

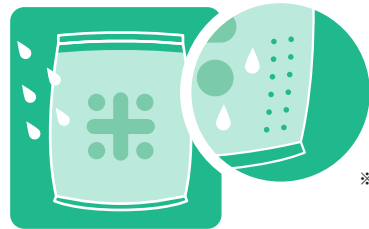
そうなんだ!

4 保存方法を工夫すれば防ぐことができるぞ。

ぜひ教えてください!

お米には空気穴があいています。

お米の袋は輸送中の衝撃や圧力によって破れてしまうことを防ぐために、小さな空気穴があいています。そのため、外の湿気や袋に付着した水分が入り込み、カビや変色の原因になることがあります。また、お米は虫がつきやすく、空気穴を広げて袋の中に入り込むケースも確認されています。



※実際の穴はとてとても小さく、商品により穴の場所や形状は異なります。イラストはイメージです。

お米をおいしく保つ保存のポイント

密封して清潔に保つ

袋のままにせず、密閉容器に移して保管しましょう。使い切ってから容器を洗い、しっかり乾かしてから新しいお米を入れるのがポイントです。



冷暗所で保管する

直射日光を避け、温度変化の少ない場所で保管します。目安は10~15℃。害虫は15℃以下で活動が鈍くなります。



長期保存を避ける

精米から時間がたつと風味が落ちます。春・夏は2週間~1か月、秋・冬は1か月を目安に食べきりましょう。



[品質管理]だより

2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。2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	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)	1
	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)	4
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。

3月度報告

商品事故お申し出件数

3月度の商品事故お申し出件数は164件(前年比139.0%)でした。その内、異物混入は56件(前年比114.3%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計56件 発生率2.3ppm)					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)	8	11	11	14	22	24	4	5	164
発生率 ppm	0.4	0.5	0.0	0.6	1.0	1.0	0.2	0.2	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。

3月度の発生はありませんでした。



～子どもや家族の食の安全を考えるあなたへ～

今年はいずみ生協エリアで開催

2026市民連続講座 /

食の安全情報アップデート

食品のリスクについて正しく理解していただくための連続講座を開催します。専門家が最新の科学的知見を分かりやすく解説し、参加型のグループワークで楽しく理解を深める講座です。

募集要項

応募資格

大阪府と和歌山県に在住の18歳以上の方
(生協の組合員でない方もご応募いただけます)

募集人数

50人程度

受講料

無料(交通費はご負担ください)

会場

大阪いずみ市民生協 堺東生協ホールほか



関心のある講座
のみの受講や
講座配信の後日視聴
のみでの参加も
可能です

※連続講座の特性上、可能な限り全回を通しての受講、またグループワークを通じて理解を深めていただける当日参加をおすすめしています。

連続講座 開催日とテーマ

初回講座の募集は

アピエ6月号で

行います!

■ 初回 7月22日(水) 10:00~12:30

「食品安全行政のしくみ(リスクアナリシス)」
講師:消費者庁 消費者安全課
「私と家族の食の安全を考える～家庭でできる食中毒予防、健康と栄養について～」テーマ
講師:医療法人徳洲会 医師/栄養士

■ 第2回 8月31日(月) 10:00~12:10

「食のリスクを科学的に考える」
講師:食の信頼向上をめざす会代表/東京大学名誉教授 唐木 英明氏

■ 第3回 9月23日(水・祝) 10:00~12:10

「食品中の化学物質(添加物と残留農薬)のリスク評価」
講師:日本生協連 品質保証本部安全政策推進室室長 早川 敏幸氏

■ 第4回 10月21日(水) 10:00~12:00

「食品の安全を守る行政のとりくみ」講師:大阪府食の安全推進課
「食品表示を学ぶ」講師:和歌山県生活衛生課

■ 第5回 11月25日(水) 10:00~12:10

「食品情報を正しく読み解く」
講師:一般社団法人Food Communication Compass代表 森田 満樹氏

■ 第6回 2027年2月10日(水) 10:00~12:10

「食品供給事業におけるリスク管理のしくみと実践」
講師:大阪いずみ市民生協 品質管理部部長 寺田 譲氏
「商品検査センター(コーラボ)の役割と検査内容」講師:検査センター長 高橋 仁美氏

※テーマ・内容は変更になる場合があります。※第6回はライブ配信・グループワークは行いません。後日動画配信を行います。



いずみ市民生協の[品質管理]だより

3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。3月度の不適合は1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	カドミウム	合計
宅配	1,782	100	128	17	12	2,039
店舗	107	58	0	0	0	165
お申し出	1	9	0	0	0	10
合計	1,890	167	128	17	12	2,214
不適合件数	1	0	0	0	0	1

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	レモン水 無糖(飲料)	製造場所: 群馬県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	八甲田のにんにく	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	徳用ミニトマト	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	人参(少量)	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	産直トマト	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	レタス	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	ほうれん草	群馬県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	岩手産カットわかめ	岩手県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	紀州備長炭干し金目鯛	宮城県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	冷凍焼き芋 紅はるか	茨城県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	油揚げ	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	みおぎピーマン(特別栽培)	茨城県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	山形県産白桃(冷凍果物)	山形県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	千葉県八街産落花生 (有機早生種)	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	一番採り 生どんこしいたけ (菌床栽培)	長野県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	ブロッコリー スーパースプラウト	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	【ふぞろい】 多古町のさつまいも(あまゆう)	千葉県	検出せず	検出せず

検出せず: 検出下限値(12.5Bq/kg)未満

管理基準不適合

[微生物 新規事前検査]

不適合は0件でした。

[微生物 抜き取り調査]

不適合は1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	店舗	じゃこ天	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

11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7件でした。

お申し出品の臭気検査事例……「国産若鶏モモ肉切り身」

お申し出内容	届いた後、冷凍保存していたものを調理してみたところ、油がまわってギトギトした感じで、古い鶏肉のようなにおいがしました。
官能臭気検査	お申し出品について3名で実施しました。獣臭、生臭い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、ノナン酸(脂っぽい体臭のにおい)、ノナール(油臭)、2,4-デカジエナル(油の酸化臭)を検出しました。
原因の推察	官能検査と機器での分析結果より、冷凍庫で保管している間に鶏肉の油脂が酸化し、お申し出内容のような「油がまわったような、古い鶏肉のようなにおい」を感じた可能性が考えられます。

検査の種類や役割についての動画を公開しています

商品検査センター
コープ・ラボ

大阪いずみ市民生協 商品検査センター「コープ・ラボ」へようこそ

ぜひ、ご覧ください!

動画でチェック!! >>>