



いずみ市民生協の

知っておきたい！
食の安心・安全

vol. 2

手洗いで食中毒予防

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

さあ、手を洗ってごはんを食べよう

ぼく、もう手は洗ったよ!

2

ほんとうにちゃんと洗えたかな?

えっ? 手洗って洗えば同じじゃないの?

また、はかせに会えた!

3

指の間、指先、手首…洗い残しやすい場所があるんじゃ。

そんなにあるの?!

4

よし! もう一回ちゃんと洗ってくる!

そのひと手間が、家族の健康を守るんじゃよ。

正しい手洗い方法を覚えよう!

手洗いは、“洗ったつもり”に注意!

手を洗うことで、食べ物にウイルスや細菌が付着するのを防ぎ、食中毒予防につながります。しっかり洗って自分自身だけでなく、家族の健康も守りましょう。

- 流水で手をぬらす
- 石鹸を手にとり、よく泡立てる
- 手のひらを洗う
- 手の甲、指の間を洗う
- 指先、親指を洗う
- 手首を洗う
- 流水ですすぐ
- 手をふき、しっかり乾かす。

ハンドソープを使うと、こんなに違います

ハンドソープやせっけんを使った手洗いは、ウイルスや細菌の除去に非常に有効です。



手についたウイルスや細菌が
100万個あった場合…

流水で15秒洗った場合

約1万個 (100万個のうち)まで減少



ハンドソープでもみ洗い30秒+すすぎ15秒

数百個 (100万個のうち)まで減少



もっと知りたい方はこちら!

食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」など、家庭でできる食中毒予防のポイントをまとめています。ぜひご確認ください。



[品質管理]だより

3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。3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	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	0
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)	3
	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	1
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。

4月度報告

商品事故お申し出件数

4月度の商品事故お申し出件数は114件(前年比82.6%)でした。その内、異物混入は41件(前年比78.8%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計41件 発生率1.7ppm)					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)	1	9	0	10	21	16	3	4	114
発生率 ppm	0.0	0.3	0.0	0.4	0.8	0.7	0.1	0.2	4.7

※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。

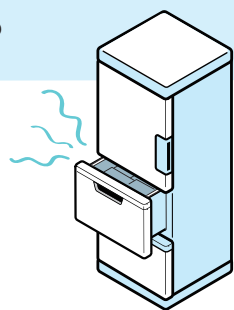
発生	商品名	企画回・販売期間・賞味期限	供給数・製造元出荷数	発生内容	対応内容
3月22日	バファリンA40錠	企画回 2026年 2月4回 ~3月3回	いずみ 26点 22名	一部製品について、製造工程で錠剤包装シートのアルミ面に破れが生じたことが判明したため、メーカー自主回収。	商品利用組合員に商品お届け表兼請求書でお知らせ。
3月27日	下ゆで豚汁・けんちん汁の具、下ゆで蓮根スライス	(店舗)賞味期限 2026年 3月25日 ~8月15日	いずみ 8店舗、 わかやま 1店舗 1867点	センター工場で製造された当該商品が製造工程における加熱条件の基準を満たしていないことが判明したため、メーカー自主回収。	該当商品の店頭撤去。売り場に告知POP掲示。

商品 SOS これってなに?

Q

「冷凍ほっけ」

4ヶ月前に購入した冷凍ほっけを説明通りに解凍して焼いたら、食感がよくありませんでした。



A

冷凍食品は、-18℃以下の状態を保つことで品質が維持されています。

しかし、冷凍庫で保管していても温度変化が起こると、食品中の水分が失われ、乾燥や酸化が進みます。そのため、賞味期限内であっても品質が低下することがあります。

POINT 冷凍食品の大敵は外気!

とびらを開けると外気の影響を受けて冷凍庫内の温度が徐々に上がります。このため、とびらを開けたら早めに閉めたり、とびらを開ける頻度や時間をなるべく減らしたりすることが大切です。



商品事故是正報告

>>> お申し出内容

「白身魚フライ」

冷凍庫で保管していたフライを調理して食べたところ、口の中がピリピリしました。

>>> 調査報告

お申し出内容を踏まえ、商品検査センターにて農薬・ヒスタミン検査を実施しましたが、いずれも異常は認められませんでした。複数名による食味検査では後味にわずかな辛みを確認し、同日製造の保管品でも同様の結果となりました。

当商品は、原料のすけそうだらを三枚におろし、型抜き・成型後に衣を付けて油で揚げ、凍結しております。

調査の結果、製造前に香辛料を使用した別商品を同じ油で揚げていたため、その成分が油に溶解済み、お申し出品へ微量に移染したことが原因と考えられました。揚げ油の酸化度や原料、製造記録に問題はありませんでした。従来、食味検査は飲み込みを伴わない方法であったため、後味の辛みを感知できなかった可能性があります。

>>> 対策

- ・辛み成分を多く含む商品の製造に使用した油は、当商品の製造には原則使用しない運用へ改善しました。
- ・生産開始時の食味検査は、喫食後に飲み込む方法に変更し、後味まで確認できる手順としました。



いずみ市民生協の[品質管理]だより

4月度報告

商品検査

組合員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。

4月度の不適合は3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	合計
宅配	1,855	87	113	7	2,097
店舗	95	54	10	0	159
お申し出	0	4	0	0	4
合計	1,950	145	123	7	2,260
不適合件数	3	0	0	0	3

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	じゃこ天	大腸菌群	改善要請

新規事前検査とは：新たに取り扱う商品について、企画の2～3か月前に事前検査を実施し、問題がないことを確認しています。不適合が確認された場合は、製造環境の改善後、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。

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
賞味時	宅配	ごぼう天	大腸菌群	改善要請
入荷時	宅配	海老&ニラ餃子	大腸菌群	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。

[残留農薬検査]

不適合はありませんでした。



臭気検査

3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1件でした。

お申し出品の臭気検査事例……「サージカルマスク50枚入り」

お申し出内容	灯油のようなにおいがしました。確認してほしいです。
官能臭気検査	お申し出品について5名で実施しました。カビ臭、柔軟剤・芳香剤のような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、アルカン類などの炭化水素成分が検出されました。
原因の推察	確認された炭化水素成分は、灯油よりも軽油に近い鉱物油由来のにおい成分と考えられます。今回のマスクは、一般的な石油由来のポリプロピレン素材で作られていることから、他のポリプロピレン製マスクについても比較確認を行ったところ、類似した成分が確認されました。お申し出品では、これらの成分によるにおいがやや強く感じられたことで、開封時に「灯油のようなにおい」と感じられた可能性が考えられました。

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	なす味噌漬	製造場所： 新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	ズッキーニ	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	キャベツ (グリーンミネラル)	茨城県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	キャベツ (春系)	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	だだちゃ豆	山形県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	エリンギ (Lパック)	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	にじのきらめき (米)	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!!
>>>



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