



いずみ市民生協の

知っておきたい！ 食の安心・安全

vol. 3

保冷箱の衛生管理

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

今日も生協が届きました。

ただいまー
アイス来た?

おかえり!
手を洗って
からね。

この保冷箱、
返したあとって
どこに行くの?

確かに。
いつも回収してもらって
いるけれど…。

いい質問じゃ!

回収した保冷箱についてじゃな!
そのまま使うわけではないんじゃ。

物流・配送センターで点検し、
問題のない箱だけを再利用しているんじゃよ。

アイスいいのう!

出た!
物知り! はかせ!

保冷箱はどうやって管理しているの?

物流センターへ運ばれた保冷箱は**定期的に洗浄**しています。
しかし…1日あたりに使用する保冷箱の数は約4万個。
すべての保冷箱を毎日洗浄することは現行の設備では難しいです…。
🔍 現在洗浄数をふやすため、新規設備の調査を進めています。



だからこそ、
洗浄だけに頼らず、
使用前の点検を徹底
しているんじゃ!

— 使用前の点検を徹底! 3つの取り組み —

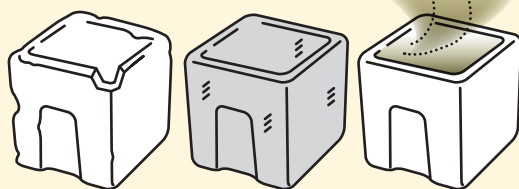
①目視点検

使用前に、作業者が
ひとつひとつ目視で
点検しています。

- ☑ 異物の付着・混入がないか
- ☑ 汚れや濡れがないか
- ☑ 異臭がないか
- ☑ 破損がないか

②使えないものは廃棄・リサイクル

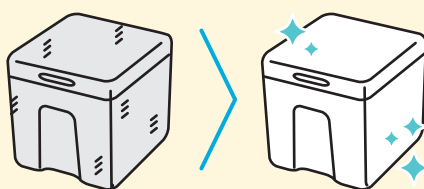
問題のある保冷箱は使用
しません。



- ☑ 破損あり
- ☑ 汚れあり
- ☑ 異臭あり

③定期的に新品の保冷箱へ交換

古くなった保冷箱は定期的に新品の
保冷箱に入れ替えます。



配送センターでも…

回収した保冷箱は目視点検を実施し、問題のある保冷箱は廃棄しています。



点検したり、
新しい箱に交換したり、
いろいろな方法で
管理されているのね

そのとおり!

洗浄と使用前の点検を
組み合わせて、
安心してお届けできるよう
管理しているんじゃ。

あんしん!

なるほど!

[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11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	1
	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	0
店舗	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	2
	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)	3
合計		11

※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。

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147件(前年比96.1%)でした。
その内、異物混入は56件(前年比88.9%)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)	12	2	0	16	26	31	8	5	147
発生率 ppm	0.5	0.1	0	0.7	1.1	1.3	0.3	0.2	6.1

※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

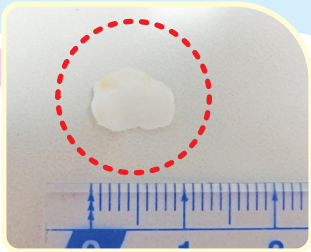
商品回収や注意喚起などを商品利用者に対して電話やダイレクトメールなどでお知らせした内容を報告します。

発生	商品名	企画回・販売期間・賞味期限	供給数・対象店舗	発生内容	対応内容
6月3日	ベズロスバゲティ	(店舗) 該当製造番号のすべての賞味期限	いずみ・わかやま全店舗	異物(虫)の混入の可能性があることが判明したため、メーカー自主回収。	店頭商品の撤去。該当店頭のPOPにてお知らせ。
6月17日	ロピア プチ ティラミス	(店舗) 賞味期限: 6/20	60点	消費期限の表示に誤りがある商品を一部出荷したことが判明したため、メーカー自主回収。(誤: 6/20、正: 6/16)	店頭商品の撤去。対象者に電話入れ。該当店頭のPOPにてお知らせ。
6月19日	ソース焼そば カップ チキン スープ付き	(店舗) 賞味期限: 9/10	いずみ・わかやま全店舗	商品に粉末ソースを投入する設備の一部に不具合が生じ、その間に製造した商品には合成樹脂片が混入していた恐れがあることからメーカー自主回収。	店頭商品の撤去。該当店頭のPOPにてお知らせ。
6月26日	ザ・チョーヤ 梅サルーテ	(店舗) 該当製品番号の2022年12月出荷以降の商品	80点	基準値を超える亜硫酸塩を使用していることが判明したためメーカー自主回収。(果実酒等に認められている使用量であることから、健康被害が発生する可能性は極めて低い)	店頭商品の撤去。該当店頭のPOPにてお知らせ。
6月30日	冷凍 アサイーボウル	6月2回	いずみ 1307人	一部商品において、「容器または蓋が割れていること」、「容器または蓋の一部が破損しその破片が中身に混入している可能性があること」が判明したため、メーカー自主回収。	利用組合員に電話入れ、DMを発送、商品お届け表兼請求書でお知らせ。

商品事故是正報告

>>> お申し出内容

「ほたてつみれ」
つみれを食べた時に口の中に違和感があり、確認したところ異物が入っていました。



>>> 調査報告

製造元で調査した結果、異物は白色硬質物の層状のもので、外観から、原材料のホタテに由来する貝殻片でした。
本商品は、ホタテと魚介類などのすり身を混合して成型したつみれです。使用しているホタテ原料は、原料メーカーにおいて殻むき後に目視確認およびX線検査を実施しています。また、製造工場でも原料投入時や成型・包装工程で目視確認を行うとともに、包装後にはX線検査を実施しています。
しかし、今回の貝殻片は薄く平らな形状であったため、向きによってはX線検査で検知できず、原料メーカーおよび製造工場での確認でも発見・除去できないまま商品化に至ったものと考えられました。

>>> 対策

- 原料メーカーへお申し出内容を報告し、ホタテむき身工程での目視確認およびX線検査の徹底を要請しました。
- 該当原料は返品し、次回製造分よりホタテ原料メーカーを変更しました。
- 製造工場では、各工程での目視確認を徹底します。

商品 SOS これってなに？

Q 「アイスクリーム」
アイスのパッケージには1000mlと書いてあるのに、重さは1000gありません。中身が少なくないですか。

A アイスクリームには空気が含まれているため、容積に比べて重さは軽くなります。
アイスクリーム類は、食感やくちどけをよくするために、製造時には原料と一緒に空気を混ぜて凍らせています。そのため、水のように容積(ml)=重量(g)にはならず、容積に比べて重量は軽くなります。

Check
アイスクリーム類は冷凍(-18度以下)での保存が基本です。この温度では微生物が増殖せず品質も劣化しにくいので、法令により賞味期限の省略が認められています。ただし、冷凍庫の開閉などによる温度変化で食感や風味が損なわれることがあるため、なるべく早く食べることをおすすめします。



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。6月度の不適合は6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	特定原材料	カドミウム	合計
宅配	1,607	162	69	19	9	1	1,867
店舗	108	0	16	0	11	0	135
お申し出	0	8	0	0	0	0	8
合計	1,715	170	85	19	20	1	2,010
不適合件数	6	0	0	0	0	0	6

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	鰯棒寿司	一般生菌	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	あかもくとオクラの和風和え	大腸菌群	改善要請
入荷時	宅配	白玉ぜんざい	大腸菌群	改善要請
賞味時	宅配	お魚ボール	大腸菌群	改善要請
賞味時	宅配	篠島のしらす天	大腸菌群	改善要請
賞味時	宅配	カニカマ	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

6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……「ブロッコリー 500g」

お申し出内容	袋を開けた瞬間、薬品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4名で実施しました。 4名全員が、ブロッコリー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、ジメチルジスルフィド(薬品臭)などの硫黄化合物を検出しました。
原因の推察	検査の結果、薬品そのものの成分は検出されず、野菜自身が発生させたジメチルジスルフィド、ジメチルトリスルフィドなどの硫黄化合物が検出されました。ブロッコリーなどのアブラナ科の野菜は、袋の中の酸素が極端に少なくなると、呼吸がうまくできなくなり、これらのおい成分を生成します。この成分は濃度が濃くなると「薬品や石油のようなにおい」に感じられるという特性があります。今回、袋を開けた瞬間に強く薬品臭を感じたということで、お届けまでの間に袋の中の酸素が減り、野菜自身が作り出したにおいが充満したため、開封時に薬品のようなにおいとして感じられたものと推測されます。

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	大根	群馬県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	野菜くらぶのキャベツ (少量)	群馬県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	季節のジャム あんず	製造場所： 山口県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	国産茎わかめ梅かつお味	製造場所： 栃木県	検出せず	検出せず
【宅配】 新企画品	お徳用豊かな香りほうじ茶	製造場所： 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	青研の葉とらずりんご100 (飲料)	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	【ふぞろい】 多古町のとうや(特別栽培)	千葉県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	一番摘み牧之原茶	静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	ニッポンエール 山梨県産すももソーダ	山梨県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品	さくらんぼ (少量)	山形県	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	雪国まいたけ極 (白・食べ切り)	新潟県	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	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	花こえび (無着色)	宮城県・岩手県	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	山梨県	検出せず	検出せず
【宅配】 通常企画品 (生鮮品)	予：有機栽培ひとめぼれ	宮城県	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!! >>>