

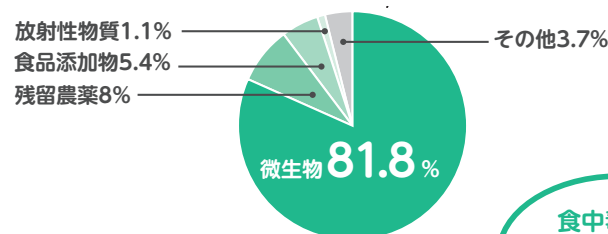


いずみ市民生協の

商品検査センター（コープラボ）の取り組み 微生物検査について

商品検査センターでは、大きく分けて12種類の検査を実施しています。今回は**微生物検査**についてご紹介します。

商品検査センターでは、2024年度、年間で**24,861件**の検査を行いました。その中でも、最も多く実施されているのが「微生物検査」です。検査数の約8割を占める**約20,345件**の微生物検査を実施しました。



食中毒菌に汚染されていないか

衛生の指標となる菌が基準値以下であるか

微生物検査の重要性

食品のリスクの中で最も高いのが食中毒です。検査することで、食品についている微生物の種類と量を調べることができます。

コープラボでは、法令に基準のない食品も含めて、腐敗や食中毒発生が考えられる**すべての商品に独自の管理基準を設定し、微生物検査を行っています。**

微生物検査の種類 微生物検査には、大きく分けて①新規事前検査、②抜き取り検査、③お申し出検査の3種類があります。新規事前検査、抜き取り検査の結果は、毎月のアピエP12で公開しています。

①新規事前検査

これから新しく取扱いを始める商品を事前に検査し、不適合となった場合は取引先に是正対応をお願いしています。是正対応後に再検査を行い、問題がなければ取扱いが可能となります。

②抜き取り検査

抜き取り検査には2種類あります。

- ・賞味時検査:パンや豆腐など、比較的賞味期限の短いものは、商品の保存温度帯で保管し、賞味期限日に検査を実施します。
- ・入荷時検査:冷凍食品など賞味期限が長いものについては、保管中の増殖リスクが低いため、商品入荷時に検査を実施します。

アピエ掲載例

※抜き取り検査の管理基準は、より高い品質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。

検査結果が不適合となった場合は、取引先に報告し、是正対応を依頼します。商品の検査だけでなく、製造現場の衛生管理の向上にも取り組んでいます。

不適合の例

以前にあった指摘と改善例をご紹介します。

不適合内容

抜き取り検査により和生菓子(わらび餅)による基準外の菌が発生。

原因

調査の結果、わらび餅を運ぶ時に使用している青いザルから菌を検出しました。ザルはオゾン水で殺菌していましたが、殺菌効力が薄れていたと考えられました。

対策

製造工場より除菌洗浄剤による洗浄に加え、蒸し機で100℃30秒間の熱殺菌を作業終了後に**毎日実施する**との報告を受けました。それを受け、品質管理部より、熱殺菌が効果的であるか検証のため、**定期的にザルの菌検査をしていただくことを要請**しました。



[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)	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	5
	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)	1
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118件(前年比94.4%)でした。その内、異物混入は49件(前年比104.3%)でした。

(内訳)

お申し出内容	異物混入(合計49件 発生率3.5ppm)					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	4	2	11	31	18	6	5	118
発生率 ppm	0.1	0.3	0.1	0.8	2.2	1.3	0.4	0.4	8.3

※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月度の対象はありませんでした。

商品事故是正報告

>>> お申し出内容

「キムチ」
中にフィルムのようなものが入っていました。



>>> 調査報告

混入していたビニール片は、その材質や文字印字の状態から、製造ラインの休憩時に充填機に被せる保護用袋を保管していた外袋であることが判明しました。

製造工場を外袋を開封するときは、袋の切れ端が混入しないように、切れ端が出た場合にはガムテープで取り、その手でゴミ箱へ捨てることをルールとしています。また常時出る切れ端が混入しないように、作業員の足元近くにゴミ箱を置き、その都度捨てることをルールとしています。

作業員への聞き取り調査の結果、ビニール袋の切れ端をガムテープに貼り付けて処分するルールを怠っていたことが判明しました。その結果、作業員のエプロンや腕カバーに異物が付着していることに気付かず作業を続けてしまい、製品包装過程で混入してしまったものと考えられました。

>>> 対策

ビニール袋開封時の切れ端は、ガムテープに貼り付けて確実にゴミ箱へ廃棄すること、作業中は決められたルールを確実に守ることを再指導しました。

商品 SOS これってなに？

Q 「バナナ」

外見はキズもなく
きれいなのに、
食べると中に黒いスジの
ようなものがありました。
これはなんですか？



A バナナの黒いスジは「モキリオ症」と呼ばれる現象が原因と考えられます。これは、バナナの花に菌が侵入し、バナナが自身を守るために維管束(茎や葉、根の中を通る栄養を運ぶための組織)を木化させることで起こります。木化により、果肉がスジっぽくなり、黒く変色します。

- 「モキリオ症」は雨が多い時期に起こる現象です。産地の季節によっては発生する可能性があります。
- 黒い筋はバナナ由来の物質のため食べても問題はありますが、硬く・食味が悪いいため、その際は担当者にお申し出ください。



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6件で、前月より3件増加しました。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	動物用医薬品	カドミウム	合計
宅配	1,660	97	148	18	10	21	1,954
店舗	107	21	0	0	0	0	128
お申し出	0	6	0	0	0	0	6
合計	1,767	124	148	18	10	21	2,088
不適合件数	6	0	0	0	0	0	6

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	ライトフレーク オイル無添加	製造場所：静岡県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	切り餅	製造場所：新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	フライパンで焼く 真ほっけ塩麴漬	製造場所：宮城県	検出せず	検出せず
【宅配】新企画品	葉とらず サンふじ	青森県	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	ほうれん草	群馬県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	栃尾の油揚げ	新潟県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	茨城県産 シルクスイートのお芋スティック	茨城県	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
【宅配】通常企画品	長いも(ネバリスター)	青森県	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	市田柿 ミルフィーユ	長野県	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	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	三陸産茎わかめ	三陸産	検出せず	検出せず
【宅配】通常企画品	桃豚バラ切落し(お好み焼き用・焼きそば用)(秋田県産)190g	秋田県	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	千葉県	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 胚芽米	岩手県	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	やわもちアイス 抹茶氷	大腸菌群	再検査予定
		開きえび竜田風	一般生菌数	再検査予定
		牛ブルコギ&チーズトッポギセット	一般生菌数 大腸菌群	再検査予定

新規事前検査とは: 新規企画として取り扱う2~3か月前に事前検査を行い問題のないことを確認します。不適合の場合は製造環境の改善を行い、再度検査を実施します。

【微生物 抜き取り検査】 不適合は3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	こだわりざる蕎麦	一般生菌数	改善要請
		土佐のねぎ天	一般生菌数	改善要請
		大盛ぶっかけきしめん	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

7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……「ラーメン」

お申し出内容	調理したところ、アンモニア臭のような鼻にツーンとするにおいがしました。
官能臭気検査	4名で実施しました。醤油ラーメンのにおい、生姜のにおい、乾燥した醤油のにおいを感じました。
機器分析検査	におい嗅ぎGC/MSではアンモニアを検査できないため、アンモニア検知管にて検査を実施した結果、アンモニアが検出されました。
原因の推察	ラーメンに使用されている「かんすい」にはアンモニアが含まれていることがあり、茹でるとお湯に溶け出しツーンとしたにおいを感じる場合があります。お申し出内容のにおいは、かんすいが原因であると考えられました。商品由来のにおいであり、官能臭気検査の結果と合わせて判断すると、商品は特に問題ないと考えられます。

検査の種類や役割についての動画を公開しています

ぜひ、ご覧ください!



動画でチェック!! >>>

