



ラボくん調査室

どうなの？ 生食用食肉の検査は？



宅配商品や店舗での販売商品の生食用食肉については、馬刺しやたたき類など生肉に近いものを中心に商品検査センター「コープ・ラボ」で定期的に検査をしています。

《直近の検査結果》：一般生菌数は基準内であり、食中毒菌は検出されませんでした。

商品名	一般生菌数	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌
馬刺しモモ	基準内	<100	<100	<100
牛肉たたきのつけ盛	基準内	<100	<100	<100
国産鶏のたたき	基準内	<100	<100	<100
直火焼豚チャーシュー	基準内	<100	<100	<100
旨い、焼豚ネギチャーシュー	基準内	<100	<100	<100
王様のローストビーフ	基準内	<100	<100	<100

※<100とは検査検出限界以下であり、問題がないことを示しています。

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人へ下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原性大腸菌と呼ばれています。病原性大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあり、代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。

コープ・ラボでは左記の検査で大腸菌が検出された場合は直ちにその大腸菌が「O157」や「O111」などの毒素を産生するものかどうかを遺伝子検査で確認をすることとしています。

え～O111って検査してないの？

食中毒防止のための家庭での注意事項

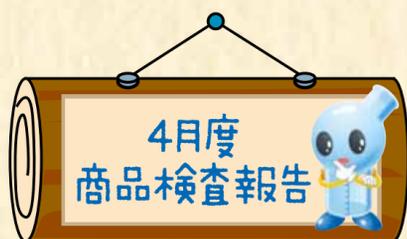
腸管出血性大腸菌はサルモネラや腸炎ピブリオなどの食中毒菌と同様に加熱や消毒により死滅します。したがって、通常の食中毒対策を確実に実施することで十分に予防は可能です。

つけない 手洗い、まな板や包丁の洗浄・殺菌、2次汚染防止など

増やさない 温度管理の徹底、すぐに冷蔵庫に

やっつける 十分な加熱、殺菌

ラボくん調査室では、品質に関するみなさまの疑問や関心事について調べます。「〇〇について知りたい!」と思うことがありましたら、個人別メッセージおよび店舗の「お声はいしゃくカード」に記入の上、提出して下さい。



商品検査実績 2011年度がスタートしました。今年度の検査計画数は25,400件を予定しています。新たな検査機能として、下期より魚介類の水銀検査と微量元素測定による産地判別検査（玉ねぎ、梅干、しいたけ）を開始する予定です。微生物や残留農薬等の既存検査も従来どおりです。

※ PCR = 遺伝子増幅検査

4月度	微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	PCR	合計
宅配	1,710	181	71	6	5	1,973
店舗	110	5	24	0	3	142
合計	1,820	186	95	6	8	2,115

新規検査 新規取り扱い予定商品の事前検査

流通品検査 宅配・店舗の商品から抜き取りした商品の検査

調査依頼検査 品質不良などによりお申し出のあった商品の検査

調査依頼検査 2件

流通品検査 1,159件

新規検査 954件

不適合検査報告

4月度の検査において不適合は5件(微生物検査)でした。

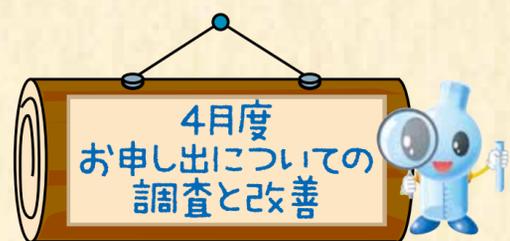
4月度の不適合は5件でした。前月より1件減少しました。これから外気温も高くなり、食品の衛生管理が重要な時期に入ります。検査結果を取引先へフィードバックし衛生管理、品質管理の向上に努めていきます。

なお、供給中止・商品回収の対象となる商品の安全性に問題がある自主基準不適合商品はありませんでした。

	自主基準不適合	関連法規不適合
微生物検査	5	0
食品添加物検査	0	0
残留農薬検査	0	0
動物用医薬品検査	0	0
PCR検査	0	0
合計	5	0

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
新規事前検査	入荷時検査	宅配 ところ生ドーナツ	大腸菌群	再検査予定
	期日検査	宅配 マダム・ヨーコ	大腸菌群	改善指導
流通品(抜き取り)検査	店舗	わらびもち抹茶入り	大腸菌群	改善指導
		うどん	一般生菌数	改善指導
		和そば	一般生菌数	改善指導

微生物検査(期日検査)での自主基準不適合は、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直結することはありません。



4月度、305件のお申し出をお受けしました。

2011年度4月の受付件数は、昨年対比81.1%となりました。しかし、米部門で「変色」の申告について増加しました。これは「富山県産てんたかく」で「色が黄色く美味しくない」が19件発生したことが要因となっています。

4月度・申告内容	件数	昨年
異物混入調査	78	98
異味異臭調査	55	70
容器・包装調査	28	47
変色	31	16
人体被害申告調査	3	8
~~~~~ (中略) ~~~~~		
総数	305	376



「富山県産てんたかく」で19件、変色に関するお申し出がありました。直ちに製造メーカーに原因の調査と対策を講じるように要請しました。

- 商品名：富山県産てんたかく
- お申し出内容：「色が黄色く美味しくない」

**調査報告** 現物のお米を確認したところ、「白度」が低く「胚芽の残存率」がやや高めのものでした。工場の精米機では、1時間あたり4.5トン精米していますが、玄米の水分変化や玄米表面の滑りやすさなどにより、精米機始動時に精米が安定せず、とう精不足の米が製品中に混入したものと判断しました。



- ※白度(白さの度合い) 精米が進むとお米の白さは増し白度が高くなります。
  - ※胚芽(芽となって成長する部分) 米粒の3%を占め蛋白質、脂肪、灰分、ビタミンB1などに富んでいます。
  - ※とう精 穀物の種子から外皮、果皮、種皮などを取り除いて食べやすい状態にすること。お米は、「ぬか層」「胚芽」「胚乳」の3つの部分でできています。「ぬか層」をとって「胚芽」「胚乳」の2つの部分になったお米を「胚芽米」(胚芽残存率:80%)、「ぬか層」と「胚芽」をとって「胚乳」だけになったお米を「精白米」といいます。
- 対策** 再発防止として、以下の点を製造メーカーへ要請しました。
- ① 精米時のとう精レベル(度合い)を上げること、とう精時の精米度合いチェックを強化すること。
  - ② 包装時の製品品質チェックの強化をすること。

## お店の衛生点検

このコーナーでは、コープのお店の衛生管理の改善向上に取り組んでいる様子を紹介します。



## コープ久米田

お店の衛生点検では約50項目の衛生点検項目に沿ってルールが守られているかをチェックしています。守られていない項目は改善を行い次回点検時にチェックし、衛生向上に努めています。

**前回点検時**

- 作業者の髪の毛が帽子から少しはみ出ていました。
- 冷蔵庫の壁にほこりが残っていました。

**今回点検時**

- 上記の前回指摘事項は改善されていました。
- 付け合せ用の野菜の保管場所が決められたところに保管されています。

●点検者総評..... **ルールの再徹底を指導しました。**

早朝に加工場を点検しましたが、作業場はきれいに清掃、整理されていました。また、すべての排水溝には虫の進入防止のために全面消毒シートで覆われており、衛生状態については良好に維持できていました。今回の指摘事項については、次回点検時にチェックします。

## ラボちゃんねる



みなさん。暑くなってきたけどお元気ですか？僕は今、和泉山系を眺めているんだ。コープ・ラボは和泉市のテクノステージってところにあるから、今の時期、緑がくぐくんこつちに迫ってくるみたいなんだ。時折、ウグイスの鳴き声も聞こえて...ふにや~いやされるう~。こんな落ちついた環境の中で商品の検査をしているってわけ。

同じ窓から駐車場も見えるよ。見学に来てくれる人のほとんどはこの駐車場からスロープを上がって玄関に入ることになります。そして階段がエレベーターで2階に上がるとコープ・ラボの入り口に到着~ちなみに2階に上がって右側の廊下を進むとトイレなんだ。多目的トイレもあって車椅子でも、赤ちゃんのおむつ換えだってラクラクだよ。「杖置きフックまである。」って見学者の方が感動してくれたこともあったなあ。コープ・ラボはどなたにも安心して見学に来てもらいたいと思っているからね。おっと！横道にそれちゃったけど、廊下を戻ってコープ・ラボの扉を開けると...ジャーン みなさんと僕とのご対面で~す♡♡♡

「まだ行ったことがないけど、どんなところかな？」と思った人、ぜひ僕に会いに来てね。それから、もうひとつ大事なこと!! 気温が上がると食中毒の発生が増えるから、食べ物の取り扱いや手洗いには十分気をつけてね。約束だよ。ラボラボ~ラボー!!

ラボちゃんねるでは、コープ・ラボを身近に感じただけのように見学者の紹介やエピソード、普段見れない検査室の内側などをお知らせしていきます。