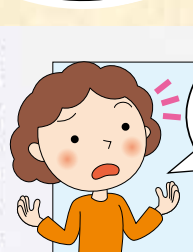




# ラボくん調査室 ちょっと勉強編

## 「三重県産アジの開き」と表示があった場合、アジの産地はどこなのでしょう??



三重県産って書いてあるのなら、アジは三重県で獲れたにきまってるでしょ!



それは違います。

例えば、「三重県産」と表示された「アジの開き」があった場合、「三重県」がその商品の加工地（開き加工したところ）なのか、使用した原料アジの原産地（漁獲されたところ）なのかは不明です。「アジの産地はどこ?」に対して、この表示だけでは明確に「どこで獲れた」とはわからないのです。

例えば、三重県で加工されたアジの開きの場合は次の表示となります。

加工地と原料の原産地を表示する場合	三重県が加工地であることを表示する場合	産地名に関する強調表示を行わない
アジの開き 加工地：三重県 原料原産地：○○国	アジの開き （三重県加工）	アジの開き

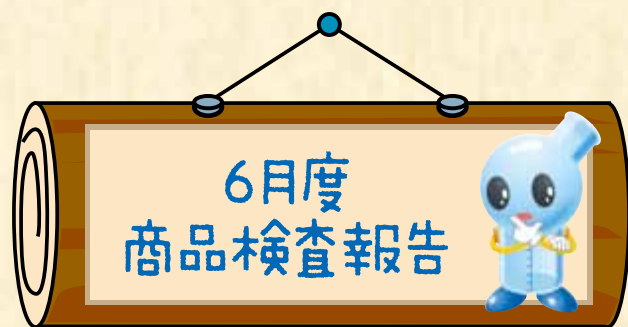
正しく理解される表示のために 平成23年度「表示ウォッチャー」の活動が始まります!!

農林水産省は、食品表示に対する消費者の信頼を確保するため、国が行う食品表示の適正化に関する監視・指導業務の一環として、全国で1500人の「食品表示ウォッチャー：日常の買い物の機会等を利用して食品表示状況のモニタリングを行う」を一般募集し、配置しました。いよいよ7月から食品表示の点検活動が始まります。食品表示ウォッチャーは、一層の食品表示の適正化を図ること

を目的として生鮮食品の名称・原産地や、加工食品の名称・原材料名等の表示が義務付けられている事項などを点検し、不適正な食品表示を発見した場合には、速やかに最寄りの農林水産省関係機関へ通報する役割を担っています。買い物での食品の選択にとって「表示」はとても重要です。私たちもしっかりと監視の目を光らせましょう。



ラボくん調査室では、品質に関する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、配達時にお届けしています個人別メッセージの「お声はいしゃカード」に記入の上、提出して下さい。

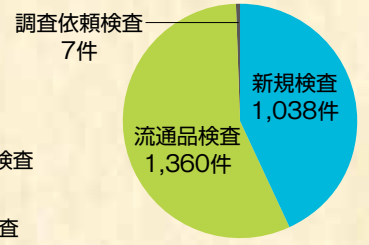


### 商品検査実績

梅雨に入り、高温多湿の日が多くなってきました。食品衛生上では最も気をつけなくてはならない時期です。また、野菜や果物の栽培では病害虫の発生により、農薬使用が多くなる季節でもあります。食品による事故を未然に防止するため、不適合商品のモニタリング検査の継続を強化していきます。

※ PCR = 遺伝子増幅検査

6月度	微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	PCR	特定原材料	合計
宅配	1,817	162	82	0	2	25	2,091
店舗	196	6	72	0	28	12	314
合計	2,013	171	154	0	30	37	2,405



- 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**  
品質不良などのお申し出のあった商品の検査

### 不適合検査報告

6月度の検査において不適合は14件(微生物検査)でした。

前月より5件増加しました。今月は食品衛生法不適合が4件(魚肉練製品3件とアイスクリーム類1件)発生しました。店舗ではゆで麺類の不適合が継続しています。引き続き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。

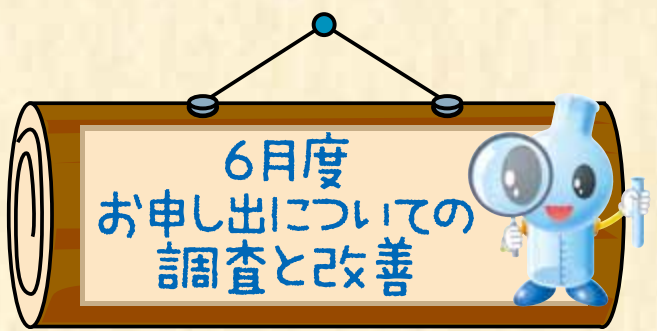
	自主基準不適合	関連法規不適合
微生物検査	10	4
食品添加物検査	0	0
残留農薬検査	0	0
動物用医薬品検査	0	0
PCR検査	0	0
合計	10	4

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
新規事前検査	宅配	じゃこカツ	大腸菌群	企画中止
		あっさりしているアイスクリン	大腸菌群	再検査予定
		いか天	大腸菌群	再検査予定
流通品(抜き取り)検査	宅配	コープ国産ロースハム	一般生菌数	改善指導
		べに花きざみあげ	一般生菌数	改善指導
		きのこづくしそば	一般生菌数/大腸菌群	改善指導
		ねばとろそば	一般生菌数/大腸菌群	改善指導
		和そば	一般生菌数/大腸菌群	改善指導
	店舗	うどん	大腸菌群	改善指導
		焼そば	大腸菌群	改善指導
		京都のぼたぼたこあげ	一般生菌数/大腸菌群	改善指導
		平そば	一般生菌数/大腸菌群	改善指導
		串盛	一般生菌数/大腸菌群	改善指導

※串盛が自主基準と関連法規に不適合のため合計数が14となっております。  
※微生物検査(期限日検査)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問題はありません。

### 5月度放射能検査報告

放射能検査	6月度の放射能検査の結果はすべて未検出(ND)でした。(放射性ヨウ素・セシウムに対して検出限界値50ベクレル/kgでの検査結果)
-------	--



6月度は466件のお申し出がありました。

2011年度6月の受付件数は、昨年対比113.9%となりました。

昨年度より57件多く増えており、「e脂ののったあじ」の黄色く変色・異臭や、雑貨品の性能・機能や破損・キズなどのお申し出が増えています。

6月度・申告内容	件数	昨年
異物混入調査	137	108
異味異臭調査	68	70
容器・包装調査	46	56
変色	25	16
人体被害申告調査	12	12
~~~~~(中略)~~~~~		
総数	466	409

### ピックアップ

【e脂ののったあじ(半身干し)】で7件、「色が黄色い」「生ぐさい」の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:e脂ののったあじ(半身干し) ■お申し出内容:「黄色い」「生ぐさい」

**調査報告** 現物は、黄色く変色し酸化が進んだ状態で、これは長期冷凍保管による酸化が原因と考えられました。通常は魚の表面に、酸化や冷凍乾燥を防ぐために氷の膜をつけますが、当該品は干し加工をしているため、氷の膜をつけていないものでした。

また、漁獲された年の原料あじの脂質が高いこともあり、通常よりも腹部分を中心に酸化が早めに進み、変色、くさみの要因につながったものと判断しました。

このため、当該品を利用された組合員様へ、お知らせを行いました。

**対策** ●脂質の高い原料の場合、冷凍保存していても酸化の進行が早いと考えられることから、原料には脂質の高いものが含まれることを前提にして、賞味期限についての検討をおこない、見直しをすすめます。  
●包材の材質変更で外的要因からの遮断性を高め、酸化のしにくい包装への変更をすすめます。

**「冷凍焼け」「冷凍品の酸化」とは**  
「冷凍焼け」とは、冷凍保存中に食品の表面から水分が蒸発(昇華)して乾燥してしまい、脂質が酸化したりたんぱく質が変質したりする事です。解凍してもバサバサになったり、パッケージ内で水分が再結晶化(霜)して、ベチャベチャになったりします。  
●冷凍食品の油脂成分は、保存期間が長くなるほど空気による影響を受け、変化し劣化していきます。これを酸化といいます。  
**家庭での冷凍焼けを防ぐには**  
●冷凍庫内の温度を一定に保つことが大切です。冷凍庫内の温度が大きく変動すると冷凍焼けが起こりやすくなります。必要がない時は、冷凍庫を開けないようにしましょう。  
●冷凍庫を開けたときにはドアを開け放しにせずすぐに閉めましょう。  
●プラスチックの容器に水を入れて冷凍庫内に入れておく、冷凍庫内の温度を一定に保つのに役立ちます。  
●熱い食品を直接冷凍庫内に入れないようにしましょう。熱い食べ物を冷凍庫内に入れるだけで、冷凍庫の中の温度が変化してしまいます。最初に冷凍庫に入れて、凍らせる前に温度を下げておきましょう。

## 製造メーカー訪問

今回は「コープの夕食宅配」の製造工場の衛生管理のとりくみを紹介します。

## コープの夕食宅配 村上給食(株)本社工場

### 生協のお弁当専用工場となりました

コープの夕食宅配の利用者は1日5000食を越えるようになりました。製造者の村上給食(株)では製造量増加により現行の本社工場をいすみ市民生協の専用工場とし、稼働を始めています。

### 専用工場となる?!

- 生協仕様(不使用添加物は使わないなど)のみの製造のため、一般品と混じる、間違えるなどの可能性がなくなります。
- 原料入荷から調理、盛り付け、出荷までの製造工程での温度管理など、生協の基準に応じて管理ができます。
- 商品検査センター「コープ・ラボ」で細菌などの検査を行っています。
- 月1回の品質会議で作業手順どおりに製造されているかを確認しています。

### 製造工程をのぞいてみました!



## ラボちゃんねる

ようこそコープ・ラボ!

7月の見学者さんの中から今回、東大阪に地域委員会(唐津東コープ委員会)北田治美さん 矢野仁美さん、芝原正樹くん・長尾そなちゃんにインタビューしました。

正樹くんとそなちゃんはいとこ同士なんだよね。正樹くん今日の見学はどうだった?

すごくしつこく菌が入っていないかのチェックをしてくれていて安全とすることがわかって安心しました。ぼくはにがりで作った豆腐がすごくおいしくて「また食べたいなあ」と思いました。

北田さん 体験学習では何をしましたか?

手作り豆腐の体験学習でできたのお豆腐を試食しました。とてもおいしかったです。

矢野さん 何か学習できたことはありましたか?

添加物についてよく理解できました。

みなさんありがとうございました。この夏新しい体験学習として「微生物検査(乳酸菌を培養してみよう)」が登場します。きつと、「検査ってこんな風になっているんだ〜。」と感じてもらえると思うから、ぜひ、また遊びに来てね。ラボラボ・ブラボー~!