

ラボくん調査室



梅雨～夏にかけて 食中毒多発警報

梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要な季節です。細菌による食中毒は、5月から9月にかけての夏季に多く発生しています。これは、細菌が高温多湿を好み、梅雨から9月ごろにかけて、増殖が活発になるためです。

2011年5月度 食中毒原因菌上位3位

1位	カンピロバクター	501人
2位	腸管出血性大腸菌	307人
3位	サルモネラ	146人

(厚生労働省統計)



食中毒を防ぐ3つのポイント

1 清潔

バイ菌を付けない

- 手洗いはしっかり
- まな板・包丁は除菌消毒
- タオル・フキンは乾燥・清潔
- キッチンまわりの清掃



2 迅速

バイ菌を増やさない

- 生ものの作り置きは厳禁
- 必要な分だけ購入・すぐに冷蔵庫などへ
- 冷蔵庫内は10℃以下・冷凍庫内は-15℃以下
- 冷蔵庫内の詰めすぎに注意

(容量の70%程度が目安。開けた時に奥の壁が見えるくらい)



3 加熱

バイ菌をやっつける

- 充分な加熱処理
- 台所用具は使うたびに除菌・消毒
- 生ゴミなどを長時間台所に置かない



《中心部で75℃1分以上の加熱が必要》

～ミンチカツで実験しました～

冷凍品のミンチカツ(60gを2個)を違う条件で揚げました。

条件	衣の揚げり具合	中身の状態	中心温度
約170℃で4分30秒	きつね色	十分に加熱され肉汁は透明	77.0℃
約200℃で2分45秒	きつね色	肉の赤さが残っている	60.2℃

いずれも外観はうまく揚げたように見えたが、**高温短時間の調理では中心まで十分に加熱できていませんでした。**

近年、増えているカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒は、鶏肉の刺身やユッケなどのように肉を生で食べたり、加熱が不十分な肉料理を食べたりすることによって発生しています。**中心部で75℃1分の加熱が必要です。**



4月度 商品検査報告



商品検査実績

2012年度微生物検査を中心に約25,500件の検査を実施する計画です。

4月度	微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	放射性物質	合 計
宅 配	1,897	143	56	0	42	2,138
店 舗	115	12	30	0	11	168
合 計	2,012	155	86	0	53	2,306
不適合件数	5	1	0	0	0	6

※放射性物質検査はコープ・ラボ実施分

不適合検査報告

不適合内容	検査時期	取扱区分	商品名	対 応
微生物検査			フルーツたっぷりジェラート	再検査予定
微生物検査	新規事前	宅 配	九州海鮮! ぶり漬け丼	再検査予定
微生物検査			冷凍エビカツサンド(チリソース味)	再検査予定
微生物検査		店 舗	山菜なめこそば	改善指導
微生物検査			七宝野菜のサラダラーメン	改善指導
食品添加物(防カビ剤)	流通品(抜き取り)	店 舗	グレープフルーツ	店頭撤去

4月度放射性物質検査報告

4月度のコープ・ラボでの放射性物質検査の結果は全て「検出せず」でした。個別結果についてはホームページでご覧いただけます。

『産地表示間違いのお詫びとご報告』

店舗で販売していました「わかめ竹煮」の茎わかめの原料産地が『中国』であるにもかかわらず、『国産』と表示し、販売した事実が判明いたしました。組合員みなさまには深くお詫び申し上げます。

- 販売期間 2011年4月23日から2012年4月28日までの期間
- 販売数量 5842/バック
- 販売形態 コープ浅香、コープ狭山池、コープ陵南を除くいずみ市民生協の店舗

茎わかめ(国産)・しょうゆ、還元水あめ、砂糖

(国産) ⇒ (中国産)
誤 正

〔表示間違いの原因〕

この商品は従来より国産の『三陸産わかめ』を使用し、原料産地表示も『国産』としていました。昨年の東日本大震災のあと三陸産わかめが入手困難となり製造メーカーは国産わかめを中国産に変更し、卸問屋に原料変更を書面で通知しましたが、卸問屋からいずみ市民生協への連絡がなかったため、従来の『国産』表示のまま販売していました。

〔対応について〕

産地間違いが判明してすぐ、利用された組合員さんに事実の報告と対応についてご連絡し、同時に監督官庁に報告し調査をいただきました。

①事実の報告と対応についてのご連絡

「いずみ市民生協ホームページでのお知らせ」「店舗売場で掲示」「利用者へのダイレクトメールの発送」

②対応

事実経過とお詫びをご報告し、国産わかめと中国産わかめの一般的な価格差である商品代金の約30%を返金いたしました。

〔今後について〕

販売責任としての危機予測や表示点検および原料変更時の連絡ルールの徹底等改善すべき事項がありました。監督官庁の指導に基づいて早急に問題点の洗い出しと具体的な改善策を講じ、品質管理の向上に努めてまいります。

お店の衛生点検

コープ若江の衛生点検を実施しました。



点検結果・・・

衛生管理事項に重大な不備はなく、お店全体としては、衛生的な環境で作業がされていることが確認できました。



良かった点!!



惣菜部門では、冷蔵庫内の副原料(付け合せ用の野菜など)にも日付管理シールがきちんと貼ってありました。

古くなったものを使用することがないように、副原料についても冷蔵庫保管する際には「使い切り期限」をシールに記入し、貼付するようにしています。

指摘事項!!

水産部門の加工場内の包丁庫上に金タワシが置かれていたため撤去しました。(バックヤードで器具備品のサビ落としに使用したものがうっかり持ち込まれたものでした。)

異物混入防止のため、店舗の加工場内に金タワシを持ち込むこと・使用することは全面禁止しています。



商品SOS ～「これって不良品？」～

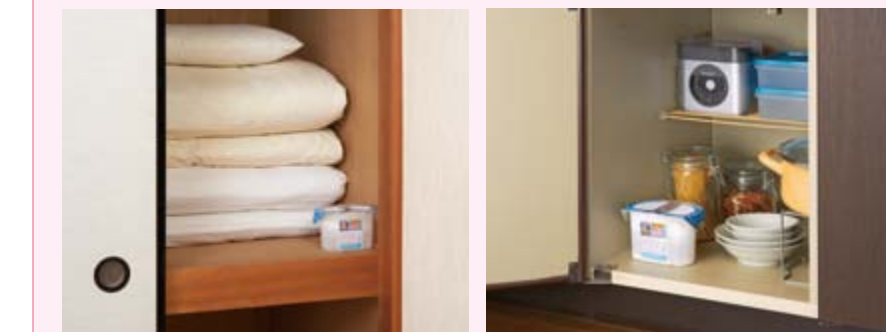
①除湿剤500g▶除湿剤の下に水が溜まらない。



Q 湿気吸ったら下に水がたまるって書いてあるのに薬剤が固まっただけで水がたまらないけど・・・不良品かしら?



A この商品は、まず粒状の薬剤が水分を含むことによって固まり、その後湿気の吸湿が進むと水滴となって下部にたまる仕組みになっています。このことから、薬剤が固まっているということは吸湿していると言えます。しかし、冬季など湿気が低い場合には水分が下部にたまりにくくなります。なお、押入れに入れて使用する場合には、除湿剤の周辺の空気の流れを良くしたり、上部の吸湿面に物が無い状態にすると効果的に使用していただくことができます。



ぶらりおさんぽ コープ・ラボ 松尾寺の巻 (バス&徒歩)



コープ・ラボの周辺(和泉市)にはおでかけスポットがたくさんあります。コープ・ラボ見学と合わせて出かけてみてね。

一見の価値ある市内最大のくすのきは、バス停のすぐとなりだよ～

府指定天然記念物
樹 齢 700年くすのき
幹 周 9.36m
樹 高 30m

バス 泉北高速鉄道 和泉中央駅
10時00分
南海バス③番のりばから特5および5系統のバスに乗り、松尾寺下車

バス お帰りはテクノステージセンター前停留所からバスで和泉中央駅まで約20分
15時30分～16時00分

商品検査センター「コープ・ラボ」
13時00分～15時00分
徒歩約50分

コープ・ラボの見学時には次の体験ができます。1つ選択してお申し込みください。
①手洗い実験 ②豆腐づくり ③味覚テスト ④検査体験

見学のお申込み、お問い合わせはこちらへ

☎0120-031-001 月～金 9:00～21:30 土9:00～20:00

4月の見学ホールの顔

新入協者研修として4組の方々が見学されました。



株式会社コンセルジュ

フレンス職員



わかやま市民生協

メイト職員