

apied
2014 02 FEBRUARY
品質管理
だより

寄生虫による食中毒に 気をつけましょう!!



食品には、いろいろな種類の原虫や寄生虫がいることがあり、中には人が食べると激しい痛みやおう吐などの症状をおこすものもあります。魚介類、生肉のほか、野菜や飲み水が原因となった例も報告されています。寒い季節、油断しがちな食中毒ですが、十分な注意が必要です。



- サケ、タラ、サバなどの海産魚や、イカなどを寿司や刺身などで生食すると、アニサキスに感染することがあります。アニサキスは、**激しい腹痛や悪寒、おう吐**などをおこします。
- どじょうやサワガニなどの淡水産の魚介類にも、寄生虫がいる可能性が高く、肉やレバーには、サナダムシの一種などの寄生虫がついていることがあります。どちらも十分に加熱せずに食べると、**腸管内などに感染して腹痛や下痢などをおこす**ことがあります。
- ヒラメや馬刺しを食べた人が**一過性の嘔吐**などを起こす事例は、これまで食中毒の原因として知られていなかった寄生虫が原因である可能性が高いことが、近年になってわかりました。



寄生虫による食中毒を防ぐためのポイント

- ★食品を十分加熱することで寄生虫を殺すことができます。なお、マイナス20℃以下48時間以上冷凍すると死滅すると言われていますが、種類によっては長期生存するものもあるので注意が必要です。
- ★サケ・タラ・サバ・イカや淡水魚のような寄生虫の多い魚介類を生で食べる場合は、十分に注意しましょう。
- ★野菜を生で食べる場合は、調理前に流水でよく洗いましょう。
- ★生の肉や魚介類にさわったあとは、よく手を洗いましょう。
- ★生の肉や魚介類に使った包丁やなま板はすぐに洗い、調理済みの食品がふれないようにしましょう。

農林水産省ホームページより

お店の衛生点検

コープ城山の衛生点検を実施しました。

いくつかの衛生管理事項に不備はありましたが、商品品質に直結するような不備はなく、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。

〈コープ城山〉

部門	指摘件数
農産	3件
水産	3件
畜産	1件
惣菜	4件
ペーカリー	2件
店合計	13件



コープ城山の点検結果は、店舗評価点において「普通」評価となっています。

店舗の衛生点検は「衛生点検チェック表」に基づき品質管理部門が点検しています。

▲衛生点検チェック表

店舗評価点と対応	
点数	対応
96点以上	優秀(プラス評価) 対応なし
90点~95点	普通 対応なし
82点~88点	品質管理部から当該店舗へ警告発信
71点~81点	当該店舗は衛生委員会へ改善報告書を提出
70点以下	当該店舗は役員へ改善報告を提出

*評価点は、100点満点からの減点方式
【100点-(指摘件数×2点+5)】小数点切り捨て

良かった点

▶【農産部門】
加工場内・冷蔵庫は整理整頓され、鮮度管理のための入荷日付はきちんと記載できていました。

▼【惣菜部門】
機器類はきれいに清掃ができていました。

排気口や備品棚にホコリなどはなく、きれいに清掃できていました。

指摘事項

▶【農産部門】
カットフルーツ室の捕虫器用の蛍光灯が切れていたため、交換するよう指導しました。

◀【惣菜部門】
冷凍庫内の霜が落下して商品の汚染につながるよう、直ちに除去するよう指導しました。

商品SOS~「これってなに?」~

ふたを開けたら ご飯が偏って 硬くなっていた!



レトルトパックのご飯は、容器とご飯の間にわずかな隙間があり、パック内で水分の移行があります。通常、ご飯から蒸発した水分は上蓋やトレーに結露し、その水滴がご飯に落下することで平均化



▲偏って変形した赤飯

しかし、縦置きするなどして容器に傾きがあると結露の流れが変わり、下側のご飯が柔らかく上側が硬くなり、偏ってしまうことがあります。

また、長期間、温かいもの(家電製品)の近くに保管した場合にも水分に偏りが生じ、温かいものの近い面が乾燥して硬くなる傾向があります。

レトルトパックのご飯を保存する場合は、直射日光や温かいものの近くを避け、蓋面を上にして水平に置くようにしてください。

12月度商品検査報告



組合員のみなさまの商品に対する信頼に応えるため、「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。

12月度の不適合は8件でした。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きます。



商品検査実績

12月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	合計
宅配	2,195	203	107	28	2,533
店舗	126	17	64	2	209
合計	2,321	220	171	30	2,742
不適合件数	3	0	5	0	8

不適合検査報告

*下記不適合は、より高いレベルを維持するための不適合であり、商品の安全性に直結する問題はありません。

不適合内容	検査時期	取扱区分	商品名	対応
微生物検査	新規事前	入荷時	スティックウインナーソーセージ	再検査
	流通品(抜き取り検査)	保存検査(賞味及び消費期限日)	コープ購入りちくわ	改善指導
残留農薬検査	流通品取扱い	入荷時	絹ごし豆腐 大地の恵み	改善指導
		店舗	紅茶詰め合わせ(5種)	供給中止 店頭撤去

放射性物質検査報告

12月度の放射性物質検査(30件)の結果は、すべて「検出せず」でした。

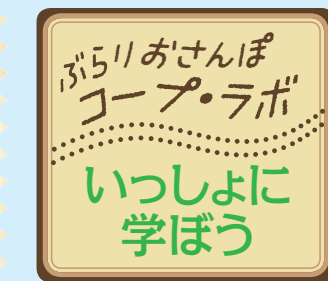
ホームページでもご覧いただけます。▶<http://www.izumi.coop/>

検査日	商品名	産地情報	取扱	放射性セシウム134(Bq/kg)	放射性セシウム137(Bq/kg)
2013.12.25	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.24	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.24	塩さんま	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.24	梅かつお切りたくあん	国内産	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.24	バター	北海道加工	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.19	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.18	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.17	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.17	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.17	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.17	大根おろし	国内産	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.17	干し柿	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.16	ムール貝	宮城県	店舗	検出せず	検出せず
2013.12.11	無洗米 岩手県産いわてっこ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.11	山形県産はえぬき	山形県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.11	生タラフィレ	北海道	店舗	検出せず	検出せず

検査日	商品名	産地情報	取扱	放射性セシウム134(Bq/kg)	放射性セシウム137(Bq/kg)
2013.12.10	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.10	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.10	小麦粉	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.10	干し柿	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.10	ぎんなん	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.10	山形県産つや姫「雪むろ米」	山形県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.4	白菜	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.4	さつまいも	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.4	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.4	しめさば	国内産	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.4	白ねぎ	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.3	七草がゆセット	国内産	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.3	ゆであずき	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.3	魚沼コシヒカリ	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
2013.12.3	石田さんちの米 会津産特別栽培コシヒカリ	福島県	宅配	検出せず	検出せず

*放射性ヨウ素131の半減期は8日であり、現在では検出されることがないため、放射性セシウム134、137の結果報告としています。(放射性セシウム134の半減期:2年、放射性セシウム137の半減期:30年)

*一般食品の基準値は100Bq(ペパル)/1kgです。



コープ・ラボは教育現場からの 社会見学・校外学習も受け入れています。

10月23日
和泉市立いぶき野小学校
(3年生107名)

どこの学校も
昨年引き続き見学に
来てくれたんだ

12月13日・12月17日
京都府立田辺高等学校
(2日計168名)



後日、みんなからの感想メッセージが届いたんだね ラボくん。

そうなんだ。たのしく学習してくれた様子が伝わってきてうれしかったよ。メッセージありがとう。

検査室見学、体験学習(手洗い体験と味覚・糖度テスト)を行いました。

コープ・ラボの見学・学習体験のお申し込みはこちらまで

0120-031-001 いずみ市民協 組合員サービスセンター (月~金)9:00~21:30 / (土)9:00~20:00

