

商品の安全・安心の期待に応えるために

商品検査室のご案内

プラス

● 2016年度

検査活動 レポート

2016年3月21日から
2017年3月20日まで



商品の安全・安心の期待に応え

ごあいさつ

パルコープでは、食の安全を守る取り組みの強化を掲げ、食の安全の基本となる、産地・お取引先のみなさんとの信頼関係を強め、正直・誠実を基本に事業をすすめています。

現在、食品に関する市場では、さまざまな不安が広がっています。残留農薬、食品添加物、アレルギー等に加え、福島第一原発事故による放射能汚染についてもさまざまな問題が発生しています。

私たちパルコープでは、安心して商品をご利用いただけるよう、生産から食卓までをしっかりと信頼関係で結び、生産者、組合員のみなさんに迅速・正確に情報を提供します。また、風通しのよい関係を築き、コープ商品の安全・安心と品質向上に取り組んでまいります。

今後も食の安全を守る「5つの活動の柱」を基本に、商品検査によって安全を科学的に検証すること、そして、抜本的な品質保証体系の確立を目指し、より確かな品質の商品をお届けします。



食の安全を守る「5つの活動の柱」



生協の原点に立ち返り、生協ならではの商品事業のあり方を見直します。
●産地・お取引先との信頼関係を基盤に



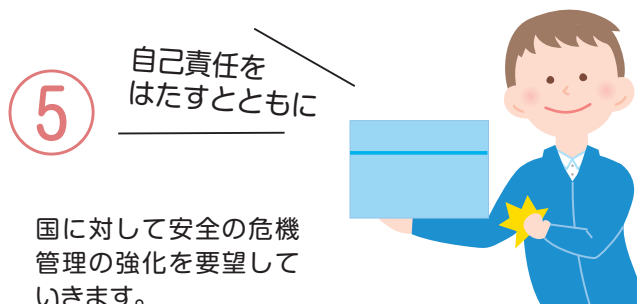
産直・地産地消を重視し、生産者に組合員の声を届け、緊張と相互信頼のある関係を目指します。



安全を前提に、情報を公開し「簡単・便利・低価格」の要望を一緒に考えていきます。
●科学的知見に基づく評価を行います



安全・安心を大切に、正直に公開し、誠実に対応していきます。
●原料・産地情報・食品緊急連絡ダイヤルの開設 ●検査レポート ●HP



国に対して安全の危機管理の強化を要望していきます。

《2008年通常総代会 第2号議案より》

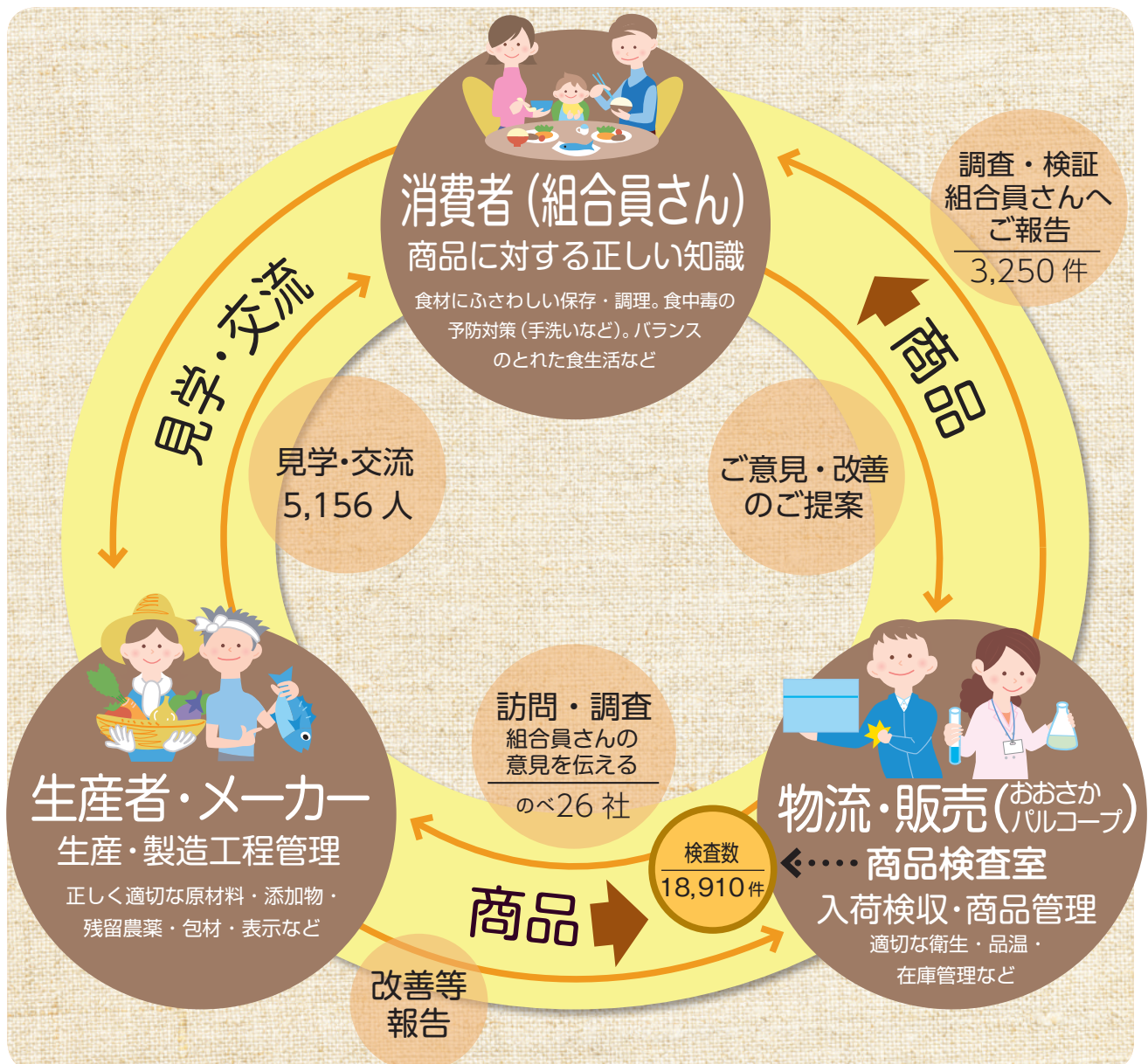
るために。



3つの輪をつないで安全・安心を実現します

検査結果や、工場・産地訪問等で収集した関連情報について生産者、メーカーと協議し、よりよい商品作りに反映させます。

- 法基準や、自主基準に適合しているかどうかを「新規取り扱い品の事前検査」で確認し、不適合の場合、製造工場で改善対策をとっていただきますが、不十分な場合は取り扱いません。
- 共同購入（班・個配）や店舗で取り扱っている商品を任意に抜き取って検査し、法基準や、自主基準に適合しているかどうかを確認します。
- 苦情・お申し出品について、原因を調査、再発防止にむけて商品改善をします。また適切な取り扱い方法を紹介するなど、よりわかりやすい情報提供をすすめています。



2016 年度検査活動レポート

2016 年度の検査総件数は昨年を上回り 18,910 件、前年対比 111.2%、過去最高の検査数となりました。

- 全体では、開発・新規商品、流通商品、その他店舗衛生検査のいずれも昨年より増加しました。
- 行政指導・報道などの情報に応じ、適宜類似取り扱い商品の検査も実施しました。
- 微生物検査では、「友・遊」、「いきいき昼食会」など関連事業の検査も継続して実施し、衛生管理向上にむけて連携を図りました。



検査結果に基づく対策は基準に沿って判断します

法基準

食品表示法、食品衛生法、JAS 法、公正競争規約、衛生規範 など

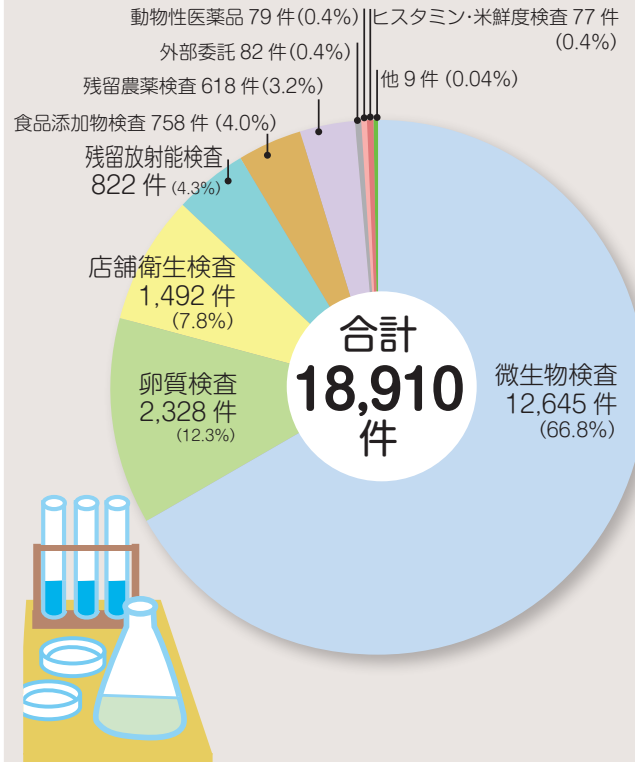
パルコープ自主基準

微生物基準、食品添加物自主基準、ハート栽培農産物基準、重大事故対応 など

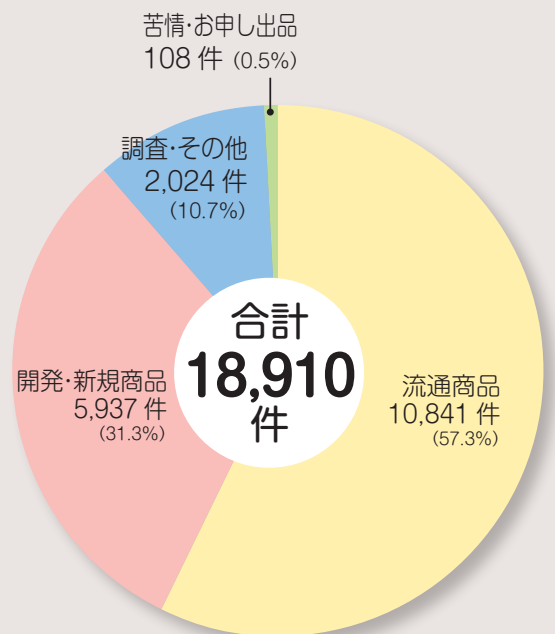
法基準や自主基準に不適合となった商品については、取引先に対して調査を依頼し、原因を追究しながら取引先・生協双方が商品事故の防止に努めています。

検査実績は、おおさかパルコープ Web サイト「検査室だより」・機関紙「ぱるタイム」にも随時掲載しています。

検査分類別内訳



入手方法別内訳



流通商品……共同購入品、店舗で陳列している商品の抜き取り検査

開発・新規商品……共同購入品、店舗で新規導入予定の商品



商品検査室には こんな役割があります

安全性確認

法基準や自主基準に適合しているかを確認し、不適合となった商品については、取引先に対して調査を依頼し、原因を追究しながら、取引先、生協双方が商品事故の防止に努めています。

食品の衛生状態

- 微生物検査：食中毒菌及び食品の腐敗、品質に関する微生物を検査
- 工場点検

化学物質などの食品への残留状態

- 残留農薬検査
- 食品添加物検査（保存料、発色剤）
- 残留放射能検査
- 動物用医薬品検査（抗生物質、合成抗菌剤）
- カドミウム検査
- ヒスタミン検査

品質管理

組合員さんからいただいた声をしっかり受け止め、その問題点や原因を明らかにし、出来る限りの対策を講じ、改善をすすめること。そして、その取り組みを組合員さんにお知らせし、生協への信頼に応えていくこと、これこそが生協のもっとも重要な活動と考えています。

- 商品相談品受付（調査・検査・回答報告）
- 卵質検査（卵殻強度、卵重量、卵鮮度）
- 米鮮度検査（玄米、白米）

食品表示

「産地・ブランド名が表示されているもの」「アレルギー物質の表示」など、表示されている内容が正しいかどうか、適切に商品が製造されているかなどを検証するために行っています。

食品表示の確認

- 米(DNA)・肉品種他検査
- アレルギー検査

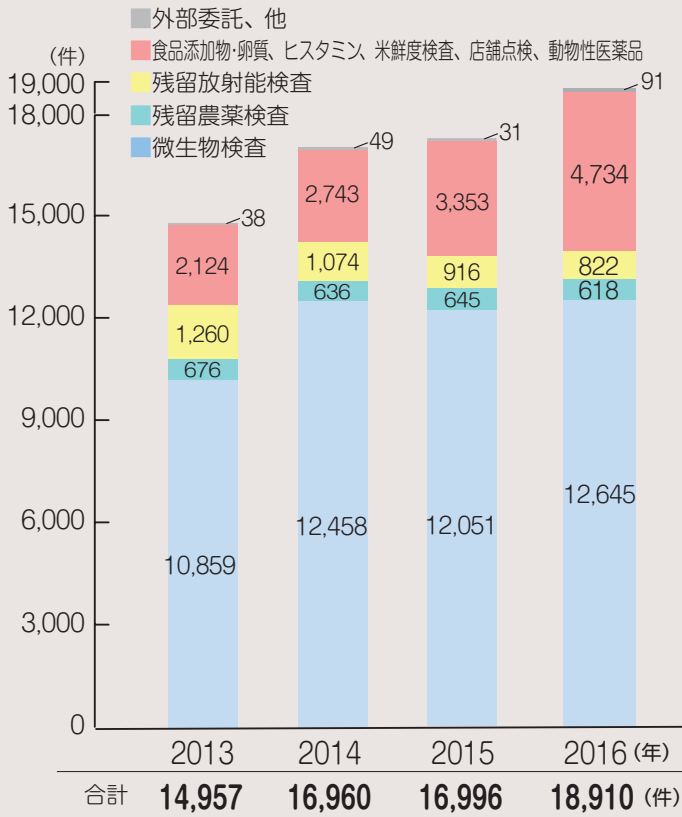
書類点検

- 商品仕様書点検
- 包材表示点検

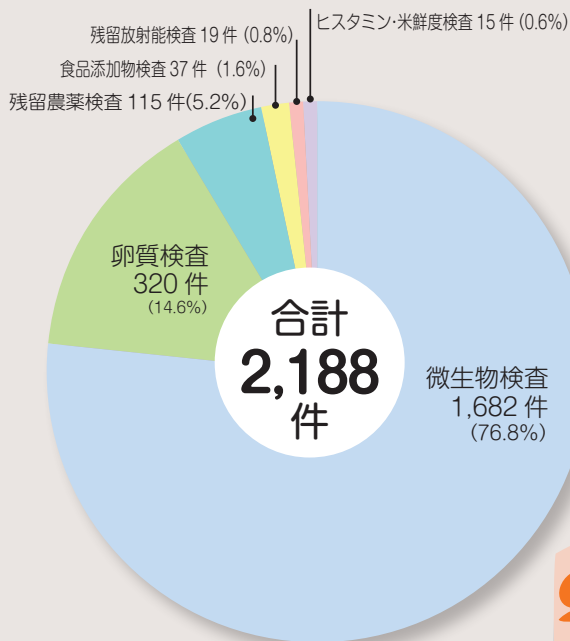
その他の活動

情報の収集と提供

検査分類件数の推移



2016年：店舗商品検査数



※店舗衛生点検(1,492件)は別途実施しています。



微生物検査

微生物検査では、パルコープでお届けしている商品に細菌的な問題が無いか、検査によって危害を予測し、商品事故を予防します。また、検査結果を活用し品質の向上につなげます。

主な検査対象は、“腐敗しやすい商品” “食中毒の危険性が高い商品” が中心となります。

今年度のまとめ

2016年度は、12,645件の検査を実施しました。

- 商品相談品検査では人体危害にかかわる検査を31件受け付けましたが、品質上の問題はありませんでした。
 - 新規事前検査（無店舗）での、不適合品は46品となり、うち5品については企画が見合わせとなりました。
- 流通抜取検査では、人体危害や回収が必要となる不適合はありませんでした。

※別途、福祉施設では159件の提供食事の検査を実施

※別途、12月度には、店舗食肉2次汚染調査(135件)を行いました。

検査レポート

検査数内訳

開発・新規商品 5,027件 (98.3%)	流通商品 4,323件 (112.5%)	調査・その他 3,295件 (106.3%)
合計 12,645件 (104.9%)		

(%)は前年対比

検査項目

一般生菌数	大腸菌群・腸内細菌科菌群
大腸菌 (E-coli)	黄色ブドウ球菌
セレウス	サルモネラ属菌
腸炎ビブリオ	乳酸菌・低温細菌
真菌・酵母	O-157(腸管出血性大腸菌)
リステリア・クロストリジウム属	

開発・新規商品…共同購入品、店舗で新規導入予定の商品

流通商品…共同購入品、店舗で陳列している商品の抜き取り検査

微生物コラム

～長期冷蔵保管は要注意！？～

一般に微生物は温度が下がるほど増殖しにくくなります。食中毒細菌の多くは中温細菌と呼ばれ10℃以下では増殖しにくく、0℃になるとほとんど活動できなくなります。冷凍によって微生物の増殖は抑えられますが、完全に死滅してしまいうわけではなく、解凍後に再び増殖します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要ですが、冷蔵庫に入れても細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず早めに食べることが大切です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。

低温菌

最適増殖温度 12～18℃
0～10℃でも増殖可能

中温菌

最適増殖温度 30～38℃

高温菌

最適増殖温度 55～65℃
一部の菌は95℃でも生育可能

細菌の増殖に最も適した温度は菌の種類によって異なります。
自然環境中に存在する細菌は比較的低温を好むといわれています。食中毒などの病原細菌の多くは中温菌で動物の体温に近い温度が増殖に最適となります。

低温でも増殖する 食中毒菌の例

カンピロバクター菌

低温に強くて4℃でも長期間生存します。鶏肉などの肉類は汚染されている可能性も高いです。

リステリア菌

土壌など自然界に存在する菌です。アメリカやヨーロッパなどでは、未殺菌乳から作られたチーズ、加熱不足の肉、調理済み食品などが原因となって、食中毒が発生しています。

微生物検査の流れ

サンプリング



検体を10g切り取り滅菌袋に入れ、希釈水90mlを注ぎます

攪拌



約1分間、検体と希釈水を攪拌して試料液を作ります

塗抹



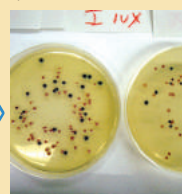
渦巻き状に試料液を塗抹します

培養(約1～5日)



細菌が目に見えるよう増殖させます(一般生菌数で35℃、48時間培養)

判定



増殖した菌の状態を確認します

カウント



目視で菌量を数えます

問題なし
予定どおり
商品を供給
します

問題あり
改善をすすめ
ます。改善でき
ない場合は取り
扱わない場合
もあります

残留農薬検査

パルコープでは、農薬および化学肥料の使用割合を独自に設けた「ハート栽培農産物」を取り扱っています。

ハート栽培農産物やその他の農産物を中心に、パルコープの自主基準や国の残留農薬基準に適合しているかを検査確認しています。現在、検査可能な農薬数は333項目です。

今年度のまとめ

2016年度は、618件の検査を実施しました。

- ここ数年での平均気温の上昇のため、残留農薬の検出数は高い傾向となりました。
ハート栽培品 検出率 15.0%(昨年 15.7%)
一般農作物 検出率 34.4%(昨年 39.6%)
- 申し出品検査は39件ありましたが、検出はありませんでした。

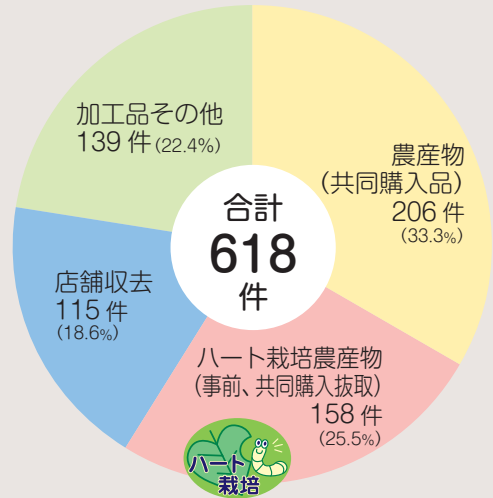
～輸入加工食品への対応～

パルコープでは、2度の加工食品への農薬混入事例を踏まえて、加工食品の残留農薬検査を実施しています。とくに、海外原産及び加工の商品に関しては、事前に検査を行い、問題がないことを確認した上で、提供しています。

(2016年は115品実施)

検査レポート

商品群別検査数



開発・新規商品…共同購入品、店舗で新規導入予定の商品
流通商品…共同購入品、店舗で陳列している商品の抜き取り検査

知っていますか？

ハート栽培農産物



パルコープでは、農薬及び化学肥料の使用割合を当地比の3割以上減らした農産物を独自に認証し、「ハート栽培農産物」として供給しています。企画3週間前の事前検査、供給時にも任意に抜き取りを実施、農薬の使用実態と栽培計画との不一致がないかどうかを確認しています。

残留農薬検査の流れ

サンプリング



検体をフードプロセッサーで粉砕します (種類ごとに使用部分は規定されています)

農薬の抽出 1



遠心分離機にかけ、固体と液体に分離します

農薬の抽出 2



不純物を取除くため溶剤を新たに加え、シェイカーにかけてよく混ぜ合わせます

農薬の抽出 3



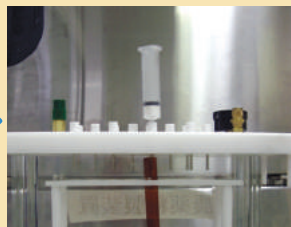
農薬が溶け込んだ部分を取り出します

農薬の抽出 4



さらに濃縮します

農薬の抽出 5



濃縮液から色素を取り除き精製します

分析



測定器にかけて分析します



残留放射能検査

パルコープでは、

1. 「政府検査の再確認」検査を主に実施し、組合員により安心していただくこと
2. 検査結果を産地へ知らせ、よりよい商品づくりに生かしていただくこと

を目的とし、放射能検査を行っております。検査対象品目は、農産物を中心に水産物・牛乳・お茶・その他について、東北・北関東周辺 17 都県の産物を対象に、抜き取りによる検査（サンプル検査）を行っています。

今年度のまとめ

2016 年度は、822 件の検査を実施しました。

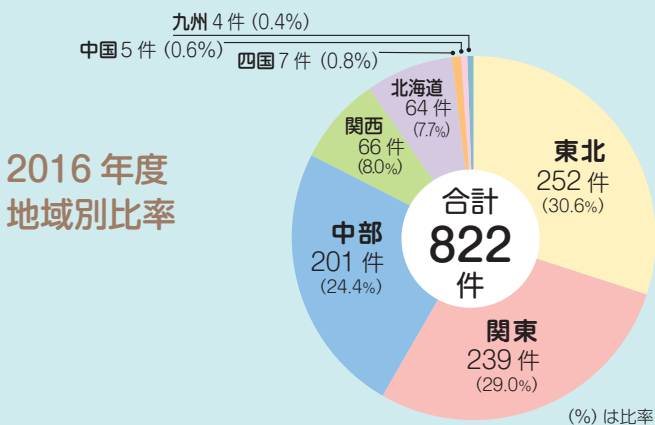
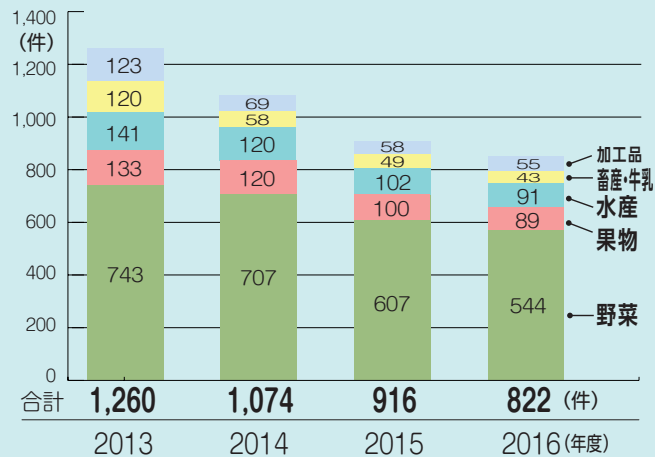
- 農産物、水産物を中心に検査を実施し、すべて問題ありませんでした。

放射能検査まとめ (2011 ~ 2016)

放射能検査は 2011 年 6 月末より開始し、2017 年度 3 月末までに約 6,100 件実施しました。

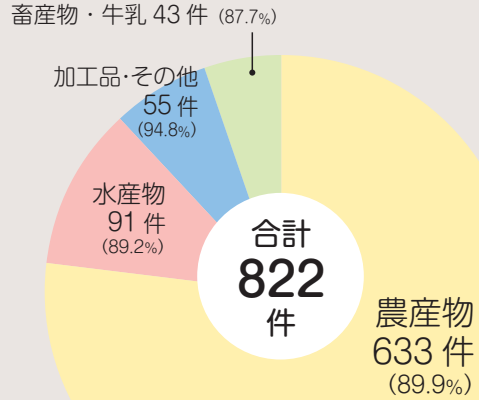
品目別には、野菜、果物を含む農産物を主に測定していますが、近年では水産物の検査にも取り組んでいます。地域別では、東北、関東、中部が全体の 8 割を占めています。

残留放射能検査の推移



検査レポート

検査項目数



(%) は前年対比

開発・新規商品…共同購入品、店舗で新規導入予定の商品
流通商品…共同購入品、店舗で陳列している商品の抜き取り検査

残留放射能検査の流れ

サンプリング



可食部を切り取ります

粉砕



さらに均一になるよう粉砕します

専用容器へ



専用の容器に入れ、検出器へセットします

測定



約 20 分～ 3 時間、測定します

解析

測定終了後、結果は自動的に解析されます。

放射能検査の結果をお知らせしています

検査の結果情報をパルコープの Web サイトでお知らせいたします。ご注文時にお役立て下さい。



検査の結果は毎週更新しています！



http://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab

食品添加物検査

検査する食品については、保存料は一般に使用されている食品、発色剤は味付け等により素材の色が確認できない食品を重視して行います。

今年度のまとめ

2016年度は、保存料 627 件、発色剤 131 件、合計 758 件の検査を実施しました。

- 〈保存料〉新規事前検査計 265 件、流通抜取検査 195 件の中で不適合品はありませんでした。
- 〈発色剤〉添加明記商品、素材の色が変化する調理品を中心に計 131 検体実施し、問題ありませんでした。
※調査品としておせちセットも品別に実施しています。

保存料検査の流れ

サンプリング



検体をすりつぶし、一定量計量します

水蒸気蒸留



水を加え、蒸留させて食品添加物を気化させます。その後水に戻して集めます

分析



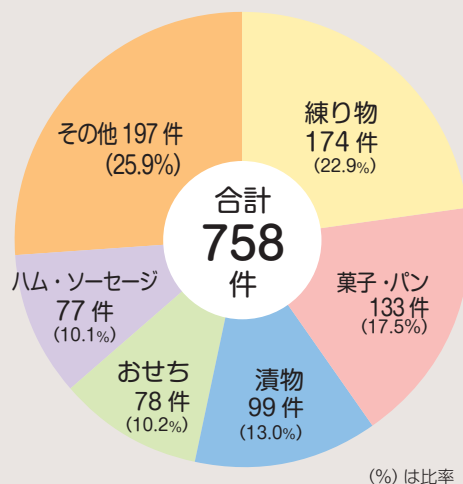
高速液体クロマトグラフで分析します

検査レポート ※保存料+発色剤の合計をまとめています

検査数内訳

開発・新規商品 265 件 (35%)	流通商品・その他 493 件 (65%)
合計 758 件	
(%) は構成比	

商品群別検査数



開発・新規商品…共同購入品、店舗で新規導入予定の商品
流通商品…共同購入品、店舗で陳列している商品の抜き取り検査

卵質検査

共同購入卵については、定期的に全品の抜取検査を行っています。また、店舗については、毎月主要品目の鮮度管理の点検を行いました。結果は売場でも提示しております。もし劣化が認められた場合は、養鶏場・出荷場をはじめ、流通から店舗・配送にいたるまでの状況を調査し、必要に応じて改善を指示します。



(自動卵質検査器) 2012年6月導入

今年度のまとめ

2016年度は、2,328 件の検査を実施しました。

- 共同購入・店舗ともに抜き取り商品について、卵白を指標としたHUランクによる鮮度では、AA90.5%、A7.7%と、鮮度良好が圧倒的でした。HUランクBは42検体(1.8%)でした。

卵の鮮度と温度管理

卵の鮮度は、濃厚卵白（プリン状の卵白）の盛り上がり方を数値化した「HU（ハウユニット）値」で判断しています。パルコープでは、HU ランク “A” 以上の商品をお届けできるように、細かな抜き取り検査で確認しています。

卵白 HU 値の指標

HUランク	卵白HU値(鮮度表現)
AA	72 以上 (きわめて新鮮)
A	60 ~ 71 (新鮮)
B	32 ~ 59 (やや古い)
C	31 以下 (古い)



鮮度が劣化するスピードは、保存温度に大きく影響を受けます。コープの卵が届いたら、直ぐに冷蔵庫へ入れてくださいますようお願いいたします。

米鮮度検査

新米（玄米）と、ご飯の味等にかかわるお申し出を中心に、鮮度検査を実施しています。

米鮮度検査は、その年収穫された玄米については、古米が含まれていないことの確認、白米については、精米後長期間経過したものが混じっていないことを確認するために検査を実施しています。

今年度のまとめ

2016年度は、41件の検査を実施しました。

- パルコープ独自で企画した新米（玄米）と、ご飯の味等にかかわるお申し出について、鮮度検査を実施しています。
- いずれも鮮度に問題はありませんでした。

店舗・福祉施設の衛生点検

店舗や福祉施設の調理設備（包丁、まな板等）の洗浄、殺菌レベルの判定を実施しています。（全店対象に1店舗あたり1～2ヶ月に1回）

※ 2016年度は、1,492件の検査点検を行いました。



ヒスタミン検査

アレルギー様食中毒の原因物質のヒスタミン検査を実施しています。必須アミノ酸のヒスチジンを多く含むマグロ、アジ、サバなどの魚を常温に放置した場合、ある種の細菌が増殖してヒスタミンが作り出されることがあります。

今年度のまとめ

2016年度は、36件の検査を実施しました。

- 共同購入・店舗ともに、刺身用・干物等加工品を含めて、すべて検出限界以下で、問題ありませんでした。

外部委託検査

「表示されている内容が正しいかどうか」、「残留している化学物質の量を確認」など、適切に商品が製造されているかどうかを検証するために検査を実施しています。

今年度のまとめ

2016年度は、82件の検査を実施しました。

- 米DNA、カドミウム検査は主要定番品目を選定して実施しました。いずれも問題ありませんでした。

※以下の検査はお申し出や調査の為、必要に応じて実施しています。

- 遺伝子組み換え検査
- 肉・米品種検査（DNA鑑定）
- アレルギー物質残留検査
（乳、小麦、卵、そば、落花生、えび、かに）
- 動物用医薬品検査
（抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤、内寄生虫用剤など）

その他の活動

取引先訪問確認

商品品質改善や検査結果に基づき、産地や工場の訪問確認を行っています。

今年度のまとめ

2016年度は、のべ26社を訪問し品質管理改善・向上にむけて意見交換を進めました。



産地・製造訪問の主な目的

春季点検：主に産地の収穫量の確認、年間販売計画の相互確認など
夏季点検：品温管理を中心とした製造状況の確認など
秋冬点検：年末・おせち迎春商品製造状況の確認

商品仕様書点検・包材表示点検

食品添加物など、商品表示に関する自主基準と食品表示の関係法規等（食品表示法など）に基づいて点検を行っています。

今年度のまとめ

2016年度は、9,859品を点検しました。

取引先様との品質管理学習会

2016年10月に43社・54名の参加のもと、異物混入対策、各メーカーでの実践報告で学び合いました。

見学会・学習会

見学会では、検査室の業務全般を分かっていたできるように、写真などを使って説明しています。曜日や時間帯により、実際に検査している状況をご覧いただくことも可能です。学習会では、「添加物」や「農薬」など、要望に応じて実施しています。

今年度のまとめ

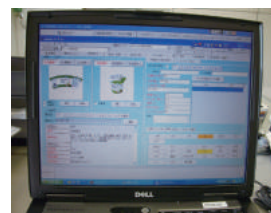
2016年度は、346名の方に来ていただきました。

- 夏休み期間に「子ども夏休み見学ツアー」が計2回開催されました。(17組、41名) 手洗い実験やクイズなどを通じて親子で検査室の活動を紹介できました。

トピック 商品仕様書って？

商品の「設計図」のようなものです。その商品に使用している原材料にかかわる情報や製造管理、衛生管理に関わる情報（原材料配合率、産地、食品添加物、含まれているアレルギー物質、遺伝子組み換え原料の有無など、製造工程、製造工場の衛生状況、各種証明（賞味期限設定、有機栽培、産地、銘柄証明など）が全てコンピューターによって一元管理されています。

これらの商品情報と、実際に製造され、お届けされる商品が一致しているか、現品表示や検査で点検確認しています。



2016年度のトピックス

輸入肉の取り扱い量の増加に伴い、動物性医薬品（成長ホルモン剤、抗生物質）の残留検査をスタートしました。（共同購入、店舗の取り扱い品）

「輸入肉は安いけど…何だか心配」という声に応えて、新しく検出機〔高速液体クロマトグラフ質量分析計〕を購入し、国の輸入検疫検査とのダブルチェックの検査を実施しています。また、検査結果はパルコープHPに毎週掲載されています。

2016年度は、91件の検査を実施しました。（内部79件、外部12件）



ホームページでの公表内容（一部抜粋）

■ 5月5日（注文書提出 2017年5月22日～5月26日 配達（2017年5月29日～6月2日）

	原産国	品名（パックメーカー）	検査日	成長ホルモン剤	抗生物質
1065	カナダ産	豚こまぎれ （京都フードパック）	4月20日	検出せず	検出せず
1066	オーストラリア産 ／国産	牛豚合挽きミンチ （コービスプロダクト）	4月20日	検出せず	検出せず

商品相談受付

組合員さんからいただいた声をしっかり受け止め、その問題点や原因を明らかにし、出来る限りの対策を講じ、改善をすすめること。そして、その取り組みを組合員さんにお知らせし、生協への信頼に添えていくこと、これこそが生協のもっとも重要な活動であると考えています。

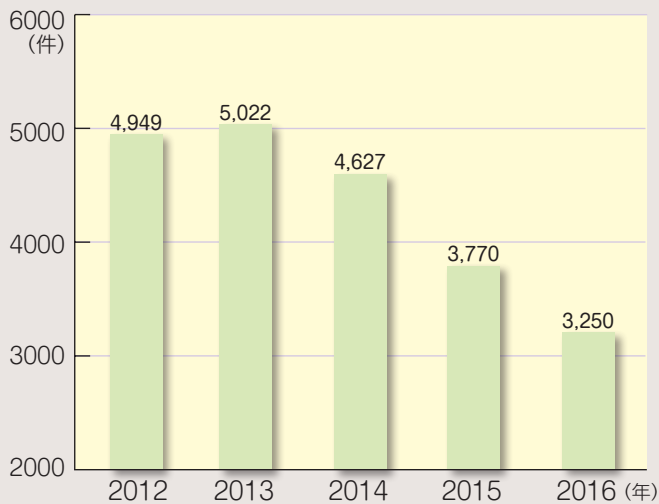
今年度のまとめ

パルコープでのお申し出件数は、**3,250件**（前年比**86.2%**）と大きく減少しました。

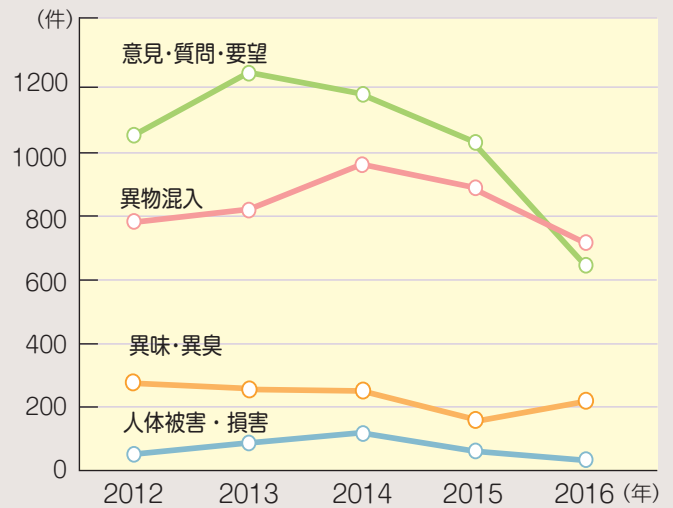
- 内容的には、異物混入が931件（前年比83.9%）で減少傾向にあります。取引先点検へは26社へ訪問・協議し、リスクの高い日配部門の取引先を中心に進めました。また新規取引先や苦情発生による緊急点検も行き、協議を積み重ねています。

●お申し出件数の推移

商品相談受付総件数は、前年より減少しました。
（前年対比 86.2%）

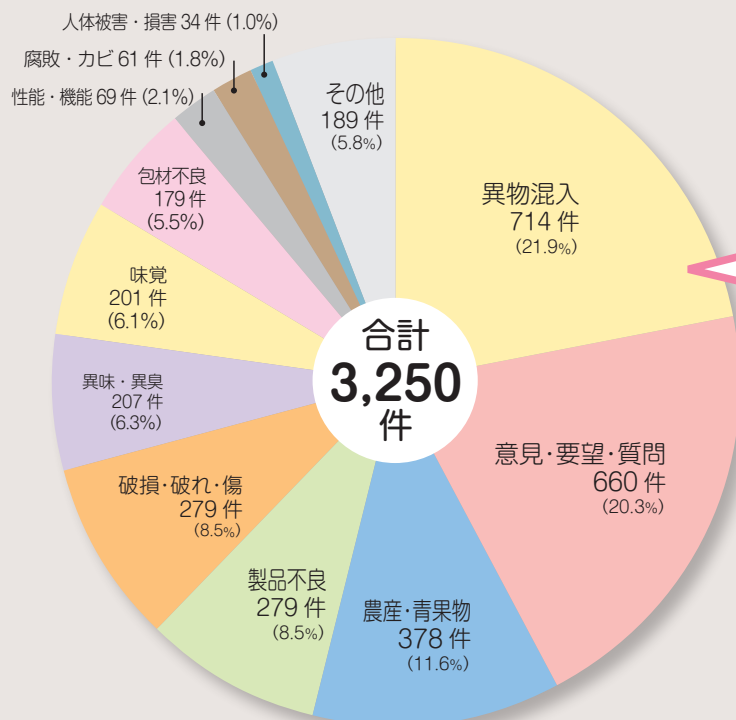


●相談お申し出内容別推移



●主な商品相談分類構成比

意見・質問が件数、構成比とも増加が大きく構成比でも全体の約 1/5 となりました。



異物混入の内容

合計 **714** 件

原材料由来 151 件
(21.1%)

動物・昆虫 120 件
(16.8%)

毛髪 105 件
(14.7%)

プラスチック 68 件
(9.5%)

植物片 27 件 (3.7%)

金属 21 件 (2.9%)

紙・ガラス 17 件 (2.3%)

その他 205 件
(28.7%)

● CO・OP そうめんつゆストレート

半分くらい使って1週間ほど冷蔵庫で保管していたら白い物が浮いていた。賞味期限内なのになぜですか？

顕微鏡検査の結果、カビとわかりました。この商品は、製造時に高温殺菌（100℃以上）を行っておりますので、未開栓の状態（密封状態）ではカビなど微生物は死滅しております。しかし、保存料などを使用していないため一度開栓されると、空気中に浮遊しているカビの胞子がボトル内に混入し、内容液中で繁殖します。清潔に清掃された室内や冷蔵庫内で保管されていた場合でも、数日で生育してしまうことがあり、開栓後微生物を完全に抑制することはできません。ビンのラベルに表示されています「《開栓後要冷蔵》開栓後は空気中の雑菌が混入し腐りやすくなりますので、なるべく1回で使い切ってください、残った場合はふたをしめて必ず冷蔵で保存し、2～3日以内を目安に」お使いいただきますようお願いいたします。

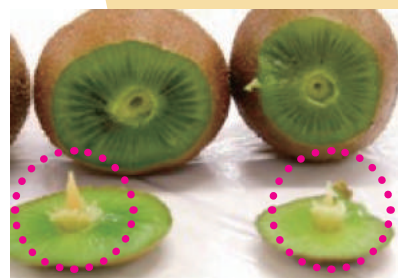


● キウイ

キウイを包丁で切ったところ木の破片のような物が果肉の中から出てきました。これは何？



お申し出の「木の破片」のような物は、キウイフルーツのヘタのところの内部に自然発生する“木質部分”でした。大きさは大小さまざまですが、ほぼすべてのキウイフルーツに含まれています。ただ通常は、皮をむくときにヘタ部分を切り落とすなどすることで一緒に取れてしまい、目にかかることは少ないのです。キウイフルーツの商品特徴で自然現象によるものです。



● たまご

割ってみたら白身部分が透明でなく白濁していた。1つだけかなと思い、次々割ってみたら全て白濁でした。古いたまごなのでしょうか？

白身が白く濁って見えるのは産みたての鮮度のよい卵で、炭酸ガスを多く含んでいるからです。卵白内の炭酸ガスは殻の間隙（気孔：卵は呼吸しています）から外気に放出され、時間の経過とともに減少し、次第に卵白は透明になっていきます。卵白が白く濁り盛り上がって見えるのは、新鮮な証拠といわれています。また、白身の一部にモワモワと固まったような白い部分がある場合は「カラザ」です。カラザは黄身を支え、黄身を白身に包まれた卵の中心部に位置させる役目をしています。黄身を殻（外気）から最も遠くに位置させ、殺菌作用を持つ白身を守るため、このカラザがはっきり見えるのも産みたての新鮮な卵だからです。



● CO・OP マヨネーズ

開封時には普通でしたが、冷蔵庫でマヨネーズを保管していたら分離した

マヨネーズは、サラダ油・卵黄・醸造酢・調味料・香辛料などを混合攪拌し、乳化機を通し、サラダ油の油滴を卵黄でつつみ乳化させた商品です。マヨネーズを0℃以下の低温下で保存すると、マヨネーズ内の油分が凍り「針状の結晶」を作りやすくなります。乳化している膜面をこの結晶が突き破ってしまうため、常温に戻した時に油分が分離します。また、マヨネーズは、加熱・高温帯も嫌います。マヨネーズの乳化は卵黄が乳化剤として働いているので、加熱によって卵黄が凝固し、その乳化力を失うことになって分離が発生します。高温帯に保管された場合も同様で、その際はサラダ油が酸化され油脂の劣化が進むのが特徴です。今回は容器内で完全に分離した状態で、低温下（0℃以下）に保管した場合に発生する乳化破壊に非常に酷似していたことから、冷蔵庫内で吹き出し口の冷風がマヨネーズに直接あたったことが原因と考えられました。開栓後の冷蔵庫保存は庫内環境や置き場所により0℃以下になる場合があるので、平均温度が下がりにくい「野菜室」での保存がおすすめです。また、一度分離したマヨネーズは攪拌しても元の状態には戻らず、風味や食味が悪くなりますのでご使用はおやめください。



● CO・OP ホイル レギュラー

半年ほど前にまとめ買いしたのですが、ホイルの真ん中あたりが
変色して白い粉が出ていた

お申し出品を確認しましたところ、ホイルの中ほどが帯状に白く変色した状態でした。これは
温湿度変化によって発生した結露水をホイル内部に吸収して発生した「酸化腐食現象」と考えら
れました。原料であるアルミニウムには様々な利便性がある半面、水や塩分などに弱く、これらに
接触していると酸化により変色などの現象（さび）が起きてしまうことがあります。

アルミホイルの酸化は、①変色（乳白色→茶褐色→黒色へと変化）、②ホイル同士の貼り付き、③ボロ
ボロと崩れる状態へと進行していきます。写真のようにホイル中央部に帯状に変化が見られるのは、
端部分は水分が付着しても外気に触れて乾きやすい一方で、中央部分は水分がとどまりやすく乾きに
くいからです。この現象には、温度や湿度、時間などの条件が影響しますので、開封前・開封後ともに湿気の少ない場所で保
管し、購入後は早めにご使用ください。 また、「アルミホイルを落し蓋に使用できる？」とのお問い合わせがありますが、
アルミは塩分や酸に弱いので、長時間使用すると腐食して変色したり、溶けて穴があいたりすることがあります。材料や調理
器具の材質によっては短時間でも発生する場合がありますので、落し蓋へのご使用はおすすめできません。

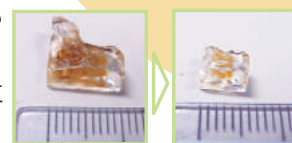


● 鴨鍋セット

鴨鍋セットのスープからガラスのようなものが出てきた

ガラスのような異物を少量のお湯に約1分漬けたところ、すぐに溶解して固形物は約半分の大きさ
となり、お湯は塩水となりました。これはスープ原料の成分であります塩分が結晶化したものです。
通常はこのような塩の結晶化はおきませんが、製造後から日数が経過いたしますと、未開封であっ
てもスープの食塩濃度が濃くなり、いわゆる飽和状態となり結晶ができます。

※ このほか、餃子や納豆のタレも余ったから、いつか使おうと思って冷蔵庫等におきっぱなしに
していると同じように結晶ができた事例もあります。



現物の画像 お湯で約1分

● キムチ

白菜キムチを食べたら薬品臭のような臭いを感じた

お申し出現品につきまして、おおさかパルコープ商品検査室にて残留農薬検査を行いました。残留農薬
は検出されませんでした。検査結果に異常はなかったため、原因は原料野菜の臭いによるものと考えられ
ました。白菜などのアブラナ科の植物は、「イソチオシアネート」という辛味成分を持っています。イソ
チオシアネートは生育不十分な白菜（特に外葉）に蓄積されやすく、それが酵素の作用でジメチルサルファイトという揮発成分
に分解されます。この揮発成分は塩素臭に似た臭いを発し、「からし菜臭現象」とよばれており、研究報告でも明らかにされて
います。臭いは分解される過程で発生しますので、塩漬けにし、包装後に出てくるので、製造時には判別が困難な状況です。ま
た臭いだけではなく、苦味や辛味が混ざりあったような味に感じられる場合もあります。
今回のお申し出品は、原料白菜の固体差や天候などの影響で、原料白菜の辛味成分が強く感じられたものと考えられました。な
お、このような苦味成分を食されても健康への影響はございませんのでご安心ください。



● ちりめんじゃこ

見た目が黄色く思う。黄色になっているということは古いということ？

古いということではありませんのでご安心ください。
ちりめんの漁は年間を通して行われております。3月から4月頃に獲れるうるめ混じりの
ちりめんは、年間を通して一番脂が乗っており、ちりめんの色が黄色くなりやすいという特徴があります。
色目が黄色いのは、冬から春にかけて海中のプランクトンが増えるため、ちりめんもプランクトンを多く食
べるそうです。ちりめんも栄養を豊富にとることで脂分も多く含んでいるのではないかと考えております。



● 白たまごいろいろパック

パックを開けたら消毒臭のような臭いがした

お申し出の「薬品臭」の原因につきましてですが、たまごはパックするまでに「洗浄殺菌」という工程を行います。その際、使用している次亜塩素酸ナトリウム（150ppm）の残留臭だと考えられます。

たまごを洗浄する際に使用される次亜塩素酸ナトリウムは揮発性があり、時間の経過と共に自然に臭いも無くなってしまいますのですが、パックによる密閉の高さ（防虫対策として密閉の密度が高い）によって臭いがパックの内に残ってしまい、たまごの個体差によるたまご自身の殻密度の差で、そのまま殻に臭いが染み付いてしまう場合があります。ただし、この場合でも時間の経過と共に臭いは揮発し、無くなっていきます。特に人体への影響はございません。



● CO・OP 氷菓用キャンデー ジューシー 100

氷菓用キャンデーを冷凍庫に入れてから数日たつが凍らない。なぜ？

通常、氷菓用キャンデーは -15°C より低い温度であれば、中身液の種類や糖度（甘さ）に関係なく、一昼夜ほど冷凍庫に置けば凍りますが、現品が凍結点に達しながらも凍ることのない液体状態（過冷却）となっていた可能性が考えられます。

水は 0°C で凍り始めますが、水に砂糖・果糖・ブドウ糖などの糖類とクエン酸などが溶けた状態の氷菓用キャンデーは、 -12°C 付近が凍結温度と考えられています。冷凍庫内の温度が -12°C 以下なのに凍らない原因は、過冷却状態と言われる現象です。今回につきまして -12°C の凍結点より庫内温度は低かったが過冷却状態になり、糖液中の水分子が規則的に並んでしまい、氷結晶化する状態とはならず準安定とも言える液体のような状態を保っていた可能性が考えられます。

それを解決するために包材に「凍りにくい場合は、チューブを軽く振ってから、再び冷凍庫に入れてください」と表示させていただいております。刺激を与えることで水分子がみだれ凍り始めます。



● 沿革

- 1991年 商品検査室（旧都島支所）を開設
- 1998年 機能を拡大し、城東組合員会館に移転
- 2003年 残留農薬検査開始（外部委託検査から内部検査に変更）
- 2005年 微生物検査 スパイラルプレーター導入
- 2008年 残留農薬検査機器 2 台追加導入
- 2009年 枚方物流センター 2F に移転（5月）
- 2011年 残留放射能検査開始 Ge 半導体検出器（ γ 線精密分析機）設置
- 2013年 ヒスタミン検査開始
- 2014年 店舗の 5S、衛生検査本格開始
- 2016年 輸入肉の取扱い拡大に向けて動物性医薬品検査を開始

商品検査室体制（2017年6月現在）

- 責任者 1 名
- 仕様書点検・管理 3 名
- 事務管理・衛生点検 2 名
- 検査チーム 合計 8 名
 - 微生物検査 5 名
 - 残留農薬・放射線検査 2 名
 - 理化学・その他検査 1 名
- 品質管理チーム 7 名

フロアマップ. 商品検査室って、こんなところです



生活協同組合 おおさかパルコ-op http://www.palcoop.or.jp/

商品検査室

(株)おおさか協同物流センター枚方物流センター 2F
〒573-1132 枚方市招提田近3丁目11番

【交通アクセス】
京阪電鉄 [樟葉] 駅より京阪バス4番のりば [中の池公園] 下車すぐ



●本資料の取り扱いについて / この資料は、よりよい商品をお届けするために実施した各取り組み、検査実績を組合員のみなさまにお知らせすることを目的として作成しました。したがって、本資料の内容を無断で流用、転写することの無い様にお取り扱いには注意をお願いいたします。

2017年9月発行

見学・学習会 **募集中!**

お申し込みは、組合員サービスセンターまで
☎0120-299-070
(携帯) 072-856-7671

商品検査室への見学会や
学習会への講師派遣も
受け付けています。

