

「コープネットの科学の目」 それが、商品検査センターです

取り扱い予定の商品の事前検査による
改善例をいくつかご紹介します。



商品検査の目的

商品の品質・安全性の確認と検証です。検査によって、商品の状態を科学的・客観的に把握して、改善の取り組みにつなげていきます。

商品検査センターの役割

- 商品事故を予防します。
- 食品衛生法や関連する法令、コープネット自主基準に適合しているか、確認します。
- 検査データを蓄積・分析し、商品の品質向上のために役立てます。
- 組合員に検査結果をわかりやすくお知らせします。

安全性を確認するためには、生産からお届けまでの過程の中で、総合的な取り組みが必要です。商品検査はその機能の一つです。



2012年度検査実績(検体数)

		日本生協連	コープネット	合計
微生物や食品中に 残存する化学物質 などの検査	微生物	5,434	22,860	28,294
	残留農薬	1,765	943	2,708
	残留動物用医薬品	512	222	734
	食品添加物	2,172	205	2,377
	ヒスタミン	189	728	917
食品の品質や 規格成分の検査	放射性物質	4,791	5,247	10,038
	成分・品質	1,008	275	1,283
	内容量	3,225	174	3,399
	官能	—	1,191	1,191
食品の表示を 確認する検査	品温(コープデリ宅配)	—	300	300
	特定原材料	1,771	337	2,108
	遺伝子組換え	367	5	372
	品種・肉種判別	261	141	402
施設衛生	産地判別	179	62	241
		—	6,409	6,409
その他(上記以外)		2,131	306	2,437
合計		23,805	39,405	63,210



検査結果で調査が必要と思われる商品があった場合、商品の取り扱いを担当した部門に対して「商品検査調査要請書」を発行します。部門担当は、お取引先に対し調査及び是正処置報告などを求め、商品の改善につなげていきます。

「ヒスタミン検出」の事例

●「糠さんま」という商品からヒスタミンが微量検出されました。追加検査として同じ製造日および別製造日の製品を検査したところ、同じ製造日の商品の一部よりヒスタミンの検出が確認されました。これを受け、供給時と同じ製造日について再検査を行いました。検出は認められませんでした。後日、検査担当者も同行しての工場点検で再発防止につなげるため製造工程の確認・検証を行いました。

●ヒスタミンとは？

ヒスタミンが多量に蓄積された食品を食べると蕁麻疹・頭痛・発熱などのアレルギーに似た症状を起こすことがあります。アレルギー様食中毒と呼んでいます。原因食品の多くは、アミノ酸の一種であるヒスチジンを多く含有する、マグロやサバなどの赤身魚です。魚にいる微生物の中には、ヒスチジンをヒスタミンに変化させる菌がいて、その菌の働きによりヒスタミンが蓄積されます。蓄積されたヒスタミンは、加熱調理しても分解しないため、加熱済みの魚でもアレルギー様食中毒は発生します。

表示がない「食物アレルギー物質検出」の事例

●「そば饅頭」という商品から表示がない「小麦」が微量検出されました。調査の結果、同じ工場内で小麦を使用している商品の製造を行っていることが確認されました。対策として、①小麦粉の保管場所と製造ラインの管理について再度確認する②商品のパッケージに注意喚起表示を行いました。

●特定原材料とは？

食物アレルギー物質の中で、重篤度・症例数の多い7品目は「特定原材料」として、法律で表示が義務づけられています。食物アレルギー患者の健康被害防止のために、正確に表示を行うことは、たいへん重要です。

卵	乳	小麦	そば
落花生	えび	かに	



「残留農薬検出」の事例

●お店の惣菜コーナーで使用する原料の「春菊」から殺虫剤「クロルフェナピル」が基準値を超過して検出されました。調査の結果、春菊の前に生産していた「すいか」での使用実績があり、ハウス栽培であることから隣接する畑からの農薬の飛散ではなく、土壌残留の可能性が高いことが分かりました。産地を変更することで対応しました。

●残留農薬検査について

主に農産物を検査しています。農薬が残留していた場合、食品衛生法の残留基準値以内か、農薬取締法で定められている作物ごとの使用農薬が守られているか、さらに産直品に対しては、使用された農薬が農産商品仕様書に記載されているかを確認しています。

残留農薬が検出された場合は、トリプルチェックで確認します。

- 食品衛生法 (厚生労働省)
- 農薬取締法 (農林水産省)
- コープネット仕様書 (コープネット)

