

商品の安全・安心の期待に応えるために

商品検査室レポート

プラス

2021年度

検査活動 レポート

2021年3月21日から
2022年3月20日まで



※ホームページでも

商品検査室紹介

検索

で見ることができます。



※スマートフォンで
見ることができます。



生活協同組合 おおさかパルコopf

商品の安全・安心の期待に応

ごあいさつ

パルcoop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、残留農薬、食品添加物、アレルギー等さまざまな不安が広がっています。

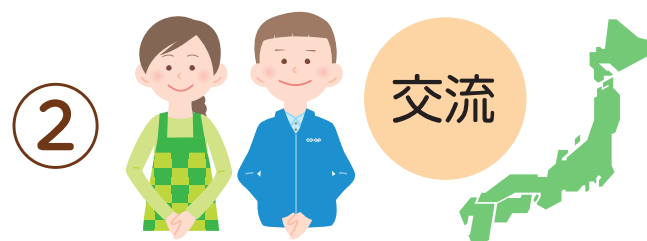
私たちパルcoopでは、安心して商品をご利用いただけるよう、生産から食卓までをしっかりと信頼関係で結び、生産者、組合員のみなさんに迅速・正確に情報を提供します。また、風通しのよい関係を築き、coop商品の安全・安心と品質向上に取り組んでまいります。

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



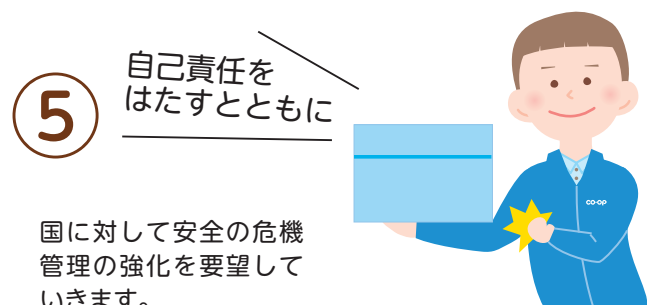
産直・地産地消を重視し、生産者に組合員さんの声を届け、相互信頼のある関係を目指します。



国内産でも外国産でも
安全を前提に、情報を公開し「簡単・便利・低価格」の要望と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 ●検査レポート ●ホームページ



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》

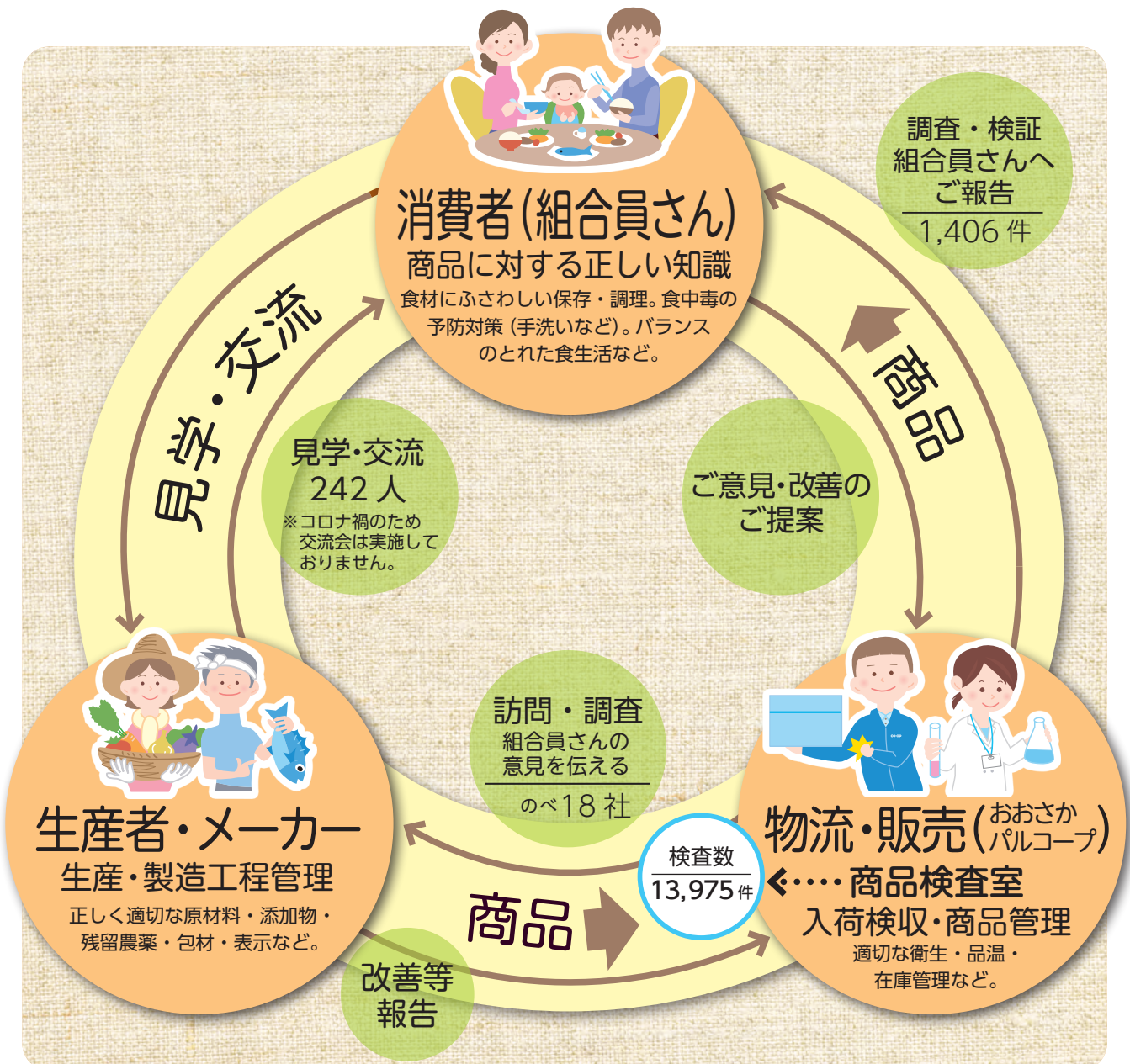
えるために。



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、原因を調査し、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。



2021 年度検査活動レポート

2021 年度の検査総件数は 13,975 件、
計画数 102.9%の検査数となりました。

- 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。

※コロナ禍のため、「いきいき昼食会」は、実施しておりません。

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

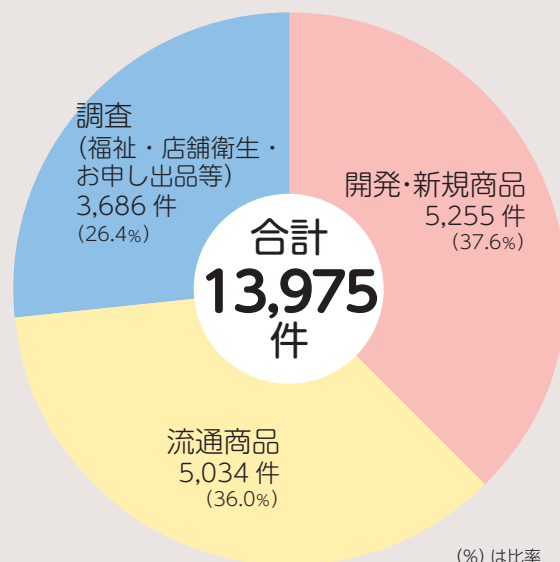
食品表示法【食品衛生法・JAS法・健康増進法】、公正競争規約など

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

検査実績は、おおさかパルコープホームページ「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。

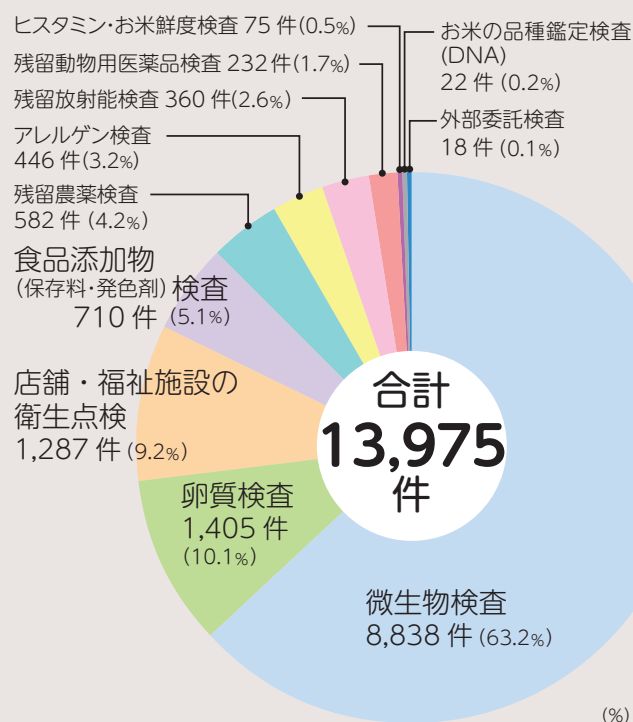
入手方法別内訳



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

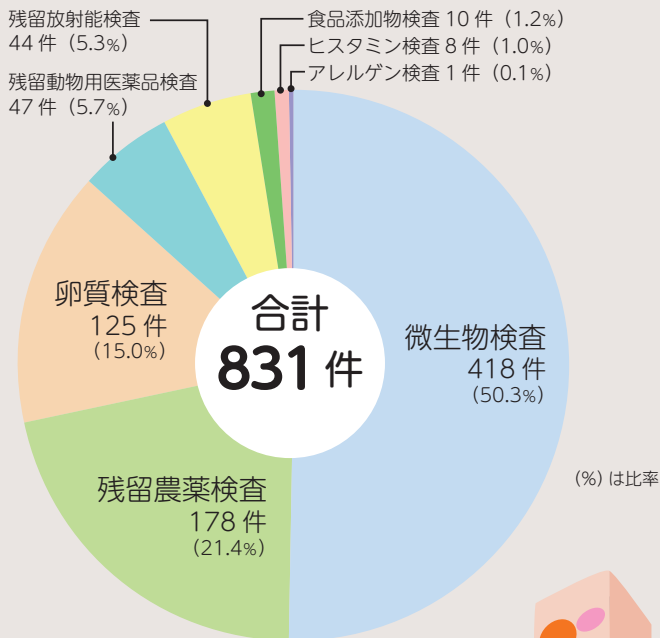
検査分類別内訳



商品検査室には こんな役割があります



店舗商品検査数



※店舗・福祉施設の
衛生点検 (1,287 件) は
別途実施しています。



安全性確認

法基準やパルコプの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、お取引先に対して調査を依頼し、原因を追究しながら、お取引先、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
- 店舗・福祉施設の衛生点検 (5S、HACCP)
- 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
- 残留動物用医薬品検査 (抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤)
- カドミウム検査
- ヒスタミン検査
- アレルギー検査 (卵・乳・小麦) ※ 2020 年 4 月より小麦を追加しました。

品質管理

組合員さんからいただいた声を受け止め、その問題点や原因を明らかにし、でき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。

- 商品お申し出受付 (調査・検査・回答報告)
- 卵質検査 (卵殻強度、卵重量、卵鮮度)
- お米鮮度検査 (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どうかなどを検証するために行なっています。

食品表示の確認

- 米 (DNA)・肉品種他検査

書類点検

- 商品仕様書点検 ●包材表示点検



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性の問題が無いか、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

2021 年度は、8,838 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 77 件受けましたが、品質上の問題はありませんでした。
- 新規事前検査（共同購入）および流通抜き取り検査で、自主基準の不適合品は 25 品ありましたが、人体危害や回収が必要となる商品はありませんでした。検査結果はお取引先にお伝えして品質向上に役立てています。

※福祉施設では 90 件の提供食事の検査を実施

検査レポート

検査数内訳

開発・新規商品 3,688 件 (108.3%)	流通商品 2,373 件 (93.7%)	調査・その他 2,777 件 (120%)
合計 8,838 件 (103.9%)		

(%) は計画比

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	カンピロバクター

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
調査・その他…福祉・店舗の衛生検査品・お申し出品・調査要請品
(介護食、夕食宅配等)

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わずに、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℃でも増殖可能

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

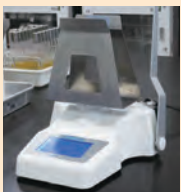
低温に強く 4℃でも長期間生存します。鶏肉などの肉類は汚染されている可能性も高いです。

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



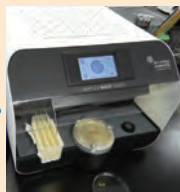
検体を 10 ～ 25g 採取し滅菌袋に入れ 10 倍希釈になる様に自動分注します

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
商品を提供
します

問題あり
改善をすす
めず。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し、確認しています。現在、検査可能な農薬数は329項目です。

今年度のまとめ

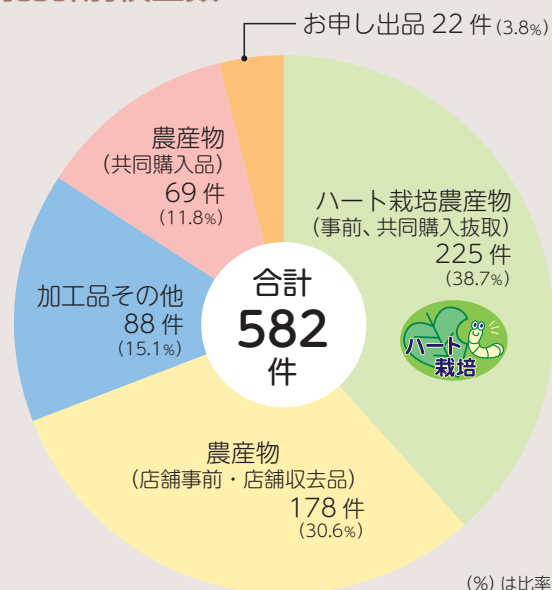
2021 年度は、582 件の検査を実施しました。

- ハート栽培品 検査数 225 件
農薬検出数 56 件 (検出率 24.8%)
- 一般農作物 検査数 247 件
農薬検出数 74 件 (検出率 29.9%)
- 申し出品検査 検査数 22 件
農薬検出数 7 件 (検出率 31.8%)

検出された農薬はいずれも残留農薬基準値以下です。

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

～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。

(2021 年度は 74 品実施)

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し、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碎し、約 10 g 測りとります (種類ごとに使用部分は規定されています)

農薬の抽出 1



さらに粉碎し農薬を取り出します

農薬の抽出 2



遠心分離機にかけ、固体と液体に分離します

解析… 解析とは、要素や成分など分けて構成を細かく調べること。



結果を解析します

分析… 分析とは、事柄を細かく分けた上で論理的に調べ上げること。



測定器にかけて分析します

抽出液の精製



水分を取り除き農薬だけを取り出します

残留放射能検査 (放射性物質)

パルコoopでは、

1. 「政府検査の再確認」 検査を主に実施し、組合員さん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活かしていただくこと

を目的とし、放射能検査を行なっています。検査対象品目は、農産物を中心に水産物・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を行なっています。

今年度のまとめ

2021 年度は、360 件の検査を実施しました。

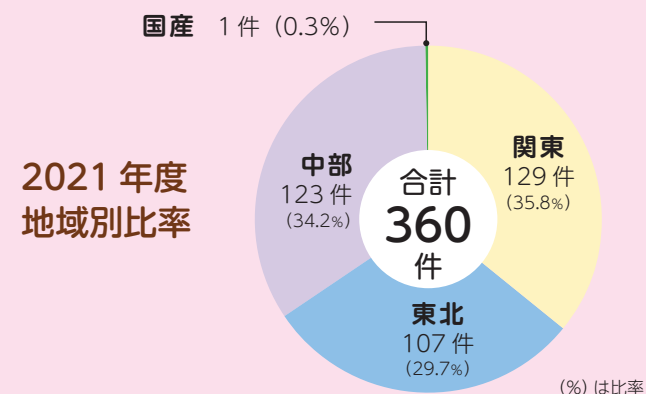
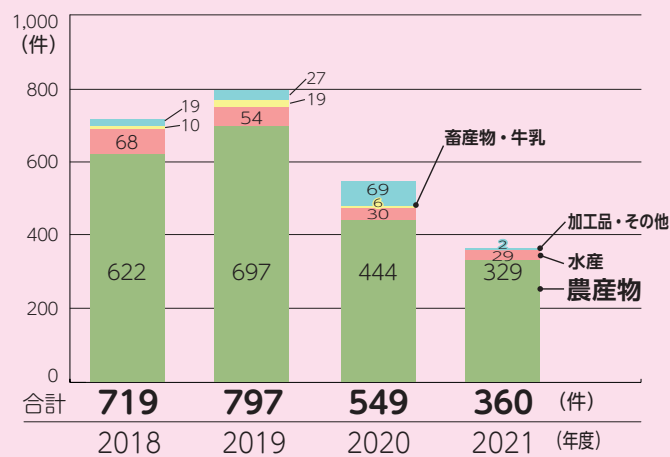
- 農産物、水産物を中心に検査を実施し、すべて問題はありませんでした。

残留放射能(放射性物質)検査まとめ

残留放射能検査は 2011 年6月末より開始し、2022 年3月末までに約 9,276 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・関東が全体の約 7 割を占めています。

残留放射能検査の推移



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。

残留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oopのホームページでお知らせしています。ご注文時にお役立て下さい。

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



検査の結果は毎週更新しています！



2021年9月3日現在

企画商品の事前検査結果

■ 9月3日

(注文書提出)

2021年9月6日～9月10日

配達

2021年9月13日～9月17日

注文番号	産地	品名	検査日	セシウム134	セシウム137
01	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
02	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
03	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
04	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
05	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
06	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
07	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
08	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
09	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
10	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
11	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
12	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
13	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
14	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
15	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
16	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
17	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
18	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
19	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
20	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
21	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
22	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
23	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
24	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
25	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
26	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
27	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
28	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
29	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
30	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
31	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
32	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
33	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
34	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
35	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
36	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
37	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
38	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
39	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
40	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
41	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
42	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
43	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
44	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
45	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
46	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
47	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
48	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
49	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
50	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
51	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
52	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
53	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
54	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
55	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
56	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
57	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
58	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
59	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
60	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
61	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
62	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
63	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
64	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
65	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
66	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
67	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
68	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
69	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
70	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
71	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
72	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
73	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
74	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
75	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
76	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
77	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
78	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
79	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
80	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
81	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
82	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
83	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
84	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
85	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
86	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
87	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
88	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
89	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
90	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
91	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
92	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
93	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
94	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
95	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
96	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
97	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
98	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
99	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
100	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
101	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
102	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
103	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
104	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
105	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
106	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
107	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
108	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
109	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
110	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
111	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
112	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
113	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
114	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
115	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
116	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
117	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
118	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
119	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
120	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
121	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
122	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
123	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
124	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
125	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
126	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
127	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
128	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
129	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
130	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
131	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
132	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
133	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
134	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
135	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
136	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
137	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
138	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
139	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
140	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
141	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
142	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
143	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
144	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
145	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
146	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
147	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
148	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
149	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
150	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
151	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
152	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
153	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
154	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
155	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
156	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
157	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
158	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
159	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
160	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
161	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
162	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
163	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
164	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
165	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
166	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
167	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
168	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
169	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
170	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
171	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
172	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
173	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
174	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
175	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
176	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
177	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
178	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
179	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
180	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
181	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
182	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
183	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
184	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
185	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
186	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
187	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
188	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
189	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
190	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
191	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
192	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
193	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
194	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
195	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
196	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
197	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
198	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
199	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず
200	長野県	白飯(1/4kg)	9月 7日	検出せず	検出せず

■年間登録特別栽培米(対象産地)の検査結果

産地	品名	検査日	セシウム134	セシウム137
長野県	特別栽培米(コシヒカリ) (平成21年産)	2010年11月 5日	検出せず	検出せず
01	01000	01000000	検出せず	検出せず
02	02000	020		

食品添加物検査

パルコープでは、加工食品において使用量が多い保存料（ソルビン酸・安息香酸）と発色剤（亜硝酸塩）の検査を行っています。主に新規商品と迎春商材については、国が定めた保存料、発色剤の使用可能な食品を主に検査対象とし、包材に表記があるものは基準値以内であること、表記が無いものについては使用されていないことを確認しています。

また、保存料の使用が可能な原材料（あん・フラワーペースト・ジャム・チーズ など）を多く使用しているパンや洋菓子、和菓子なども保存料の検査を行っています。

主な検査対象品

保存料	魚肉練り製品、漬物、食肉製品、佃煮、清涼飲料水、たれ・つゆ など
発色剤	食肉製品、いくら、たらこ、魚肉ソーセージ など

※食肉製品とは・・・ハム、ソーセージ、ウインナー、ベーコン、ローストビーフなど

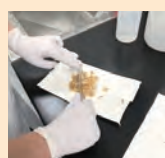
今年度のまとめ

2021 年度は、保存料 623 件、発色剤 87 件、
合計 710 件の検査を実施しました。

● 不適合品はありませんでした。

保存料検査の流れ

サンプリング



検体を細切し、一定量計量します

水蒸気蒸留



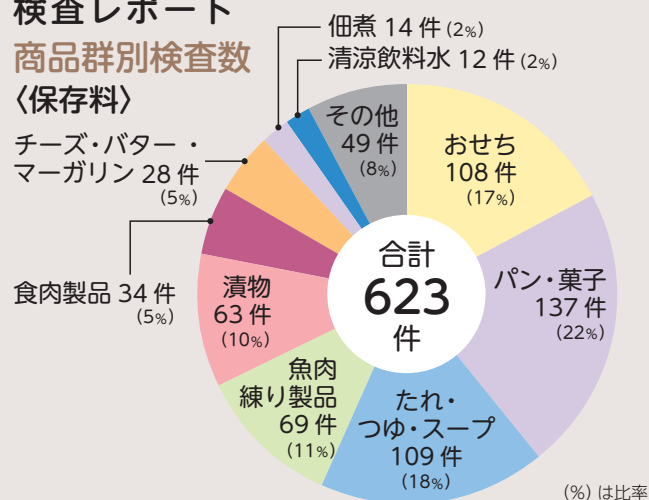
保存料成分を留出します
※留出とは・・・成分が液体と
なって取り出されること。

分析



高速液体クロマトグラフで分析します

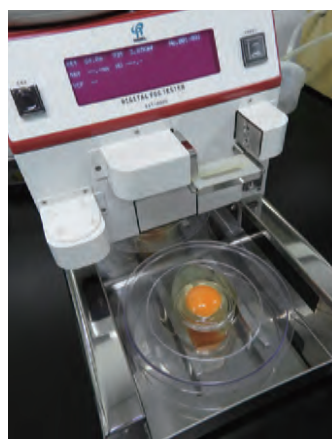
検査レポート 商品群別検査数 〈保存料〉



卵質検査

共同購入の卵については、定期的に全品の抜き取り検査を行っています。また、店舗については、隔月主要品目の鮮度管理の点検を行い、結果は売り場でも提示しています。

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。



今年度のまとめ

2021 年度は、1,405 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、AA96.7%、A2.9%、B0.4%、C0%と、鮮度良好が圧倒的でした。

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、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(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。直ぐに冷蔵庫で保存していただきますようお願いいたします。

お米鮮度検査

新米（玄米）と、ご飯の味など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。

お米鮮度検査は、その年に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しています。

今年度のまとめ

2021 年度は、22 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）について、鮮度検査を実施しました。
- 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

店舗や福祉施設の衛生点検を実施しています。

調理設備（包丁、まな板など）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 3 か月に 1 回実施）

※ 2021 年度は、1,287 件の検査点検を行いました。



ヒスタミン検査

ヒスタミン中毒はヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、主に青魚やその加工品を食べることにより発生するアレルギー様の食中毒です。外気温が高い 4 ～ 10 月に企画される新規商品（マグロ、カツオ、サバ、アジ、イワシなどの青魚を使用した加工品）、店舗収去品（主に塩干品）、迎春商品（田作りなど）を検査しています。

今年度のまとめ

2021 年度は、53 件の検査を実施しました。

※ヒスタミンは通常でも微量検出されることから無毒性量 1 食 50mg を基準に、リスクの高い時期、魚種を選定し検査を実施しています。

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の確認」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

2021 年度は、18 件の検査を実施しました。

- 遺伝子組み換え検査、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。いずれも問題はありませんでした。

※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。

- 異物調査
など

アレルギー検査

新規商品のうち、初めて取り扱うメーカーの商品や、リスクが高い商品を選定し、包材の原材料に卵・乳成分・小麦の表記が無い商品（コンタミ表記*を含む）を検査対象として、卵・乳成分・小麦のアレルギー検査を実施しています。

今年度のまとめ

2021 年度は、446 件の検査を実施しました。

※コンタミ表記とは・・・「本品製造工場では卵・乳成分・小麦を含む製品を製造しています」のような注意喚起の表記

その他の活動

お取引先訪問確認

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なっています。

今年度のまとめ

2021 年度は、のべ 18 社を訪問し品質管理改善・向上にむけて意見交換をすすめました。

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

2021年度は、6,956品を点検しました。

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、「食品添加物検査」や「残留農薬検査」など、要望に応じて実施しています。

今年度のまとめ

2021年度は、242名の方が参加されました。

※コロナ禍のため、職員研修のみ実施しています。

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、栄養成分、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Web上でお取引先とパルコープとで共有管理されています。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。



残留動物用医薬品検査

共同購入、店舗の「輸入肉」（アメリカ産・オーストラリア産、ブラジル産など）に動物用医薬品（成長ホルモン剤・抗生物質など）の残留がないかを検査しています。

共同購入および店舗の抜き取り検査の結果情報を、パルコープのホームページでお知らせしています。

今年度のまとめ

2021年度は、232件の検査を実施し、いずれも問題はありませんでした。

残留動物用医薬品検査の流れ

サンプリング・粉砕



肉の脂肪を取り除き、細かく刻みます



抽出・精製



医薬品成分を抽出精製します

測定・分析



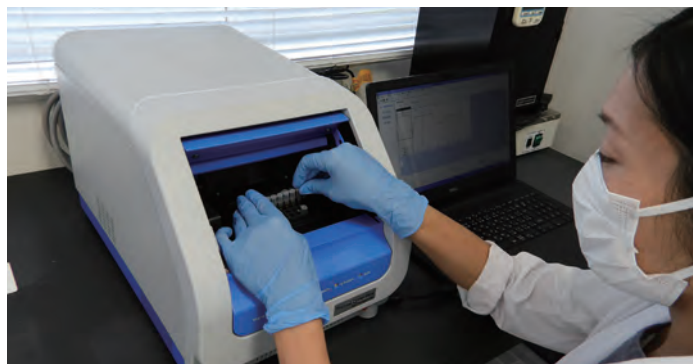
測定器にかけて、医薬品の成分と量を調べます

お米の品種鑑定検査

「こしひかり」や「あきたこまち」など、お米の品種鑑定検査を実施しています。

今年度のまとめ

2021年度は、22検体の検査を実施し、登録米についても問題はありませんでした。



商品お申し出受付

組合員さんからいただいた声を受け止め、その問題点や原因を明らかにし、でき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。

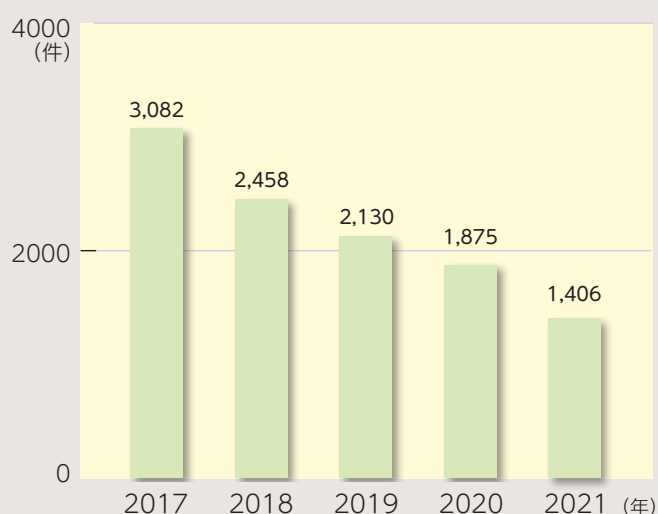
今年度のまとめ

2021 年度のパルコープでのお申し出件数は、**1,406 件 (前年比 75.0%)** と減少しました。

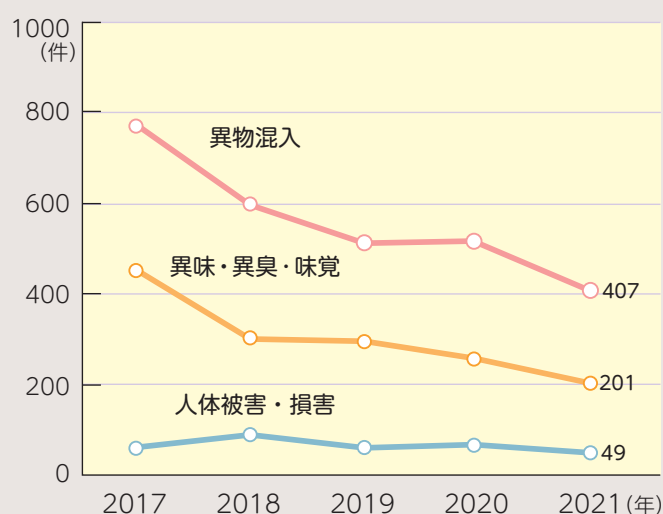
- 内容的には、異物混入が 407 件で減少傾向にあります。お取引先点検へは 18 社へ訪問・協議し、リスクの高い日配部門のお取引先を中心にすすめました。また新規お取引先や苦情発生による緊急点検も行い、協議を積み重ねています。

●お申し出件数の推移

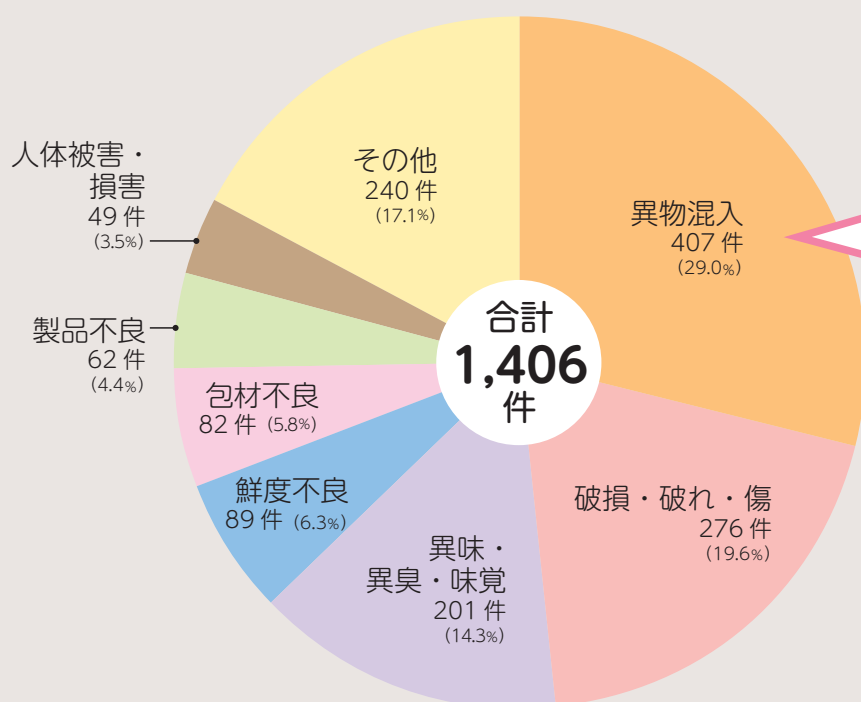
商品お申し出受付総件数は、2020 年度より減少しました。(2020 年度対比 75.0%)



●お申し出内容別推移



●主な商品お申し出分類構成比



異物混入の内容

合計 **407 件**

プラスチック	68 件 (16.7%)
毛髪	64 件 (15.7%)
動物・昆虫	50 件 (12.3%)
植物片	30 件 (7.4%)
原材料由来	28 件 (6.9%)
紙・ガラス	19 件 (4.6%)
金属	17 件 (4.2%)
その他	131 件 (32.2%)

商品検査室への質問コーナー

Q 商品検査は、何を対象にどれくらい実施しているの？

A 下記のように、対象品・頻度・時期を決めて実施しています。人体被害（食中毒・異物混入など）のリスクの高い商品の検査頻度を上げて取り組んでいます。

検査内容	対象	検査計画
農産物の残留農薬検査	ハート栽培品	年間約 110 品、供給前検査、100%
	・慣行栽培品 ・産地指定品	産地別に通年で 1 回以上、100% *城南青果（店舗販売品（月 1）、100%）
	商品相談品（薬品臭）	お申し出の都度
海外製造の加工食品の 薬物（農薬など）残留検査	海外工場製造加工食品	通年で 1 商品 1 回以上、100%
輸入肉の残留動物用医薬品検査	新規取り扱い品、定番品、 店舗取り扱い品	供給前検査、100%、及び抜き取り
食品添加物（保存料、発色剤）検査	新規取り扱い品、 定番品（ココラボ、支所開発商品）	供給前検査、100%、及び抜き取り
食中毒リスク検査 （及び製造環境改善調査） ・一般生菌数、・大腸菌（E-coli）、 ・O-157（腸管出血性大腸菌）、 ・大腸菌群、セレウス、肺炎ブドウ球菌、 ・黄色ブドウ球菌、サルモネラ、リステリア、 カンピロバクター・真菌、酵母	新規取り扱い品 定番品（リスク高品）抜き取り 調査要請品（介護食、夕食宅配他） 店舗衛生検査品 （抜き取り品、設備、従業員他）	供給前検査、100%（※製造条件により供給同時となる場合があります。） 月約 200 品 年約 1100 品 年約 1650 品
残留放射能（放射性物質）検査	17 都県農産物、米 千葉銚子以北青森の海産物	共同購入 100% 店舗（抜き取り）
卵質検査	定番品（共同購入、店舗）	5～11 月は毎週、12～4 月は隔週 100%（共同購入）※店舗は隔月
お米の品種鑑定検査	定番品（登録米含）	年 1 回、100%
お米鮮度検査	定番品（登録米含）	年 1 回（新米時期）
お米の重金属（カドミウム）検査	*外部委託検査 定番品（登録米含）	年 1 回（新米時期）
遺伝子組み換え検査	*外部委託検査 NON-GMO 使用品	年 1 回
アレルギー検査	新規取り扱い品	供給前検査（リスクの高いメーカーを優先）

Q お正月のおせちや迎春商品の検査はどのようにしているの？

A 商品検査と製造メーカーの工場点検を事前に実施しています。下記の表のように、供給前検査を重点に検査をすすめています。

①製造メーカーへの工場点検は？

→年末までに 2 社の製造設備点検を実施しました。（毎年実施しています）

②迎春商品の検査状況は？

→検査対象品の事前検査を 100% 実施しました。



	検査内容	取り扱い品の内、検査対象品
おせち	微生物検査	おせち企画品（冷凍・生）41 品の内 検査（事前検査及び流通品）は、 41 品（534 検体）終了 しています。
	食品添加物検査 （保存料・発色剤）	おせち企画品の内、検査対象の食肉加工品（ハム・焼豚など）、いくら、魚肉練り製品などを選定し、 41 品（158 検体） 検査しました。（保存料 108 検体／発色剤 50 検体）
迎春商品 （刺身、蒲鉾 寿司など）	微生物検査	新規企画品は 45 品（156 検体） を事前検査済みです。
	食品添加物検査 （保存料・発色剤）	迎春企画品より、検査対象のローストビーフ・ハム・いくら・蒲鉾・伊達巻などを選定し、 20 品（29 検体） 検査しました。（保存料 24 検体／発色剤 5 検体）

お申し出事例

①みその色が濃くなった

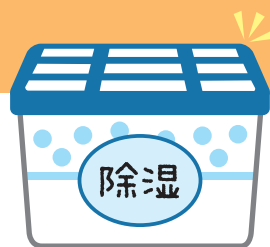
みそは発酵・熟成の過程で色がつきますが、商品として出荷されてからも発酵・熟成はすすみ、徐々に色が濃くなります。これはみその原料である米が分解された「糖」と、大豆が分解された「タンパク質やアミノ酸」が互いに反応することで褐色に変わる「メイラード反応」という現象によるものです。時間の経過とともに、また温度が高いほど起こりやすい性質があります。品質に問題はありませんが、メイラード反応が進むにつれて味や香りには変化が生じます。



②除湿剤 「水が溜まってない！」

容器に液体がたまるタイプの除湿剤は、塩化カルシウムが周囲の水分を取り込んで液体（水溶液）になる性質を利用しており、外側から見える粒状のものは塩化カルシウムの薬剤です。除湿剤を開封すると、空気中の水分に触れて化学反応を起こして溶け始め、最後には水のように液状になるので、外から見てもすぐにわかるようになっています。

容器内の粒が固まり始めると吸湿している状態ですが、その後、容器内に水が溜まるまでの時間は周囲の温度や湿度、風通しにも影響されます。また、除湿剤の容器のサイズ（容量）が大きいほど時間もかかります。そのため、冬の低い気温や大きい容量のものは水が溜まるまでに時間がかかりますが、粒が固まりはじめたら吸湿しているサインです。



③鉄のフライパンにサビが・・・

鉄は丈夫で屈強な金属ですが、サビやすい金属でもあります。天敵は水分・塩分・酸です。製造時には鉄の表面を熱して皮膜を形成しサビを防いでいますが、これはお届けまでのサビ防止を目的としたものですので、すぐに効果はなくなります。鉄製の調理器具は、フッ素樹脂加工（焦げつきを防ぐための加工）を施したフライパン等とは異なり、適切なお手入れをしないと短期間でも焦げつきやサビが発生します。一方、耐熱性・蓄熱性が良いため、短時間の加熱で食材のうまみを閉じ込めることができます。また、丈夫でキズにも強く、お手入れをすることで、長い期間にわたって使い続けることができるのも鉄製調理器具の魅力の一つです。

「ご使用時の注意」

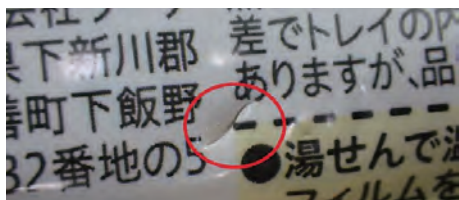
- ◆ 洗浄後は火にかけて水を飛ばしましょう。
- ◆ 煮物やお湯を沸かすことは避け、炒め物などへのご使用をお勧めします。
- ◆ 調理物は速やかに保存容器に移しましょう。
- ◆ 油をなじませることで、焦げつきやサビを防止することができます。



④パックご飯を食べようと開封したらカビが・・・

この商品はお米をトレイに入れ炊飯し、ふたフィルムで密封することで、賞味期限までおいしく召し上がっていただくことを可能にしています。そのため、品質を保つためには容器が密封されていることが重要になります。

ふたフィルムに破れ穴が生じると、商品の密封が損なわれて品質が保てなくなり、中身のごはんが空気中のカビの影響を受け、黒くなったり、どろどろの状態になったりします。



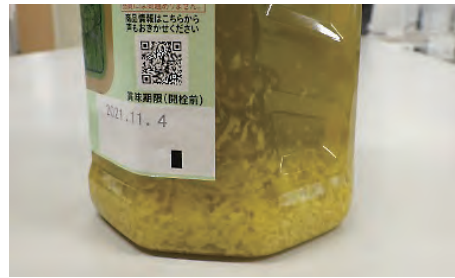
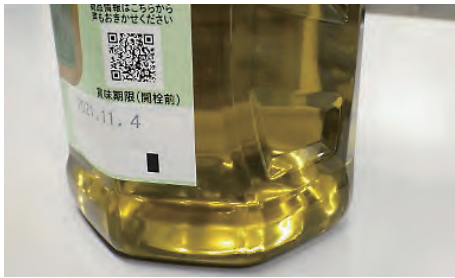
⑤オリーブオイルが白くかたまっている

オリーブオイルは水などの液体と同じように、低い温度になるとかたまることがあります。10℃前後で白い粒の沈殿が生じたり、白く濁ったり、かたまったりします。これはオリーブオイルの成分の一部がかたまって起きる現象です。

固化する温度やかたまりのでき方、色調などは水のように一定ではなく、原料のオリーブの産地や品種、収穫年や収穫時期などによる個体差が影響します。

オリーブオイルがかたまった場合は、15℃以上の室温に置いておくか、すぐにお使いになる場合はぬるま湯で温めると液状にもどり、透明になります。

なお、このような状態になっても、オリーブオイルの品質に問題はありません。



⑥牛乳がヨーグルトのようになった！

牛乳は高温で殺菌され衛生的な状態で容器に充填されますが、無菌にはなりません。そのため、製品温度が上昇すると変質してドロツとした状態になることがあり、**状況によっては1～2日でも変質する場合があります。**また、開封後に空気中に浮遊する細菌が牛乳パック内に入り込み、増殖して変質する可能性もあります。

「賞味期限」は保存温度（10℃以下）をお守りいただき、未開封であることが条件となります。開封後は期限表示に関わらず、風味に変化がないかご確認いただきながら、お早めにお召し上がりください。



●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 残留農薬検査を開始（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 ヒスタミン検査を開始
- 2014年 店舗の5S、衛生検査を本格開始
- 2016年 輸入肉の取扱い拡大に向けて残留動物用医薬品検査を開始
- 2017年 お米の品種鑑定検査を開始
- 2019年 アレルゲン検査を開始
- 2020年 残留農薬検査機器 1台入れ替え 保存料検査機器 1台入れ替え

商品検査室体制（2022年8月現在）

- 責任者 1名
 - 検査室内グループ
 - ・微生物グループ 5名
 - ・理化学グループ 6名
（残留放射能・残留農薬・保存料等）
 - ・品質管理グループ 7名
（産地点検・工場点検・お申し出回答等）
 - ・仕様書・衛生点検管理 3名
 - ・感染症対策 1名
- 合計 23名

商品検査室って、こんなところです

Let's Watching
"KENSASHITSU"



IN



生活協同組合 おおさかパルコブ <https://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

