

もっとよく知ろう!

# 商品検査 その3

## コープ北陸では微生物基準を改定しました!

コープ北陸で行っている商品の微生物検査では、公的基準に加え、商品群別に設定された検査区分(どのような項目を検査するか)を設定していますが、近年多様な商品が製造・販売されるようになったことから、流通温度帯、製造時の加熱有無、喫食時の加熱有無を考慮し、さらに商品特性を踏まえ、微生物による危害性リスクに応じた検査基準への改定を行いました。

### 改定の理由

- 1 これまでのコープ北陸微生物検査基準では、商品の特性や形態に応じて、商品群別に微生物検査区分を設定していましたが、近年多様な商品が製造・販売されるようになり、これまでの区分にあてはまらない場合が増えてきました。
- 2 1のような商品の検査結果に疑問や不明な点が生じた場合、検査項目が適切であったか、基準値の設定に問題がなかったかなど対応に時間を要することが想定されました。
- 3 多種多様な商品へも検査結果に基づいた素早い判断・対応ができるよう、これまでの条件に加え、製造時の条件や喫食時の条件を考慮した検査区分を設定しました。



## 食品区分に応じた分類 から 微生物リスクに応じた分類 へ

「発酵工程の有無」、「流通温度帯」、「喫食時の加熱有無」、「製造時の加熱有無」の4項目から全ての食品に対し、適切な検査項目を実施することができるようになりました。

公的基準がない商品も①～⑩の区分に分類してコープ北陸の基準で検査するんだよ

### 基本の区分と検査項目の例



#### 区分① しらす干しの場合

- 非発酵食品
- 冷蔵・冷凍で流通
- 喫食時の加熱なし
- 製造時の加熱あり

検査項目: 一般生菌数・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌

#### 区分② たこわさび漬の場合

- 非発酵食品
- 冷蔵・冷凍で流通
- 喫食時の加熱なし
- 製造時の加熱なし

検査項目: 一般生菌数・大腸菌・サルモネラ属・腸炎ピブリオ・黄色ブドウ球菌

#### 基本の検査項目

- 一般生菌数(発酵食品を除く)
- 大腸菌群(発酵工程の有無、製造時の加熱有無を考慮し検査)
- 大腸菌(無加熱で摂取する食品について検査)

#### その他の検査項目(例)

- 黄色ブドウ球菌: 人由来の二次汚染が考えられる食品
- 腸炎ピブリオ: おもに魚介類とその加工品
- セレウス菌: おにぎり、お弁当などのご飯もの

実際の検査項目は基本の区分に商品の特性を踏まえて設定しています

今月の安全確認報告はホームページで確認できます



ホームページアドレス ▶ <http://www.coop-hokuriku.net>

# あんあんクイズ ?

「細菌が増殖する3つの要素」とは「温度」・「水分」・「〇〇」  
〇〇に入るのは何でしょう?

- ① 栄養    ② 睡眠    ③ 音楽

前回(10月号)のクイズ  
Q. 2016年7月29日(金)に開催したのは  
①～③のうちどれでしょう?  
A. ② 2016年度コープ北陸品質管理研究会



## クイズに答えてクーポン券(500円)を当てよう!!

正解者の中から抽選で20名様に生協の共同購入、個人宅配のお支払いに使用できるクーポン券(500円)を配送時にお渡しします。クーポン券をご利用の際は配送時に担当者へお渡しください。請求額から500円値引きいたします。官製はがきに、①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(福井県民生協・コープいしかわ・富山県生協)を明記して下記の応募先までお送りください。当選案内は賞品のお届けをもってかえさせていただきます。みなさんのご応募お待ちしております!

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地  
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係  
締切 2016年12月31日(土)(当日消印有効)



ホームページ  
[http://www.coop-hokuriku.net/quiz\\_anan.html](http://www.coop-hokuriku.net/quiz_anan.html)

応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

携帯電話からのご応募はこちら▶

