

2017年度

コープ北陸品質管理研究会を開催しました



● 2017年7月28日(金) ホテル日航金沢 ● 共催: NPO法人 北陸HACCPシステム研究会

お取引先や食品製造工場への啓発活動の一環として品質管理研究会が行われました。今回は324名にご参加いただき、食品事業者として急務な対応課題である、「HACCP制度化」や「加工食品の原料原産地表示の義務化」をテーマに、専門家の方による講演と実際にHACCPを導入されているお取引先から自社でのとりくみをご紹介いただき、安全管理対策向上と制度に対する準備・対策に繋がる内容となりました。

※HACCP(ハサップ)とは…食品の製造プロセス全体において予測される危害を分析し、重要管理点を定め、これを連続的に監視するシステム。

講演1 食品事業者が主体的に取り組むHACCP



山口大学 共同獣医学部 病態制御学講座 教授 豊福 肇 氏
HACCP制度化にあたり、国内の中小企業の普及率が約35%にとどまっていることや「導入に関心があるが、具体的に検討していない」という割合が多い食品事業者の現状を踏まえ、HACCPシステムのメリットや導入までの手順、プランを作成する際のポイント、また導入後は精度を高めるために継続的な検証・改善を行うことの必要性についてご説明いただきました。

講演2 原料原産地表示の動向と課題



消費生活コンサルタント 森田 満樹 氏
食品表示法の施行・改正における最近の動向や、「加工食品の原料原産地表示制度」の改正点である「国別重量順表示」とその表示が困難な場合に厳しい条件のもと認められる4つの「例外表示」。また「わかりやすい食品表示」実現のために、これからの食品表示制度における問題点と今後の課題、食品事業者側に必要な準備・対応策についてご説明いただきました。

実践報告 HACCP導入による従業員改革 ～食品工場での導入・実践から～

HACCP管理による製造の流れや、工程ごとに行われている記録の書き方、HACCP活動を継続的に改善し、より良いものにするためのコミュニケーション活動や検証ミーティングについてご紹介いただき、導入のメリットや取り入れる上でのチームづくりや人材(人財)育成の重要性についてお話しいただきました。



株式会社スギヨ 品質保証部 部長 澤田 斉一 氏



こんな声がありました!!
開封後のジャムにすぐカビが…

低糖・低塩商品の消費はお早めに



食品内の糖分や塩分は微生物の増殖に影響します

砂糖や塩は食品の水分と結合し、カビなどの微生物が増殖するために必要な水分を減らすため、食品に含まれる砂糖や塩の量が多いほど、微生物は増殖しにくくなります。この特徴を利用し、人は古くから食品を砂糖漬けや塩漬けにして長持ちさせる工夫をしてきました。



低糖商品で発生した事例

ジャムには甘さを控えたタイプのもがあります。甘さ控えめのジャムは糖度が低いため微生物が増殖しやすく、使用状況によりカビが生えることがあります。取り出す際は清潔なスプーンを使い、必要な分を取り出したらフタはすぐに閉め、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。また、賞味期限にかかわらず早めに使い切ることが大切です。



低塩商品で発生した事例

そうめんにつけて食べるめんつゆには、水で薄めずにそのまま使えるストレートタイプの商品があります。ストレートタイプのめんつゆは、塩分が少ないため微生物が増殖しやすく、開封後冷蔵庫で保存していても、2日後にはカビが発生した事例もあります。開封した際はなるべく1回で使い切るようにしましょう。



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>

クイズに答えてクーポン券を当てよう!!

あんあんクイズ

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)を配達時にお渡しします。



クーポン券をご利用の際は配達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!

Q コープ北陸の安全を確認するとりくみは いくつあるでしょう?

- ① 3つ…工場点検、商品仕様書管理、組合員お申し出対応
- ② 4つ…工場点検、商品仕様書管理、産地・原料管理、商品検査
- ③ 5つ…工場点検、商品仕様書管理、産地・原料管理、商品検査、組合員お申し出対応

たくさんのご応募お待ちしております



前回(8月号)のクイズ

Q. 食品の保存方法で正しいのはどれでしょう?

A. ① 肉・魚類は汁がもれないように袋などに入れて保存する

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 2017年10月31日(火)(当日消印有効) ※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知でご利用させていただきます。

ホームページ

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▶

