

<発行にあたって>

9月18日に J A S M E Q 第 1 1 回総会が無事開催されました。

また、総会に続いてパルシステム生活協同組合連合会 渋澤常務執行役員 から講演をいただきましたが、そのなかで<消費者・組合員の食品（事故）に対する意識が確実に変化している。製造者の皆さんも、そのことを十分認識して、再度食品安全管理についての見直しをお願いしたい>旨のお話がありました。

新年度も品質管理支援事業につきましても、より充実させ皆様のお役に立てる活動事業としてゆく所存です。今後ともより一層のご支援協力をお願いします。

当「Q C 通信」も、隔月発行ではありますが定期的発行に努力し、更に皆様の「相互交流の場」として活用いただければと期待しています。投稿・ご意見欄も設けていますので、皆様の問題提起、ご意見ご批判、投稿を期待しています。

「パルシステム」の今年度第一四半期の商品回収事故事例（パルHP公開による）

■ 「豚肉ごましゃぶ風」（冷凍惣菜）

<「プラスチック片が混入している」とのご連絡を 5 件いただきました（4月13日（月）現在）。

調査の結果、具材の凍結時に使用している型の一部が破損して混入したものと判明しました。つきましては、商品を回収させていただきます。ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ありません。>

（対象 2 1, 0 3 2 点）

■ 「キュヴェロワイヤル・ルージュ（赤）」（テーブルワイン）

<一部商品に炭酸ガスが通常よりも多く溶け込んでいることがわかりました。検査の結果、含まれているガスは充填時に混入した酵母の 2 次発酵による二酸化炭素であることがわかりました。雑菌等の発生や他のガスの発生などはありませんでした。健康への影響はございませんが、念のためお手元に商品がございましたら回収をさせていただきます。>

（対象 2, 3 1 6 点）

■ 「ドックフードビーフ」（ドックフード）

<ゴム手袋の細片が混入していたとのご連絡をいただきました。

調査した結果、缶詰の製造工程で作業員が着用していたゴム手袋が破損し、原料内に混入した可能性があることがわかりました。つきましては、商品を回収させていただきます。ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ありません。>

（対象 1, 2 2 7 点）

■ 「韓国風サラダのたれ」（ドレッシング）

<賞味期限が経過した商品が混入していたことがわかりました。つきましては、商品を回収させていただきます。ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ありません。>

（対象 1 6 1 点）

■ 「練り物」（惣菜）

<賞味期限表示に年月日を表示すべきところを西暦が抜けた状態となっていたことがわかりました。正しくは「2015年」になります。なお、商品そのものに異常はございません。賞味期限表示「07.10」または「07.11」と記載>

（対象 1, 3 7 5 名）

■ 「かりんとう」（菓子）

<「しおかりんとう 120 g」の一部に、誤って「きんぴらごぼうかりんとう 75 g」の表示ラベルを貼り付けてしまいました。なお、誤ったラベルの商品においても中身は「しおかりんとう 120 g」で間違いございません>

（対象 6 9 点）

■ 「黒糖」（砂糖・菓子）

＜「西表島の黒糖」につきまして、商品の一部に微量の金属粉が付着していることが判明しました。原因は、製造機器の磨耗によるものと推測しています。健康被害をおよぼす可能性は低いと考えますが、お手元に商品がございましたら回収させていただきます＞（対象1，820名）

■「塩こうじパウダー」（ドライ調味料）

＜「異物が混入している」との連絡を2件（8月6日（木）現在）いただきました。調査と工場点検をしたところ、穀物に付着する虫の一種（メイガ）が混入した可能性のあることが分かりました。

つきましては、商品を回収させていただきます。ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ありません＞

（対象12，652名）

■「サラダベース」（冷蔵惣菜）

＜一部商品において「消毒臭がする」との連絡を19件（9月16日（水）現在）いただきました。原因は、ごぼうのアクによるものです。

つきましては、本来の風味を損なっているため、商品の使用を中止し廃棄くださいますよう、お願い申し上げます。ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ありません。＞（対象4，310名）

JASMEQ監物：「現場感覚」からすると、100%防止するのがなかなか難しい事案もあるかと思われませんが、大半は「充分防げた」事故だと思われます。また、ほとんどが人体被害や重大被害に及ぶことがなかったとはいえ、重大被害一步手前の「ヒヤリハット」状況にあったことは間違い有りません。

「他人事」ではなく「自社工場（製品）では」として、見直し確認検証の事例としたいと受け止めます。

ノロウイルスの季節が目前です。昨年の厚生労働省連絡（概要）を再確認しませんか

平成26年1月に発生した食パンを原因とする食中毒事例

立入調査において判明した不備

1 食品等の取り扱い

◆パンの製造に従事する者は使い捨ての手袋を着用しているが、交換の頻度については具体的な指示が出されていない。以前はマニュアルを作成したことがあるが、従事者に十分に周知されないまま活用されなくなってしまったという話があった。 <自社のチェック結果は○ X>

◆手袋の交換手順以外のマニュアルについても、整備がされていない。作業は工場内の責任者等からの指示に従って進められており、マニュアルに基づく作業を周知させるというやり方ではない。 <自社のチェック結果は○ X>

◆異物混入を防止するための検品の際に、全てのパンを手にとって表裏を確認する作業工程があったが、ノロウイルスが手に付着している従事者が作業に関与した場合は被害が拡大してしまう危険性が考えられた。 <自社のチェック結果は○ X>

2 従事者

◆体調管理については、更衣室から工場内に入室する際に健康チェック表が設置されており、発熱、嘔吐、下痢、家族の体調不良等の項目について、自分でチェックする形式となっている。体調不良等で該当する項目がある場合は、責任者等に連絡して判断を求めるが、自覚症状がない従事者について、出勤時に責任者等が健康状態を確認することはない。 <自社のチェック結果は○ X>

◆工場内で着用する作業着（上下）は、作業終了後に従業員が自宅に持ち帰って洗濯をすることになっている。なお、会社側で作業着の衛生状態について定期的に確認するような規定は設けられていない。 <自社のチェック結果は○ X>

◆トイレ使用の際は、トイレ内に作業着をかけるためのハンガーが設置されており、作業着（上）を脱いでからトイレを利用するよう指示されている。作業着（下）は脱いでいない。なお、トイレ用の履物はかかどが低く、作業着の裾が床面に触れることがある。 <自社のチェック結果は○ X>

3 施設

◆更衣室から工場内に入室する際に使用する手洗い設備については、冷水しか出ない形式のもので水流が弱く、1箇所が故障中であった。ハンドソープは手をかざすと自動で吐出されるものであったが、量

が非常に少なかった。

<自社のチェック結果は○ X>

◆製造室内で使用する履物は専用化されていたが、原材料検収室や製品搬送室については外部の業者等がそのまま進入することが可能な構造であった。

<自社のチェック結果は○ X>

◆営業開始から数十年を経過している施設ということで、老朽化のために床の凹凸が目立つ部分があった。

<自社のチェック結果は○ X>

(NO2 発行担当 監物 今朝雄)

なお、添付資料及び「感染症対策リーダー研修 確実に排泄物を処理するには」を検索参照いただくこともご案内します。

<編集後記>

■「前号」発行後、送付メンバーから、「獣（ペット）毛の付着対策」についての意見が寄せられました。これまでは「毛髪」として処理対応されてきたことも多いと考えられますが、近年「ペットを室内」で飼うことが増えているように思われます。皆さんのところで「状況（差支えない範囲で）」や対策：私服の着用制限やローラーの手順等についてのご意見、アドバイス等がありましたら、お知らせ下さい。

■皆様には、BCCでお送りしていますが、取引関係者及び関連会社の関係者への送付先追加希望がありました紹介下さい。

(JASMEQ 監物)

協同組合JASMEQ(ジャスメック)監物今朝雄・中村優

〒112-0012 東京都文京区大塚 5-9-2 新大塚プラザ8F

Tel 03-5940-3917 Fax 03-5940-3918

E : k.kenmotsu@jasmeq.com E : m.nakamura@jasmeq.com

皆様のご意見、投稿をお待ちしています。

お名前 (匿名希望は希望ペンネーム等)

御社名 (公開可 非公開希望)

次号以降への掲載 掲載希望 掲載は希望しない。

(以下、自由に記載いただきメールで返信下さい。また、別紙：FAXのスキヤン可でお送りいただいても結構です。)

題名 (無くても結構です)