

食卓を笑顔に 食の安心だより

2015

食品安全・品質保証レポート(2014年度報告)



コープみらい コープぐんま
いはらきコープ コープながの
とちぎコープ コープにいがた
コープネット事業連合



日本を、食卓から **元気** にしたい。

発行にあたって	01
ほべたんと学ぶ食の安全3つのキーワード	02
コープネットの食品安全・品質保証の取り組み	05
コープ商品の食品安全・品質保証の取り組み	07
組合員の声レポート	08
お申し出レポート	09
商品検査センターレポート	10

発行にあたって



コープネット事業連合
理事長 赤松 光

食の安全・安心は、組合員さんの最大の関心事となっていますが、健康な食生活を営むためには何が必要でしょうか。まず、バランスの取れた食材が手に入ることです。次にその食材の安全性が確保されていることです。そのためには3つのことが必要です。

第一は、フードセキュリティ（食料安全保障）です。最近では、新興国での消費の増大、自然災害・資源枯渇などで海外調達が厳しくなっています。また国内でも生産者の減少などで生産量が減っており将来への不安が増大しています。「安定調達」と「日本の自給力を守り世界の食料問題に貢献する視点」からの取り組みが求められています。

第二は、フードディフェンス（食品防御）です。2008年の「中国製冷凍餃子中毒事件」では食の安全が大きく脅かされ、生協の信頼に関わる事件でもありました。これは意図的に農薬が混入された事件で、その後も同様の事件が国の内外で発生しています。意図的な行為を防止することや、情報提供、危機管理の重要性が再認識されています。

第三は、フードセーフティ（食品安全）です。一般的に日々起きている事故の大半は、異物混入、表示違反、衛生管理の不十分さに起因する食中毒などです。また、食品偽装事件なども後を絶ちません。これらは、生産から、流通、消費までの基本的な衛生管理、ルールや基準の順守、これらの管理状況の点検を行うことで、リスクは大きく減らすことができます。

コープネットでは、商品の企画、生産・製造、流通の各段階で食の安全確保に努めています。あわせて、組合員さんからのお申し出や現場からの情報などを収集し、迅速に危機対応ができるようにしています。さらに、何かあった時には情報を広くお知らせし、被害拡大防止を最優先に取り組んでいます。

フードチェーンの最終段階は、家庭での消費です。家庭での保管・調理方法によっては問題がおきることあり得ます。また、「これは危険」「これを食べれば健康」などの正確でない情報もあふれ、「なんとなく不安な」気持ちになることも多々あります。根拠の無い不安を持つのではなく、食の安全に関する知識や情報を知って、フードチェーン全体で食の安全を守りましょう。

コープネットは3つの課題を進めるとともに、より理解を深めていただくためのリスクコミュニケーションを積極的に進めてまいります。

2015年5月



ほべたんと学ぶ●食の安全3つのキーワード



コープがお届けする商品の食品安全・品質保証の取り組みをご紹介します前に、大切な**3つのキーワード**についてご説明します。イメージが膨らむように絵本仕立てにしました。

さて、**3つのキーワードとは何でしょうか？**ほべたんと学びます。お弁当から広がる食品安全・品質保証のお話です。

おばあさんが、ほべたんに
すてきな**べんとう**をつくってくれました。



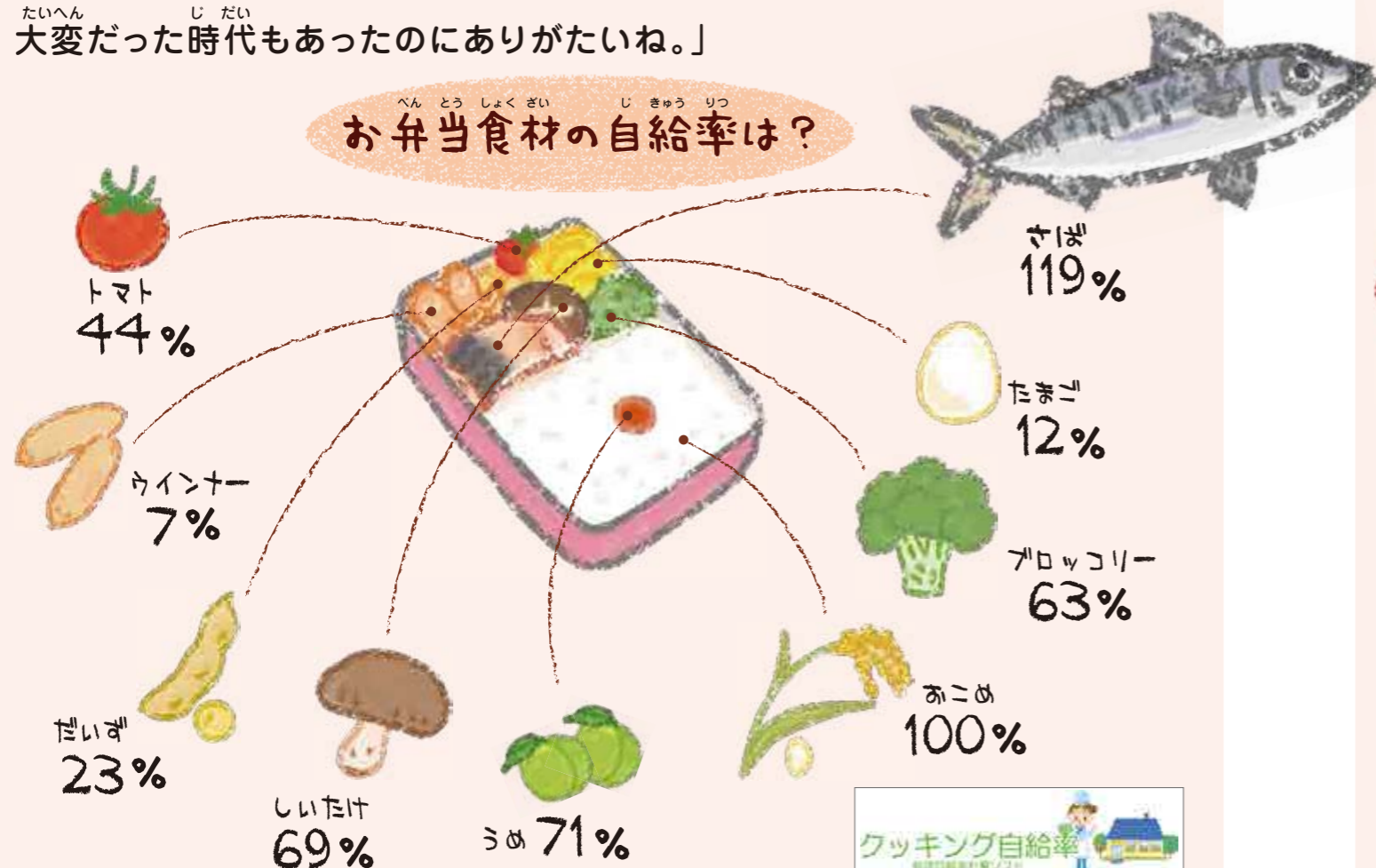
わあ！
おいしそう

●『ほべたん』はコープネットグループのキャラクターです。

●キーワード1 「フードセキュリティ」について

お弁当を彩る様々な食材。コープのカタログを見たり、お店に行くと、世界中から調達された食材が当たり前のように並んでいます。でも、人口の増加や異常気象、国際紛争や家畜伝染病の流行、また自給と輸入の比率といった複合的な要因で、「食の需要と供給のバランス」がくずれると、突然身近な食材が手に入らなくなることがあります。食材を安定的に確保することは食の安全の大前提です。これを「**フードセキュリティ：食料安全保障**」といいます。

おばあさんが言いました。「今の日本は本当に『食』に恵まれていて、世界中から食材が集まってくるのよ。昔は食べる物が手に入らなくて大変だった時代もあったのにありがたいね。」



おじいさんが言いました。「そんな大切な食べ物を粗末に扱うところか、いたずらする人がいるなんてほんとうにかなしいよ。」

ふーん…なるほど～

●キーワード2 「フードディフェンス」について

悪意を持って、人に危害を与えるような薬品や異物を食品に混入させる事件が起こっています。ほんとうに悲しいことです。人に危害を与える行為はもとより、食物を粗末に扱う事が問題だと思いませんか？このような意図的な犯罪行為を防止する取り組みを「**フードディフェンス：食品防御**」といいます。



●キーワード3 「フードセーフティ」について

ひとつの商品が生産者から始まり、組合員に渡るまで「フードチェーン」でつながっています。フードチェーンにたずさわる一人一人が、安全性確保に取り組み、すべての人が協力して実現する安全の全員リレー、それが「**フードセーフティ：食品安全**」です。

ほぺたんが言いました。「ぼく知ってるよ！食べ物がんばって作って集めて、僕たちに安全に届けるために多くの人達が、バトンリレーしている！フードチェーンっていうんでしょ？」



いかがでしたか？3つのキーワード。

食材を安定的に確保すること、食材が商品となって食卓にのぼるまでの安全性を確保すること、意図的な犯罪行為を防止すること。食の安全について起こる様々な問題を考える時、3つのキーワードのどれに関わるトピックが分類してみましょう。そして、コープがお届けする商品の食品安全・品質保証の日常的な取り組みは、「**フードセーフティ：食品安全**」が基本と考えています。

コープネットの食品安全・品質

食品安全の基本は、フードチェーンにたずさわる

保証の取り組み

方々とともに進める「安全の全員リレー」です。

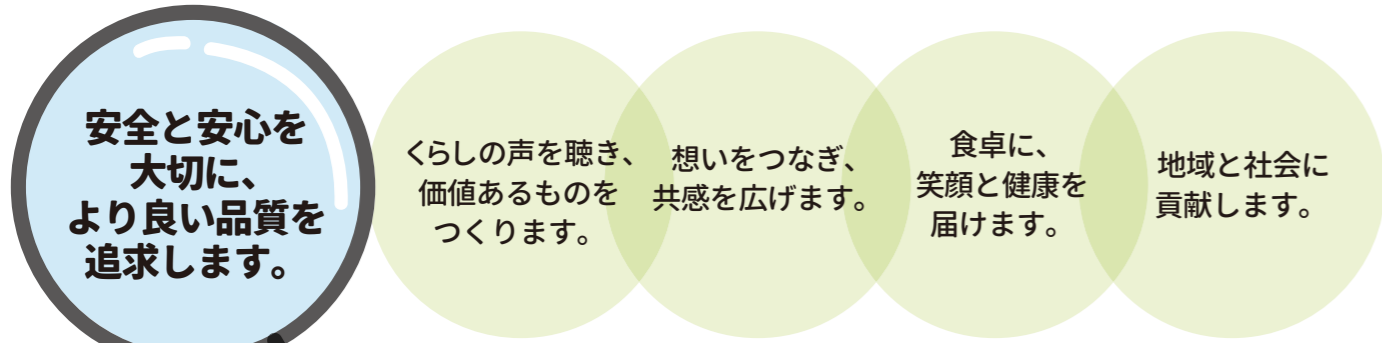


コープ商品の 食品安全・品質保証 の取り組み

co-op
想いをかたちに
SMILING CO-OP

コープ商品が2015年6月から新しくなります!

「くらしと食」の安心を願う多くの組合員の参加によって、育てられてきたコープ商品。これからも組合員の想いをかたちにするため、5つの約束をもとにもっと素敵なコープ商品になります。



安全と安心を
大切に、
より良い品質を
追求します。

くらしの声を聴き、
価値あるものをつ
くります。

想いをつなぎ、
共感を広げます。

食卓に、
笑顔と健康を
届けます。

地域と社会に
貢献します。



日本生協連の取り組み例を紹介します。

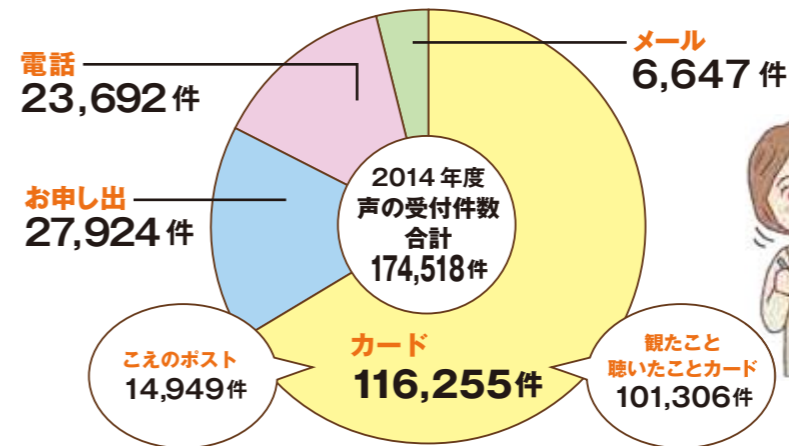
CO・OP《クオリティ》旨さジューシーハンバーグの開発事例
商品開発を行う時、フードチェーンのつながりの中で起こるかもしれない様々な不具合の可能性を想定します。それぞれの可能性について対策を行い、点検や検査で確かめました。

品質	CO・OP《クオリティ》は、おいしさにこだわった新しいコープブランドです。100人規模モニターアンケートでも「おいしい」または「ややおいしい」と答えた方が94.5%と高い評価を得ました。
原料	この商品の《クオリティ》のひとつに、牛肉と豚肉の配合比へのこだわりがあります。仕様書どおりに配合される仕組みとなっているか、日本生協連による工場調査で帳票類の記録状況を確認しました。
製造	日本生協連の点検項目をもとに、製造環境・工程管理状況を調査し、基本的に問題がないことを確認しました。より細かな問題点を無くすために、マニュアルや記録の整備及び清掃の強化等、いくつかの必要な改善を行いました。
流通	パッケージが、配送に耐えられる強度を持っているか？ 包材の材質や厚みなどを確認した上で、実際に商品に衝撃を与える落下試験を行いました。

組合員の声レポート

組合員から寄せられる声は、年間17.4万件

コープでは、組合員の声を大切に、「電話」「メール」「カード」「お申し出」の4つの方法で承っています。



カードは、組合員が直接記入する「こえのポスト」と、コープの職員が組合員から聴いたり、観たりしたことを記入する「観たこと聴いたことカード」があります。



こえがかたちに

寄せられた声が、実際に品質向上につながった事例をいくつか紹介します

co-op アップルジュースなどの飲料

こえ: コープ牛乳の『あけくち』の字が大きく見やすくなりました。CO・OPカフェオレ、CO・OPアップルジュースなどの飲料の開け口も見やすくして欲しいです。

実現: [改善前] → [改善後]

声に応え、果汁飲料 1000mlなどの「あけくち」表示を大きく見やすく変更しました。
※2014年12月初旬より下記8品を順次変更
オレンジ・アップル・グレープフルーツ・カフェオレ・ピンクグレープフルーツ・パインアップル・野菜ジュース・おヨーグルト

co-op パルメザンチーズ

こえ: パルメザンチーズ容器は小さい振り出し口しかなく、一度に多く使いたい時には不便です。大きい振り出し口をつけるか、フタが取り外せるように改善できませんか。

実現: [改善前] → [改善後]

かける量を調整しやすくなるため、大きさの違う弓形の穴がふたつあるキャップに変更しました。また、材質を全てプラスチックに変更し、分別不要にしました。

co-op ロースハム

こえ: ロースハムの開け口が非常に開けにくいです。

実現: [改善前] → [改善後]

パッケージを開けるときのつまみの部分に凹凸を付けました。凹凸をつけることでフィルムとフィルムの間隙ができて、開けやすくなります。

お申し出レポート

お申し出とは

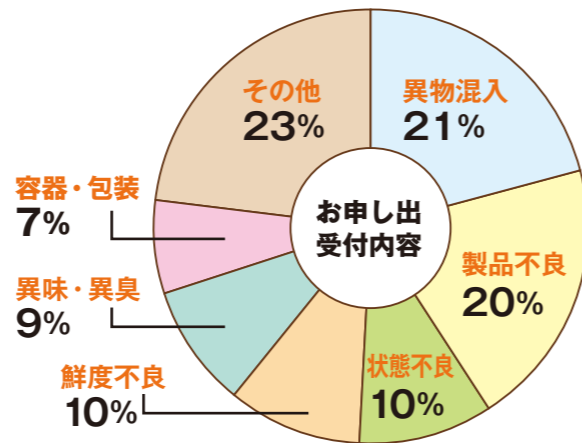
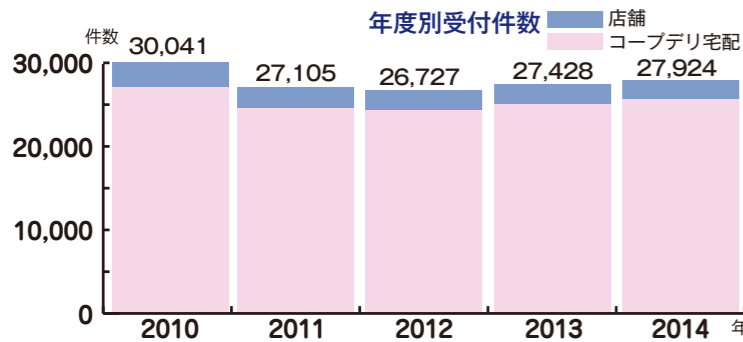
コープでは、組合員から寄せられる商品に関するご指摘をお申し出と呼んでいます。組合員の不安を受け止め、調査を行い回答しています。

お申し出管理部門の役割

- 組合員から寄せられたお申し出を管理します。
- お申し出に迅速に対応します。調査を行い、その結果をわかりやすくお知らせします。
- お申し出データを蓄積・分析し、商品の品質向上・事故防止に役立てます。

お申し出受付概要

2014年度に受け付けたお申し出は27,924件でした。年度の前半は2013年末に発生した冷凍食品の農薬混入事件の影響を受け異味・異臭や容器・包装に関するお申し出が増加していました。後半は2014年末からの異物混入に関する報道による影響で異物混入のお申し出が急激に増加しました。



■改善につながる内容や多発傾向にあるお申し出に関しては、商品の取り扱いを担当した部門に対して「商品お申し出調査要請書」を発行します。部門担当は、お取引先に対し調査および是正措置報告などを求め、商品の改善につなげていきます。



組合員からのお申し出を直接受けるのは、現場の職員です。組合員の不安を受け止め、少しでも早く解消するためには、現場での対応力と知識学習が重要です。学習資料として、2種類の「お申し出対応ニュース」を発行し活用しました。

知っておきたい！
お申し出対応のポイント

お申し出から学ぶ
商品豆知識

商品検査センターレポート

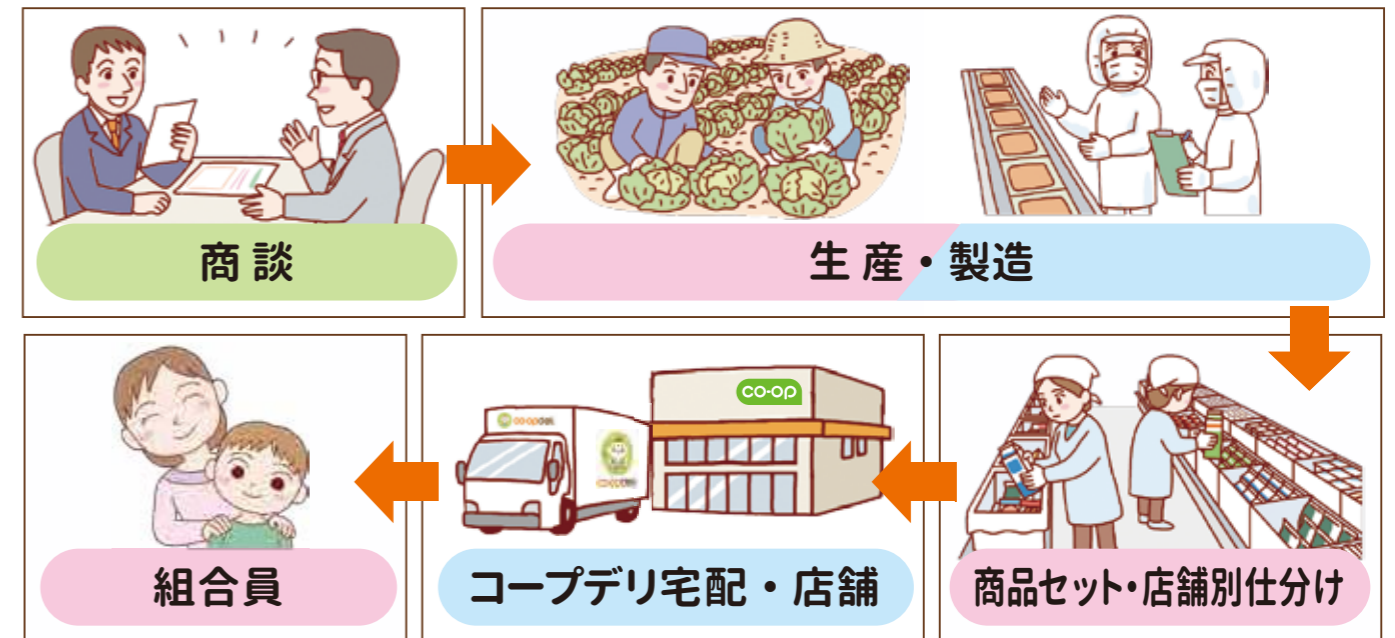
商品検査の考え方

商品の安全性を確認するためにはフードチェーン全体での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。

商品検査センターの役割

- 商品の状態を科学的・客観的に把握します。
- 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、商品の改善・品質向上に役立てます。

フードチェーンと商品検査のかかわり例



「商品仕様書」の記載内容をもとに、食品の表示を確認する検査を行います。特にアレルギー表示を確認する検査(特定原材料)を重視しています。

組合員にお届けする前(事前)、お届けした(供給時)商品状態を確認する目的で微生物や食品中に残存する化学物質の検査を行います。

コープの製造工場、お店の中にある調理施設の衛生状態を確認する施設衛生検査を行います。職員の手指や器具の表面を拭き取り、検査します。

検査実績概要(検体数)

- 2014年度の検査は日本生協連と合わせ51,652検体です。日本生協連ではコープ商品の検査、コープネットではそれ以外の商品の検査を行っています。
- 放射性物質についての検査を継続しています。規格基準値を超える商品はありませんでした。
- 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措置報告などを求め、商品の改善につなげていきます。

	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	5,013	17,396	22,409
	残留農薬	3,536	973	4,509
	残留動物用医薬品	377	188	565
	食品添加物	1,392	201	1,593
	カビ毒	128	152	280
	ヒスタミン	274	685	959
食品の品質や規格成分の検査	放射性物質	3,308	3,025	6,333
	成分・品質	2,396	235	2,631
	内容量	1,621	0	1,621
食品の表示を確認する検査	官能	2,793	171	2,964
	品温	0	312	312
	特定原材料	1,516	362	1,878
	遺伝子組換え	226	0	226
施設衛生検査	品種・肉種判別	309	130	439
	産地判別	106	11	117
その他(上記以外)	0	4,308	4,308	
合計	362	146	508	
合計	23,357	28,295	51,652	