

コープみらい  
いばらきコープ  
とちぎコープ  
コープぐんま  
コープながの  
コープにいがた  
コープフルコ  
コープデリ連合会



# 食卓を笑顔に 食の安心だより 2019

食品安全・品質保証レポート(2018年度報告)



ほぺたんと学ぶ  
コープデリ商品検査センターってどんなところ? .....01  
商品検査センターレポート.....03  
組合員の声レポート.....04  
コープデリ連合会の食品安全・品質保証の取り組み.....05



しょうひんけんさ  
ほぺたんが商品検査センターへ見学に来たよ。  
なにがあるのかな？

ホール



ぼくたちまで  
つながって  
るんだね

はじめに  
えいぞう  
映像をみます

★フードチェーンについての映像をみます。  
【フードチェーン】: 生産者から組合員までの食品の流れ

ワクワク！

つぎに  
いってみよう！

けんさしつ・けんがくつうろ  
検査室・見学通路



いろいろな  
けんさ  
検査を  
しているね！

けんがくつうろ けんさ  
見学通路から検査を  
まじか けんがく  
間近に見学することが  
できます

じっけんしつ  
実験室

★手洗いや、簡単な実験を通して  
身近な科学を体験します。



トライアルキッチン

★自宅のキッチンでできる食中毒防止  
などのアドバイスがあります。



わたし  
私たちが  
き  
気をつけなくちゃ！

2かいへ  
みるよ！

たのしかったね！

テストキッチン

★調理実習を行います。



ママとパパにも  
はな  
話そう！

じっけん  
実験も  
できるんだ！

み  
見て聞いて  
たいけん  
体験できます

きかいも  
いっぱい！

みなさんに  
けんさ  
検査センターの役割を  
やくわり  
知ってほしいんです

商品検査センターで、実際に検査の様子を見学していただくことで、  
コープデリグループの食品安全の取り組みを伝えていくとともに、食  
品安全に関する情報発信・コミュニケーションの場をつくります。

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。商品検査はフードチェーンの  
各工程の管理が適切であることを確認する方法のひとつです。

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、コープデリ連合会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。



# 商品検査センターレポート



## 検査実績概要(検体数)

### 残留農薬検査

農作物ごとに決められている使用農薬と、その残留基準が守られていることを確認しています。

### 微生物検査

原材料や製品、製造環境が衛生的に管理されているかを確認し、商品事故を予防します。



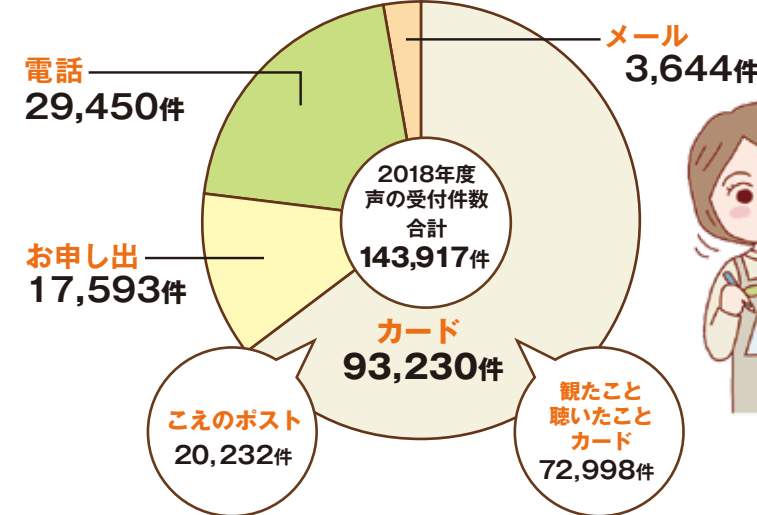
2018年度の検査は日本生協連と合わせ53,365検体です。日本生協連ではコープ商品の検査、コープデリ連合会ではそれ以外の商品の検査を行っています。

		日本生協連	コープデリ連合会	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	5,200	18,443	23,643
	残留農薬	2,961	1,105	4,066
	残留動物用医薬品	323	188	511
	食品添加物	795	211	1,006
	カビ毒	101	177	278
	ヒスタミン	164	506	670
食品の品質や規格成分の検査	放射性物質	1,138	2,141	3,279
	成分・品質	2,696	1,809	4,505
	内容量	1,573	0	1,573
	官能	3,643	6	3,649
	品温	0	306	306
	食品の表示を確認する検査	特定原材料	2,696	550
遺伝子組換え		43	0	43
品種・肉種判別		164	128	292
産地判別		68	40	108
施設衛生検査		0	5,485	5,485
その他(上記以外)		622	83	705
合計		22,187	31,178	53,365

# 組合員の声レポート

組合員から寄せられる声は、年間**14.3万件**

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。

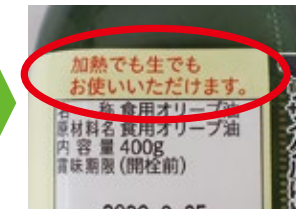


## こえがかたちに

co-op エキストラバージンオリーブオイル 400g



実現



声を受け、加熱はもちろん、生でも使用できることを表示しました。(コープのオリーブオイルに、順次同様の表示をしていく予定です)

こえ 加熱せずにそのまま使用してもいいのでしょうか？

※200gのタイプもあります。

## 見学対応やイベント

2018年4月3日に見学もできる施設としてリニューアルオープンし、1年間で約5,000人の方にご来館いただきました。9月に「食品添加物」、2月に「農薬・オーガニック」をテーマにリスクコミュニケーションを開催しました。また、夏休みには親子見学会を10回開催し、多くの親子に参加していただきました。さらに、行政と連携して「年越しそばを科学する」なども開催しました。



## 商品検査センターの取り組み

### 「ISO/IEC17025(試験所認定)」の項目拡大

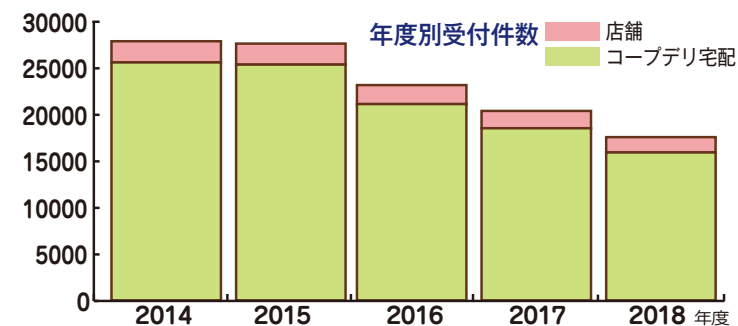
放射性物質検査に続き、9月に微生物検査の生菌数試験でも「ISO/IEC17025(試験所認定)」を取得しました。

\*「ISO/IEC17025(試験所認定)」とは、国際的なルールに従って測定精度の評価をし、その中身の透明性・整合性が確保できていることを第三者認定機関が認定する規格です。その結果、ISO/IEC17025に認定された試験所は、世界に通用する試験結果を出す能力があると認められます。



## 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、調査を行い回答します。



●お申し出の申告は年々減少傾向にあり、2018年度は2万件を切る件数でした。

## ご存知ですか、こんな事例



「知らなかった」ことによる不安でお申し出になる事例も多くあります。組合員広報誌のQ&Aコーナーにお申し出の事例や実際の写真を掲載して組合員のみなさんへお知らせしています。

### 白菜の場合

- Q 全体的に黒い斑点があります
- A 「ゴマ症」と呼ばれる現象です。「ゴマ症」は、病虫害ではなく肥料の吸収量や、降水量・気温の変化によって起こることがあります。ゴマと呼ばれる黒い部分はポリフェノールによるもので、食味に問題はありません。



●2018年度のお申し出と組合員の声の報告にコープクルコの数は含まれていません。



# コープデリ連合会の食品安全・

## 食品安全の基本は、フードチェーンにたずさわる

商品の企画から始まり、生産・製造・流通、組合員が消費するまで、様々な人々が関わっています。そのつながりを「フードチェーン」といいます。

### 商談



#### 取り組み例① 仕様書点検：約19,634件実施

お取引先に「商品仕様書」を提出していただき、点検・管理を行います。商品仕様書は「商品設計のカルテ」です。商品の品質がコープ取り扱い基準を満たしているか？食品表示に間違いがないか？などを確認します。また、年に一度お取引先に参加していただき「品質保証研修会」を開催しています。コープの品質保証の取り組み報告、行政や専門家の講演などを通してフードチェーン全体のレベルアップを図っています。2018年度は355社の参加がありました。

# 品質保証の取り組み

## 方々と、ともに進める「安全の全員リレー」です。

### 生産



#### 取り組み例② 産地調査：161産地実施

産地の生産者を訪ね生協版適正農業規节点検を行います。生協版適正農業規节点検とは、確かな農産物をお届けするために生産者とコープが協力して行う「農業の健康診断」です。現在の栽培環境・管理状況をお互いの目線で確認しあい、議論を経て、必要な改善を進めていきます。組合員の「おいしい」の声も届けます。

### 製造



#### 取り組み例③ 工場調査：65工場実施

製造元を訪ね工場調査を行います。製造環境・管理状況をお互いの目線で確認しあいます。調査の目的は「指導」ではありません。問題点があった場合、実現可能で効果的な改善方法とともに考える姿勢で進めます。お手本にしたい製造者へは、訪問し情報を共有させていただいたり、コープで行う食品安全・品質保証の会議で講演をお願いするなど交流を深めています。

#### 取り組み例⑥ あなたの取り組み例はありますか？

### 家庭でできる 食中毒予防の3原則

バトンを受け取るリレーのアンカー



つけない  
手洗い



手はばい菌の運び屋です！  
石けんでよく洗った後は、  
水でしっかり洗い流しましょう！

ふやさない  
温度管理



低温でも、ばい菌はゆ〜っくり増えます。  
冷蔵庫は詰めすぎないこと、  
早めに食べることが大切！

やっつける  
加熱



食品の中心に、ばい菌が  
生き残っているかも…？  
肉類は中心部まで加熱しましょう！

組合員もフードチェーンの担い手です。  
コープから受け取ったバトンを「食卓」という  
ゴールまでしっかりと届けましょう！

### 組合員

#### 取り組み例⑤ 職員教育：全職員対象

食品を取り扱うプロとしての教育を重視しています。テキスト『食品安全・品質保証ハンドブック』を作成し2009年度より活用しています。2018年度は「あの時を忘れない（餃子事件の教訓）」、「細菌による食中毒」、「HACCP制度化」について、基礎教育を実施しました。また、全事業所で毎年ノロウイルス対策に取り組んでいます。

### コープデリ宅配・店舗



#### 取り組み例④ 物流セットセンターの役割

同じチェーンでも「コールドチェーン」というキーワードがあります。冷蔵・冷凍で管理しなくてはならない商品は温度管理が重要で、物流はとても大きな役割を果たしています。また、宅配商品をセットしたり店舗別に仕分けを行うセットセンターでは、商品に損傷がないか？汚れないか？異物はいっていないか？異臭はないか？など検品に細心の注意を払って作業を行っています。

### 商品セット・店舗別仕分け

