

# 食卓を笑顔に 食の安心だより 2014

食品安全・品質保証レポート(2013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

ほぺたんと学ぶフードチェーンと食品安全.....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。この冊子は、食の安全・安心のためのコープネットの取り組みについてお知らせするものです。

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、生協の信頼にも関わりました。また最近では、アクリフーズ社の冷凍食品農薬混入事件がありました。いずれも、意図的に農薬が混入された事件で食品防御(フードディフェンス)\*や情報提供、危機管理の重要性が再認識されました。

一方で、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。これらのリスクは生産から流通、消費までの基本的な衛生管理を徹底し、ルールや基準を順守すること、その管理状況を点検することで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、流通の各段階で基準をつくり、それらの効果を裏付けるために産地、工場、製品の調査・点検・検査などを計画的に行い、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、何かあったときには情報を広くお知らせし、被害拡大の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起きることもあり得ます。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。また、コープネットは正確でわかりやすい情報を発信するとともに、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。

2014年5月

※ 食品防御 (フードディフェンス)  
食品の衛生的な管理を前提として、「食テロ」ともいわれる、人が意図的に食品に農薬や健康に危害を及ぼす異物を混入する食品汚染の防止を図り、食品の安全を確保すること

## ほぺたんと学ぶ●フードチェーンと食品安全…1



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、大切な考え方「フードチェーン」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、**フードチェーンとは何でしょうか?** ほぺたんと学びます。ちらし寿司から広がる食品安全・品質保証のお話です。

パパとママが、ほぺたんに  
すてきなちらし寿司をつくってくれました。



わあ！  
おいしそう

●『ほぺたん』はコープネットグループのキャラクターです。

ちらし寿司は、さまざまな食材からできています。では、一つ一つの**食材はどこから来てどのようにして食卓に上がるのでしょうか？** そして、その食材の安全性はどのように保証されているのでしょうか？ コープは「元をたどれること」そして「その食材に関わっている方々の顔が見えること」が大切だと考えています。あなたの目の前にある料理。「いただきます！」の前に想いをはせてみてはいかがですか？

パパが言いました。  
「ちらし寿司に入っている食べものは、元をたどっていくと、いろいろなところからやってくるんだよ」



生産者から原料加工者、原料加工者から製造者、製造者から問屋と、流れていく中でひとつの商品になっていくのです。**ひとつの商品が生産者から始まり組合員に渡るまでのつながりを「フードチェーン」といいます。** 食の安全は、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します。それは「**安全の全員リレー**」なのです。そして、最後に組合員にバトンを渡すのは、私たちコープです。しっかりとアンカーにバトンを渡します。

ママが言いました。  
「私たちが安心して料理できるのは、野菜やお肉をつくっている人からコープまで『安全』のバトンリレーでつながっているからよ」



# コープネットの食品安全・品質 保証の取り組み

フードチェーンにたずさわる方々とともに安全 の全員リレーを進めています。



**そうなんです！** 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！

例えば…

買い物したら寄り道しない。

保管場所間違っていますか？

冷蔵庫内は整理整頓、清潔にしていますか？

手洗いをきちんとしていますか？

**そして、「食卓を笑顔に」** 家族やコープとともに食の安全について考えてみませんか？

私、こんどお菓子の工場に行ってみたい！

パッケージの裏の食品表示に書いてあることがよくわからないなま…

キッチンでできる食中毒予防って何かしら？

こんど、食物アレルギーの友達を招待するのだけど、おやつをどうしよう？

輸入食品について何となく不安なだけで、実際はどうなのかしら？

コープでは食品安全・品質保証に関する学習会を行っています。参加者といっしょにゲームや実験を通して学ぶ「体験型」学習に力を入れています。

# 好きだから伝えたい コープ商品

## コープ商品の 食品安全・品質保証 の取り組み

コープ商品をより多くの組合員に愛していただくために…  
日本生協連の取り組み例を一部紹介します。

### 原材料の管理

BOMAR社の養殖池です。数ヘクタールもある広大な土地に広がっています。養殖池ごとに管理人が常駐し管理しています。約4か月育てたえびが水揚げされます。



安全性が確認された原材料を  
安定的に確保することが大切です。

### たとえば… co-op サラダえびの場合

えびの生産は、気象条件などにより、収穫量や品質が変わってきます。また商品の品質は、養殖方法や水揚げから輸送、工場での管理レベル、そして原料を安定的に集荷する能力にも大きく左右されます。コープのサラダえびは、広大な養殖池が工場に近く、鮮度の良い原料を素早く加工することが可能なタイやインドネシアの工場を選定しています。

生産環境は日々変化していますが、コープでは商品担当者、および現地スタッフを定期的に工場に派遣し、品質管理体制、生産指導、工場設備の改善を行い、より良い品質、おいしさの実現に取り組んでいます。



加熱済みなので、解凍するとすぐ食べられます。

### 製造の管理

収穫前の生育状況調査です。もみの中に米がきちんと入っているか？ 1穂に何粒のもみが付いているか？ 1株に何本の茎ができていますか？ その他、もみや葉の色は正常か？ 虫や病気の被害はないか？ などを調査します。



厳しい品質基準をクリアするため、  
点検や検査をしています。

### たとえば… co-op コープ米(指定産地米)の場合

毎年栽培前にコープと指定産地の間で「栽培計画書」を確認します。その後、主な生育段階で商品担当者が現地に赴き、点検を行います。たとえば、正しい品種が使用されているか(種子更新)、農業の使用は適切か(栽培記録簿点検)、貯蔵施設の管理は行き届いているか(施設点検)などです。

秋の収穫が終わり、産地から指定精米工場に原料玄米が納品されます。精米工場では、コープ米の品質基準に基づいて、受入検査を行います。基準の一例としてより品質を保つために、原料玄米の水分値基準は、15.0%以下としています(公的基準16.0%)。

また、ごはんの「食味」を左右する指標、たんぱく質含有率の基準も設定しています。同じ産地でも、たくさんの生産者の方々が様々な条件でお米を栽培しています。品質のばらつきをできるだけ少なくして、地域全体のお米の品質を良くしていくことが大切と考えています。日本生協連商品検査センターでは栽培計画書の科学的検証を目的として、玄米の残留農薬検査、精米の品種判別検査を実施しています。

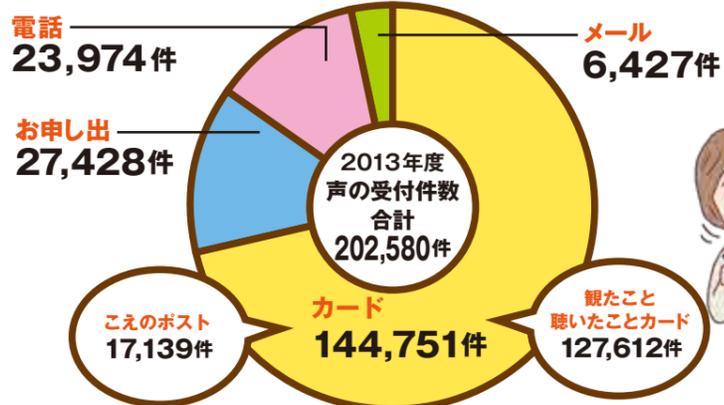


コープの指定産地米は15種類あります。

# 組合員の声レポート

組合員から寄せられる声は、年間20.2万件!

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「こへのポスト」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「観たこと聞いたことカード」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 本みりんのキャップ



本みりんの中栓の輪に指が入りにくく、開けにくいです。

実現

- ①中栓のプルリング(輪)も指を入れて引っ張りやすいよう大きくし、楽に開けられるようになりました。
- ②キャップの突起部分を大きくし、指が掛かりやすくなりました。



### co-op 九州のカットほうれん草



ゆでであるのだと思いますが、「あく抜き」は必要ないのでしょうか? 離乳食に利用しているので気になります。

実現



商品パッケージに「あく抜き済みです」と記載しました。また、調理方法についても、「加熱してお召し上がりください」と表示しました。

あく抜き済みです。  
軽く湯通ししてありますが、加熱してお召し上がりください。

### co-op 極小粒納豆



添付のたれが開けにくいです。

実現

添付のたれの包材を開封しやすく変更しました。これまでのマジックカット方式から、ギザカット方式に変更しました。また、袋の角に切り込みを入れました。



# お申し出レポート

# 商品検査センターレポート

## 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

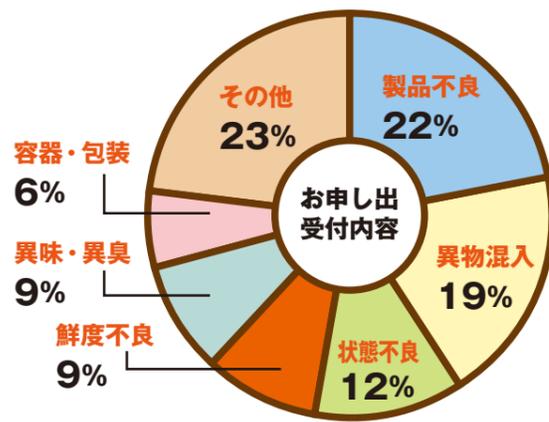
- 組合員から寄せられたお申し出を管理します。
- お申し出に迅速に対応します。調査を行い、その結果をわかりやすくお知らせします。
- お申し出データを蓄積・分析し、商品の品質向上・事故防止に役立てます。

## お申し出受付概要

2013年度に受け付けたお申し出は27,428件。年度の前半は前年より減少していましたが、年末に発生した冷凍食品の農薬混入事件の影響を受け、年度を通してやや増加しました。お申し出内容別にみても「異味・異臭」に関するお申し出が前年比124%と増加しています。



■ 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処置報告などを求め、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」を発行し活用しています。

## 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・品質向上のために役立てます。

## 検査実績概要(検体数)

- 2013年度の検査は日本生協連と合わせ58,876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不安の声にこたえるため検査を継続しています。基準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処置報告などを求め、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	4,654	21,395	26,049
	残留農薬	1,447	1,047	2,494
	残留動物用医薬品	533	213	746
	食品添加物	1,897	201	2,098
	ヒスタミン	233	664	897
食品の品質や規格成分の検査	放射性物質	4,917	5,007	9,924
	成分・品質	2,992	214	3,206
	内容量	2,758	0	2,758
	官能	479	240	719
食品の表示を確認する検査	品温(コープデリ宅配)	0	300	300
	特定原材料	1,674	383	2,057
	遺伝子組換え	292	5	297
	品種・肉種判別	224	148	372
施設衛生	産地判別	258	89	347
	特定原材料	0	6,092	6,092
その他(上記以外)	229	291	520	
合計	22,587	36,289	58,876	



## 検査による改善例をご紹介します。

### 検査内容

#### 茶そうめん



食物アレルギーをもつ組合員にとって、商品パッケージの表示は大切な情報です。この商品を検査したところ「そば」の混入が認められました。

### 改善内容

商品パッケージには「本品はそばを使用した製品と共通の設備で製造しています」と注意喚起情報が記載されていましたが、混入の割合が多かったため、原材料名に「原材料の一部にそばを含む」と訂正し販売をしました。



#### 冷凍食品：肉団子のフライ



この商品を微生物検査したところ衛生状態の指標となる細菌の検出がありました。

工場調査を行い、メーカーに対し、原因調査要請をしました。その結果、原料の液卵の管理に不備があることがわかり、原料の調達先を変更することにより問題は解消されました。