

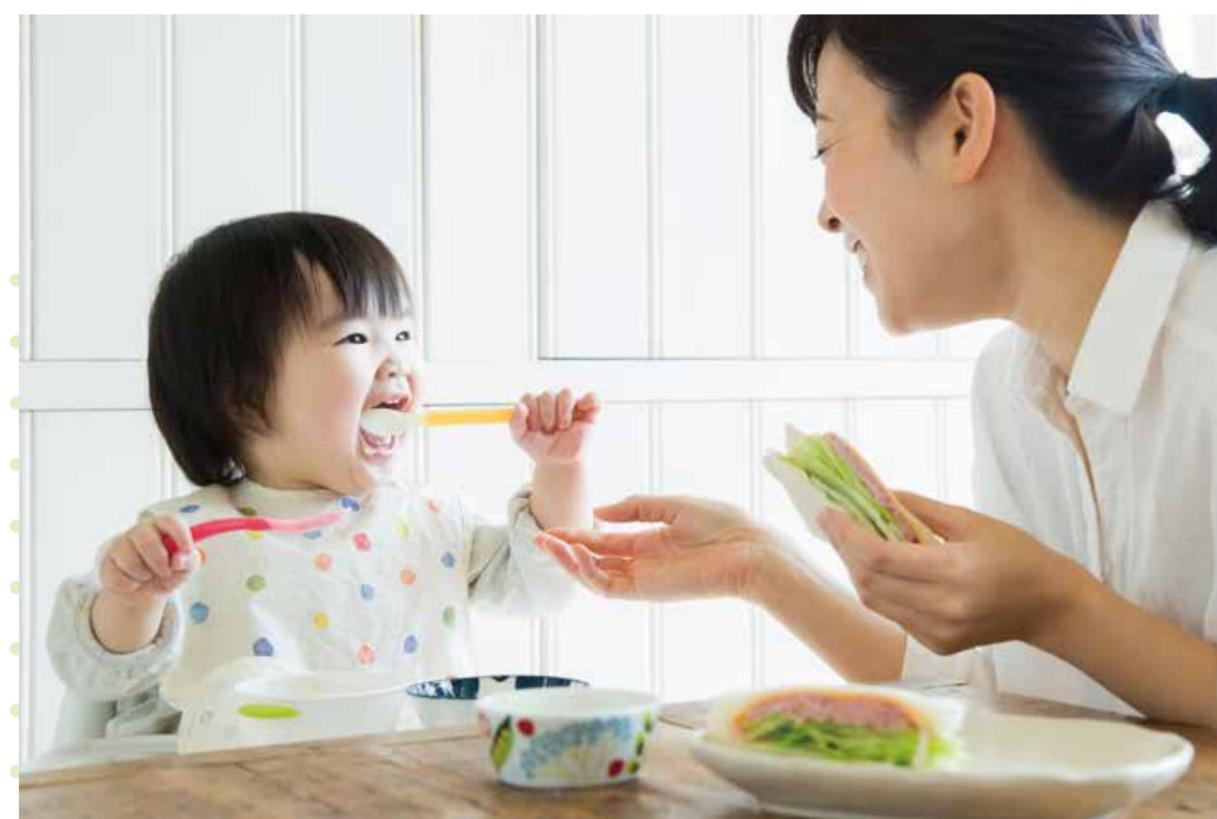


コープみらい
 いばらきコープ
 とちぎコープ
 コープぐんま
 コープながの
 コープにいがた
 コープネット事業連合



食卓を笑顔に 食の安心だより 2017

食品安全・品質保証レポート(2016年度報告)



- 発行にあたって 東日本大震災から6年と食品の安全……01
- ほぺたん学ぶ 食品安全のお話……02
- 商品検査センターレポート……05
- コープ商品の品質保証レポート……06
- お申し出レポート……07
- 組合員の声レポート……08
- コープネットの食品安全・品質保証の取り組み……09

発行にあたって

東日本大震災から6年と食品の安全



コープネット事業連合
理事長 赤松 光

2011年の関心事は放射能

2011年度の各種消費者意識調査では、食の安全に関して、放射能（放射性物質）が食品添加物、農薬を抜いて心配事のトップになりました。

福島第一原発事故直後は、広域に空間放射線量が上がる、浄水場の水から放射性ヨウ素が検出される、汚染された稲わらを食べた牛から放射性セシウムが検出されるほか、各地域での出荷制限が相次ぎ放射性物質への関心が一気に高まりました。

「この食品の放射能汚染は大丈夫か」「この食品の産地は」などの問い合わせが多数寄せられました。西の野菜・米、北海道の米・牛乳が伸長しました。

食の安全対策

政府の対策は、「基準値策定、モニタリング検査、出荷制限」で安全性を確保し、リスクコミュニケーションで不安を払しょくするというものでした。「食品中の放射性物質の新たな基準値」は、食品からの被ばく線量の合計を年間1ミリシーベルトとする、かなり安全面にシフトした基準となりました。日本生協連やコープネットでも、放射性物質の自主検査・結果公表を行いました。さらに、日本生協連では家庭の食事の検査を行いました。

これらの対策は現在でも続けられています。現在、行政のモニタリング検査では、ほとんどの食品で検出されていません。コープネットの自主検査でも同様の結果です。日本生協連が行っている「家庭の食事からの放射性物質摂取量調査」は、3年連続不検出となっています。これらの結果から市場に流通しているものはほぼ安全であるといえます。

今後の取り組み

一方で、2017年消費者庁の意識調査では、放射性物質を理由に産地を気にする人は減少しているとはいえ、2割弱は残っています。また、同調査では、「放射性物質に関する知識」は横ばいです。ベクレルやシーベルトの言葉もはやけてきています。時間が経つにつれて報道頻度が減り、情報が行き渡り難くなってきています。原発事故当初に放射能汚染の強いインパクトを受けた人たちの一部は、情報が更新されずに強い不安を残したままになっている可能性もあります。

福島原発の安定化、汚染地域の除染など、完全収束までまだ時間がかかります。消費者心理に寄り添いながら、産地のトレース、検査などをすすめ、安心して利用していただくと同時に、正確な情報提供を進めていきます。

2017年5月



ほべたんと学ぶ●食品安全のお話



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紹介する前に、今年には東日本大震災から6年が経過したことをふまえ、これまでのコープネットの放射性物質問題への取り組みをお伝えします。



「ママ、うちはいつもコープだね！」
ママのお手伝い^{てつだ}をしながら、ほべたんが言いました。
ママはにっこりほほえんで、
「コープはね、わたしたちが安心して^{あんしん}食べられるように
いろいろがんば^たってくれているのよ」

●「ほべたん」はコープネットグループのキャラクターです。



これまでの放射性物質問題への対応

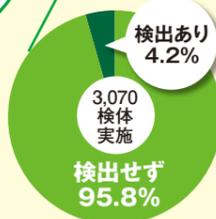
●3.11 東日本大震災

●福島第一原発事故



日本生協連
「家庭の食事からの
放射性物質
摂取量調査」を
開始しました。

●2011年度
放射性物質自主検査結果



※暫定基準値超過なし。
※核種分析ではないため、放射性セシウム以外の放射性カリウム等も「検出あり」に含まれています。

コープネット検査センターでは、
NaIシンチレーションスペクトロメータと、
ゲルマニウム半導体検出器
を導入しました。

●2011年度
店舗、コープデリ宅配で
自主検査結果のお知らせ開始

●4月1日 放射性セシウム新規規格基準施行

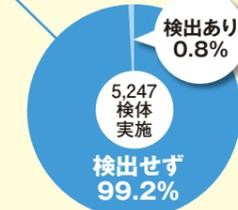
食品群	暫定基準値 (単位:ベクレル)	2012年4月1日以降 (単位:ベクレル)
野菜類	500	一般食品 100
穀類	500	
肉・魚・その他	500	牛乳 50
牛乳・乳製品	200	乳児用食品 50
飲料水	200	飲料水 10

●コープネットと会員生協は協同組合の助け合いの精神にもとづき、組合員・消費者の暮らしを守るとともに、被災者支援と復興支援に取り組むことを表明しました

●コープネットと会員生協は、福島第一原発事故にともなう、「食品汚染問題に関する要請書」「放射能汚染問題に関する要請書」を政府に送りました

●コープデリ宅配
コープネットの放射性物質自主検査の
お知らせチラシ発行

●2012年度
放射性物質自主検査結果



※暫定基準/規格基準値超過なし。

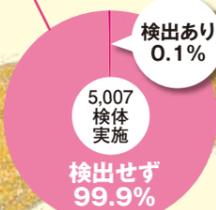


東日本大震災から3年目をむかえるにあたって
コープネットと会員生協は、引き続き被災地復興を支援していくこと、コープネットグループとして「原発」に頼らないエネルギー政策をすすめていくこと等を表明しました

●9月～12月
土壌スクリーニングプロジェクト(農地を対象に、水田、畑1枚ごとの放射性物質を測定)にコープネットグループからも職員を派遣しました



●2013年度
放射性物質自主検査結果



※規格基準値超過なし。

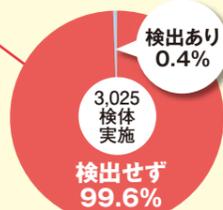
コープネット商品検査センターでは、放射性物質検査において試験所能力を認める国際規格「ISO/IEC17025試験所認定」を取得しました。

ママ「こうやって、わたしたちのためにがんばってくれているコープがママは好きなのよ」

これからも生産者とともに、
食品安全に
取り組んでいきます。



●2014年度
放射性物質自主検査結果



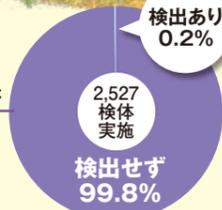
※規格基準値超過なし。

●コープネットと会員生協は、政府の「エネルギー基本計画」の閣議決定に対する声明文をおくりました

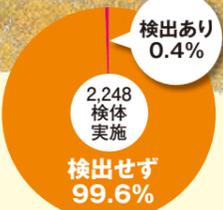
いろんなことがあったんだね



●2015年度
放射性物質自主検査結果



※規格基準値超過なし。



※規格基準値超過なし。

ほくもコープがだいすき！
おいしいんだもん



商品検査センターレポート

商品検査の目的

■商品の品質は目に見えません。
検査を通して状態を客観的に把握し、検査データを蓄積・分析して、商品の改善や品質向上につなげます。

衛生的な環境で製造されているか？

表示以外のアレルギー物質が混在していないか？



商品検査センターの役割

■フードチェーン全体の工程が適切であるか、確認する方法の一つが商品検査です。



改善事例の紹介

餅菓子



特定原材料(アレルゲン)検査

商品をお届けする前に検査を行ったところ、**表示にはない食物アレルギー物質の「乳」が検出**されました。
※食品に「乳」を使用した場合、表示が義務付けられています。



どうして「乳」が検出したの
だろう？

改善内容

原因調査から、「乳」を使用した商品と同じラインで製造されていたことがわかりました。そのため、「乳」を使用していない別のラインで製造しなおし、その商品から「乳」の検出がないことを確認して、供給することになりました。



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

原材料や製品が衛生的に管理されているかを確認し、食中毒や商品事故を予防します。



2016年度の検査は日本生協連と合わせ48,607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を行っています。

	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	4,480	15,149	19,629
	残留農薬	2,776	838	3,614
	残留動物用医薬品	403	179	582
	食品添加物	808	198	1,006
	カビ毒	80	117	197
	ヒスタミン	191	592	783
	放射性物質	2,620	2,248	4,868
	成分・品質	2,844	1,816	4,660
食品の品質や規格成分の検査	内容量	1,711	0	1,711
	官能	2,706	1	2,707
	品温	0	312	312
食品の表示を確認する検査	特定原材料	2,223	471	2,694
	遺伝子組換え	152	0	152
	品種・肉種判別	130	131	261
	産地判別	90	53	143
施設衛生検査	0	4,608	4,608	
その他(上記以外)	597	83	680	
合計	21,811	26,796	48,607	

コープ商品の品質保証レポート

想いをかたちに
SMILING CO-OP



子育て層を応援する「きらきらステップ」



コープが提供する乳幼児専用商品として、品質面の管理を強化します。

①生産単位毎にアレルゲン検査を実施します。

商品は全て、生産ロット毎に、アレルゲン(業務品目)検査を行い、問題のないことを確認します(工程上明らかにアレルゲン混入の心配がない場合を除きます)。

②放射性物質検査も強化しています。

乳幼児の利用する頻度の高い商品は基本的に年4回実施します。

③その他の衛生管理項目については、「乳幼児食品管理目安(衛生関係項目)」を定めて、商品リスクの評価を行いながら管理していきます。

微生物、重金属、残留農薬、動物用医薬品、かび毒などに管理目安を定めます。

お申し出レポート

お申し出とは

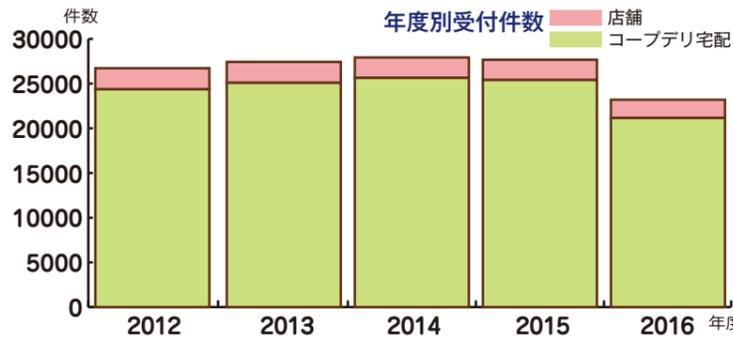
コープでは、組合員から寄せられる商品に関するご指摘をお申し出と呼んでいます。組合員の不安を受け止め、調査を行い回答します。

お申し出管理部門の役割

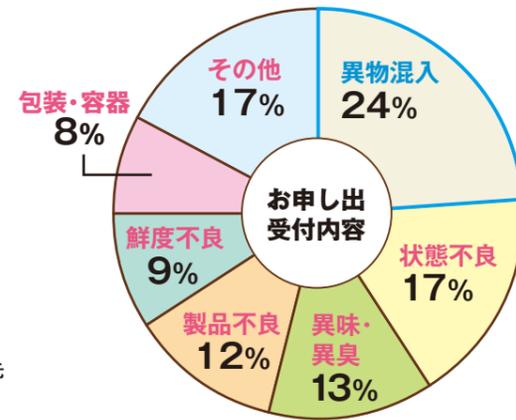
- 組合員から寄せられたお申し出を管理します。
- お申し出に迅速に対応します。調査を行い、その結果をわかりやすくお知らせします。
- お申し出データを蓄積・分析し、商品の品質向上・事故防止に役立てます。

お申し出受付概要

2016年度に受け付けたお申し出は23,201件でした。食に関する大きな事件や事故の発生がなく、お申し出の件数は大幅に減少しました。その中で、異物混入に対する意識は継続して高く、約4分の1が異物混入のお申し出でした。



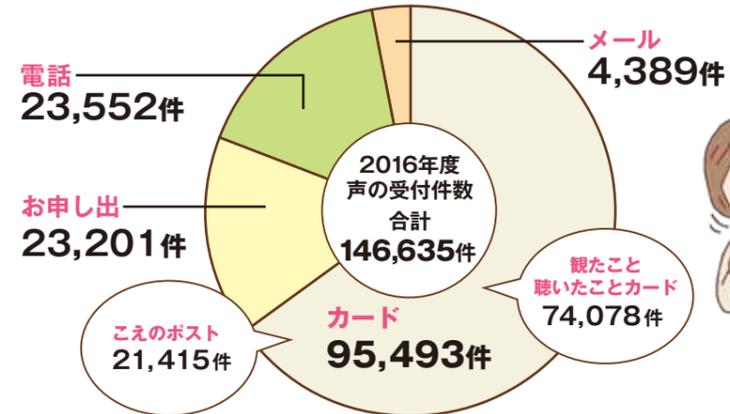
● 改善につながる内容や多発傾向にあるお申し出に関しては、商品担当やお取引先へ情報提供を行い、商品の改善につなげています。



組合員の声レポート

組合員から寄せられる声は、年間14.6万件

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

寄せられた声は、実際に品質向上につながった事例の一部を紹介します

co-op 緑茶 500ml

CO-OP 緑茶500ml、ラベルが剥がしにくいのです。



実現



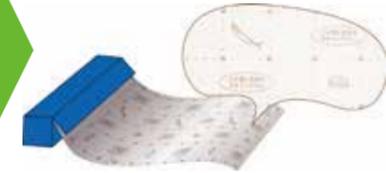
声を受け、ラベルを剥がしやすくしました。ミシン目に沿ってはがす面を大きくし、ミシン目の入れ方にも工夫して剥がしやすく改善しました。

co-op くつつかないホイル

「CO-OP くつつかないホイル」について「調理する時にどちらの面にのせたらいいのかわかりません」の声が寄せられました。



実現



食品をのせる面に「使用面」の印字をしました。また、ホイルを引き出したときに使用面が上向きになるように、巻きの向きを変えました。

co-op 釜飯の素 れんこん五目

炊き込みご飯の素などは一般的に3合用が多く、2人暮らしの我家では食べ切れません。

実現



1合単位で、炊飯器に入れて炊くだけのフリーズドライタイプの釜飯の素を増やしました。(いままでは、釜飯の素鶏五目しかありませんでした。)

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。

たまごの場合

Q たまごパックを開けた時に薬品(塩素)のようなニオイがしました。

A たまごは法令により洗浄・殺菌が義務づけられています。サルモネラ菌などを殺菌するために使用している次亜塩素酸ナトリウムのニオイが揮発しきえず、パック内にももつてしまったものです。食品添加物としても認められている、いわゆる水道水の塩素と同じものなので安心してご利用下さい。



こんにゃくの場合

Q ごぼうと煮たらこんにゃくが緑色になった。

Aこんにゃくの凝固剤である「水酸化カルシウム」とごぼうのアク成分の「クロロゲン酸(タンニンの一種、ポリフェノール類)」が反応して変色したものです。いずれも、もともと素材に含まれるものですので、召し上がられてもお身体に差し支えはありません。

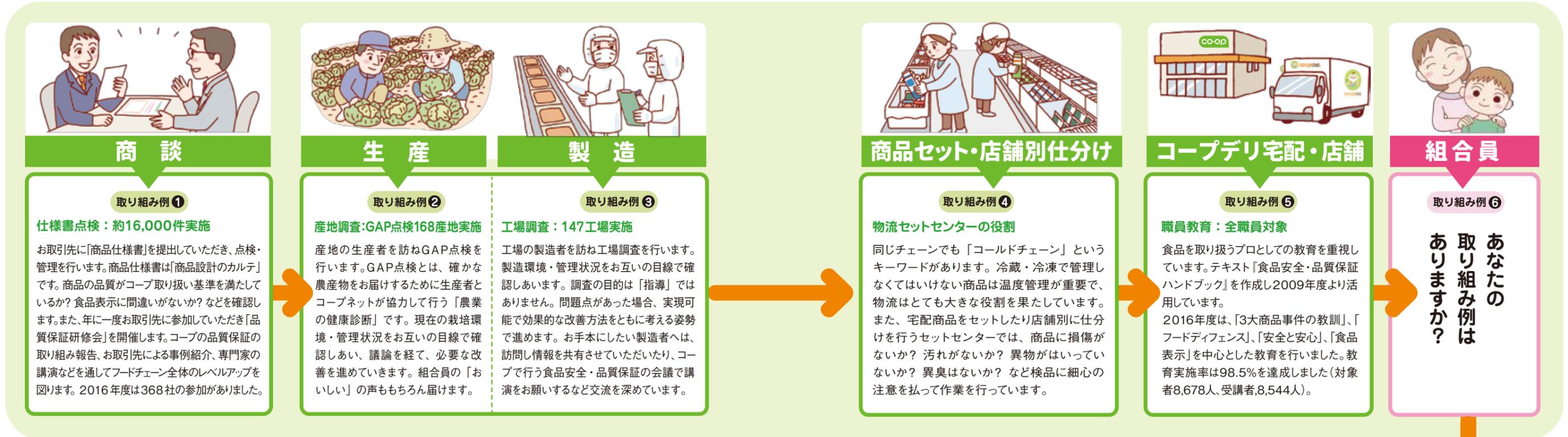


コープネットの食品安全・

食品安全の基本は、フードチェーンにたずさわる

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。



施設衛生点検と検査の取り組み

食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」を確認しています

店舗やコープネット子会社の加工施設の衛生点検の様子です。施設の管理状況を調べて、職員目で確認します。

調理器具などを拭き取ります。

職員の手指や調理器具の表面を拭き取り、細菌検査をすることで、衛生状態を把握します。

包丁やまな板に汚れが残っていないか、検査で確認します。

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「食卓」というゴールまでしっかりと届けましょう！

家庭でできる**食中毒予防の3原則**

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そう！

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！