



2013年
コープきんき **品質保証レポート** 

「食の安全・安心」を求める「組合員の声」に応える
コープきんきの取り組みメッセージ

2013年1月～12月
の活動報告

目次

- ごあいさつ 1
- 組合員の声に応じて 3
- 品質保証のとりくみ 6

組合員の思いを商品に! コープきんきは10周年

組合員の皆さまに安心してご利用いただくために、取扱商品の安全と品質の向上に取り組めます。



コープきんき事業連合
専務理事
門脇 馨

2013年の年末には国内で冷凍食品に農薬が混入されるという事件が起き、改めて食品の製造現場や流通段階において意図的な毒物混入をどう防止していくのが問われることになりました。

コープきんきでは2008年1月の中国製餃子の農薬混入事件での経験をふまえ、改めて取扱商品の品質保証のあり方を検証し、体系化しました。今回の事件の対応でも、会員生協とともに組合員の皆様への迅速なお知らせの実施と生協独自の検査による安全性の確認にとりくみました。

もとより意図的な薬物の混入を完全に防ぐことは困難です。しかし、日常の監視レベルを維持・向上させることによって、その予防や被害の最小化に結び付けていくことは可能です。

コープきんきも創立10周年を迎えました。「生協だから大丈夫」「生協ならば安心」という組合員さんの期待に応え、今後もお取引先様の皆様、会員生協の皆様とともに、取扱商品の安全性確保と品質向上に努めてまいります。

コープきんきの品質方針

コープきんきでは、以下の品質方針に基づいて活動しています。品質保証のとりくみもその一つです。

コープきんきは、会員生協組合員の食をはじめとする「ふだんの暮らし」へのお役立ち度を高めるとともに、会員生協の経営に貢献することをめざして、会員生協とともにコープきんきの事業をすすめます。

- ①安全でより良い品質の商品・サービスをお届けを追求します。
- ②組合員の声と参加そして役職員の創意工夫で商品・サービスの開発・見直しや品揃えなどの改善をすすめます。
- ③より「確かな仕事」をすすめます。
- ④信頼される職員をめざします。
- ⑤取引先との共生をめざします。

「Step Upきんき」で3つのアップを目指します

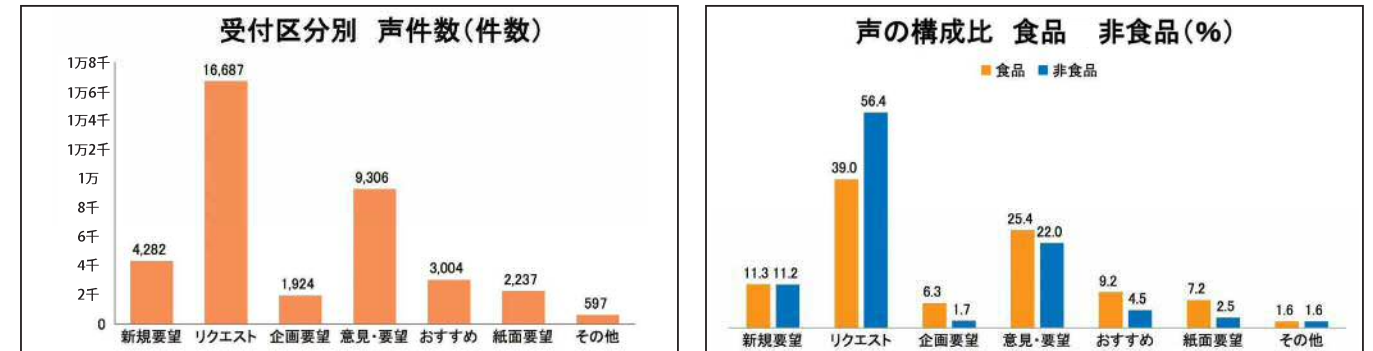
1. 生協への信頼度アップ
・組合員に安心してご利用いただくために、商品・サービスの安全と品質の向上に取り組めます。
2. 商品と売場の魅力アップ
・組合員要望に応えた品揃えと、利用して「よかった」と実感できる商品の開発・調達を行ないます。
・見やすく利用しやすい商品カタログで組合員の暮らしをサポートします。
・商品構成やカタログ作成についての改革を推進します。
3. 組合員の暮らしを守る力のアップ
・お買い得商品や簡便商品の品揃えを強化し、家計や暮らしを応援します。



コープきんきは、滋賀・京都・奈良・大阪・和歌山の7つの生協が集まった事業連合です。

組合員の声に応じて

組合員さんからの「声」は、毎日100~150件、コープきんきに寄せられます。「声」にはさまざまな生活シーンを通じて、商品への要望がこめられています。「よかったよ!」という声に励まされます。ご不満の声は解決に向けてのスピードが求められます。「声」に寄り添い、ていねいでわかりやすい回答が求められます。一方、実現するには少し時間が掛ります。複数の声、たとえ1件でも重要な声は、毎月開催の「組合員の声実現委員会」で取り上げ、検証しています。市販品との比較や試用テストなど詳しい調査をし、組合員さんの「声」が日本生協連やメーカーの改善に結びつくようにしています。



- ・2013年の「声」の受付件数は38,037件でした(食品27,426件、非食品10,611件)。
- ・区別別では、①既存品リクエストが最も多く、②意見・要望・質問③新規要望の順となっています。
- ・非食品は「既存品リクエスト」が多く、食品は「新規要望」の件数が多いのが特徴です。



実現!話題商品のデビュー
この4月までで47件の新規要望。
2014年5月4回新登場
(松谷化学工業)
レアシュガースウィート
500g

実現!既存品の企画復活
この4月までで22件のリクエスト要望。
2014年6月4回再開
(アズマ工業)
ロックナイロン
角型・小判型セット

CO・OP商品での声の実現

“物足りない”の声にこたえて、増量&風味アップ (2014年4月2回～)

CO・OP宇治抹茶入り緑茶(インスタントタイプ)0.8g×30



組合員の
声

色はきれいなお茶の色ですが、もう少しお茶の味がしてもいいのでは。
次回買うときはお茶らしい味に変わっている事を期待します。

2012年9月開発の国産茶葉使用インスタント緑茶ですが、「組合員の声実現委員会」では、組合員さんのお申し出のように、お茶の味がしなく感じるかどうかが市販品と比較検証しました。結果はやはり、お茶の風味が弱い。

試作を繰り返し、粉末茶(7%→8%)と抹茶(3%→4%)を増量し、1本の量を増やして風味と色合いをよくしました。また、本数を減らしてお買い求めやすい価格にしました。

NB商品での声の実現

“一度に食べきれない”の声にこたえて、小分けパックを追加開発 (12月2回～)

骨まで丸ごと甘酢味(あじ)200g(100g×2袋)



組合員の
声

今の量230g(8~11切)を、2袋に分けて冷凍して頂きたいのですが。解凍すると全部食べきれません。
2~3日後に食べるのは???です。

小分けパックにすると、製造に人手がかかる、製造ラインに新しく機械を導入しなければならないといった課題がありました。少し時間はかかりましたが、製造ラインを変更し、従来品の230gを残しつつ、新たに「100gずつの小分けパック」を追加配置しました。

タレをはがしやすいよう
ノリの種類を変更
(2014年3月1回～)

CO細切りめかぶ(たれ付)
(40g×3)×2

組合員の
声

タレをとる時、フィルムにしっかりくっつきすぎていて、破れないか心配です。



アク抜き不要、
凍ったまま加熱調理と表記
(10月1回～)

CO九州のカットほうれん草
300g

組合員の
声

とても便利なのですが、アク抜きはしなくていいのでしょうか?



ラベルのミシン目幅を
広げて、はがしやすく
(2014年2月2回～)

CO野菜果物ジュース
930g

組合員の
声

ペットボトルのビニールラベルがはがし難い。分別して出しているのを改善してほしい。



シートをはさんで、1枚ずつ
はがせるように
(12月5回～)

お好み焼(豚玉)400g(2枚)

組合員の
声

1枚ずつ使いたかったのですが、2枚まとめてレンジでチンして、やっとはがすことができました。



天面部分にも
『交換目安月日』を印字
(2014年4月1回～)

バイオシンク下のカビきれい

組合員の
声

「交換目安〇月〇日」を書いて、シンク下に貼ると見えません。マチの部分に「交換目安月日」を書きたい。



商品特性が伝わる写真に変更
(2014年5月4回～)

汗とりフィットカバー
(トゥーフリー)

組合員の
声

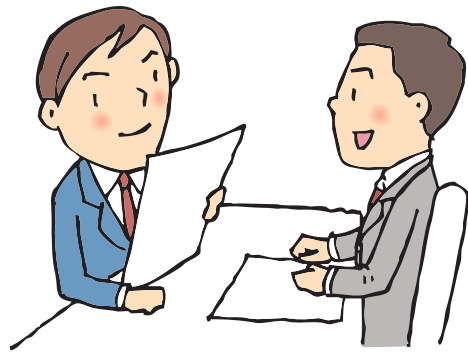
写真を見て、5本指タイプと思い購入、届いたら切れ込みタイプでした。もう少しわかりやすく表示してほしい。



コープきんきの品質保証の取り組み

コープきんきの食品フードチェーンは、生産者、製造者と生協とのリレー

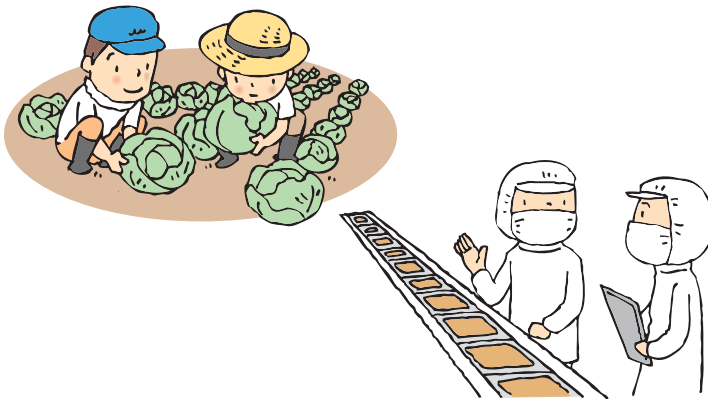
● 商談 (取扱商品の点検・検査)



仕様書点検、事前検査

- ①お取引先様に「商品仕様書」を提出していただき、取扱い商品の点検をします。2013年は食品6,751品、非食品7,588品を点検しました。
- ②点検では、法令など公的基準やコープきんきの取扱い基準を満たしているか、表示は間違いか、などを確認します。
- ③取扱い前に「新規商品検査」を実施し、コープきんきの自主基準に適合しているかを確認します。

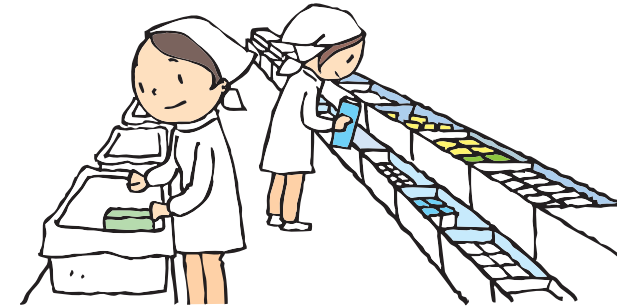
● 生産・製造 (現場の確認)



産地・工場調査

- ①農産産地の生産者訪問は、各生協と分担し商品担当が産地点検をします。産直商品を中心に栽培環境・管理状況を、互いの目線で点検し合います。組合員さんの「おいしかった」の声も伝えます。
- ②新規製造工場については、製造現場を点検します。2013年は242工場を評価し、確認しました。調査の結果、問題点があれば、製造者・卸売業者・生協で一緒に対策を考えしていきます。
- ③優れた生産工場の場合は、コープきんきで開催するお取引先研修会で講演などをお願いしています。

● 商品セット、店舗別仕分け

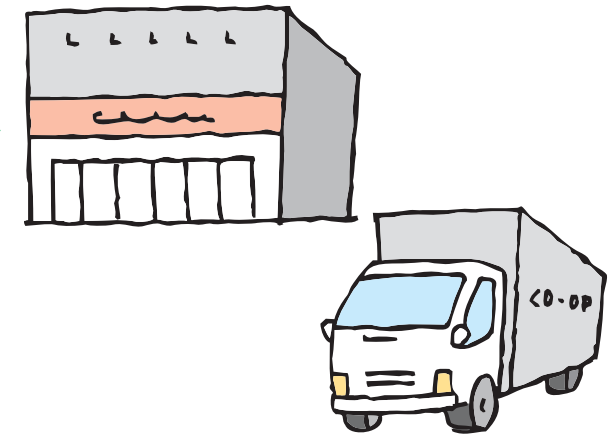


物流センターの役割

- ①冷蔵や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ます。2012年には、前年の九州FDC(冷凍物流センター)に続き、関西FDCを新たに開設しました。
- ②商品を組合員さんごとにセットしたり、店舗別に仕分けるセットセンターでは、商品に損傷がないか、汚れがないか、異物が入っていないか、異臭はないか、など検品に細心の注意を払って作業しています。



● 生協の宅配、店舗



販売、温度管理、検査

- ①組合員さんに商品をお届けする職員や、店舗で販売する職員は、「食」を扱うプロとして、食品の取扱いの教育を重視しています。また宅配でお届けする商品や、店舗での商品の温度管理も徹底しています。
- ②また、実際に宅配でお届けする商品と同じ条件で商品検査センター「コープ・ラボ」に商品を届け検査します。検査によって、適切な製造管理がされているか、配送や販売の環境に問題はなかったかを確認しています。

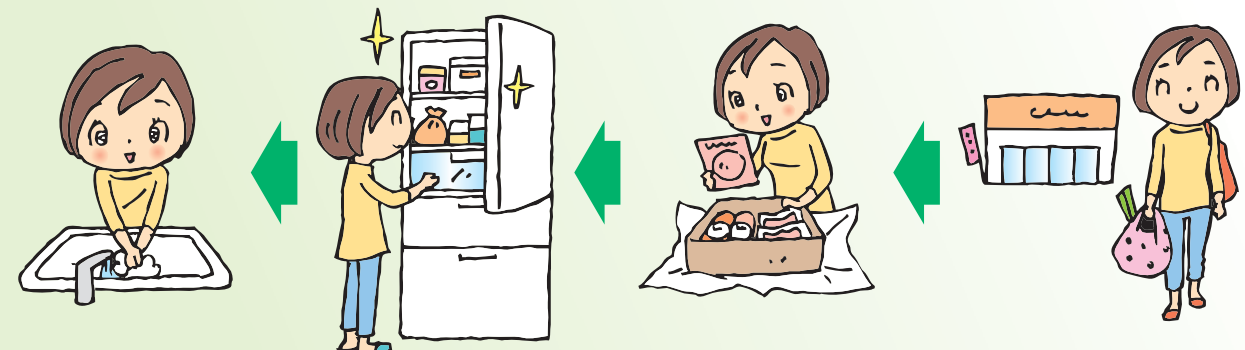
声を出しあって

- ①ご家庭で使用されてのご意見やご要望は、ぜひ生協にお申し出ください。
- ②生協では、いただいたご意見、苦情は一つ一つ調査し、改善に結びつける取り組みをしています。また「声」に基づき、新しい商品扱いや使い勝手の改善など、一つ一つ生かしていきます。

家族のだんらんのはずむ食卓



組合員さんも、フードチェーンの担い手 生協から受け取った食品は、食卓までしっかり管理しましょう!



1 仕様書点検

コープきんきでは、商品の品質保証をお取引先と共同で実現するために「商品仕様書」の収集・点検管理を行っています。「商品仕様書」とは、商品がどのようにして製造されているかのカルテ、レシピの役割を果たしています。商品企画の際にお取引先より提出していただき、仕様や品質が公的基準やコープきんきの取り扱い基準を満たしていることを確認します。仕様の変更があった場合は再提出していただき最新版を管理します。

仕様書データは、全て「e-BASE（商品仕様書管理システム）」により電子化されています。食品については、電子化されたことにより他生協との共同点検が可能となり、2011年9月よりコープネット事業連合と共同点検を始めました。

食品



食品版e-BASE

- ①2013年は6,751品の仕様書を点検しました。
- ②添付されている商品画像と電子データを確認し、商品包材の一括表示と合っているかを確認しています。実際の一括表示とデータを照合します。入手した電子データはそのまま商品案内書の基礎データなどになります。
- ③左の下枠内は提出されたデータからアレルギーがあるかないかを自動で抽出している画面です。赤色は義務表示対象となるアレルギー物質です。

非食品

非食品版e-BASE

- ①2013年は7,588品の仕様書を点検しました。
- ②非食品は同じ商品でも規格違いなど多岐にわたる場合があります。商品画像を多数添付できるシステムです。
- ③右の枠内は、検査結果として添付されている繊維製品のデータです。このようなデータを確認しながら品質確認試験の有無と検査結果が基準内かの確認をして評価します。



2 商品検査

コープきんきの「品質保証体系」のかなめ、商品検査センター「コープ・ラボ」

コープきんきでは、食品の安全性を確認するために、自主基準にもとづいて商品検査をおこなってきました。2010年からは、大阪いずみ市民生協の新商品検査センターをコープきんきと大阪いずみ市民生協が共同で「コープ・ラボ」として運用してきました。

商品検査センター「コープ・ラボ」は、コープきんきが進める「品質保証体系」のかなめの施設で、「供給する商品の安全性を確認する」=『科学の目』であるとともに、会員生協の組合員や職員に「食の安全」学習や関連する情報の提供をおこなう『食の安全学習の場』です。

「コープ・ラボ」は2010年以降、検査機能をさらに充実・強化し、2012年からは「放射性物質」「微量元素検査」の検査も開始しました。

微生物検査

食品の重大事故は「食中毒」です。微生物を厳しく監視しています。

食品で発生する特徴的な事故は微生物による食中毒事故です。コープきんきでは、取扱い商品について、新規取扱時の事前検査＝「新規取扱検査」と、流通時の抜き取り検査＝「流通品検査」を行い、食品の微生物管理を実施しています。

「新規取扱検査」は、新規取扱い商品のうち、微生物の影響を受けやすい商品について、1品につき3検体ずつ検査します。そして「コープきんきの取り扱い基準」に照らして評価して、取扱いの可否を判断します。

また、「流通品検査」は、実際に宅配で商品が届く方法で抜き取り検査をしています。商品群ごとに頻度を決め実施します。検査結果は取引先にフィードバックし、品質向上に役立てています。

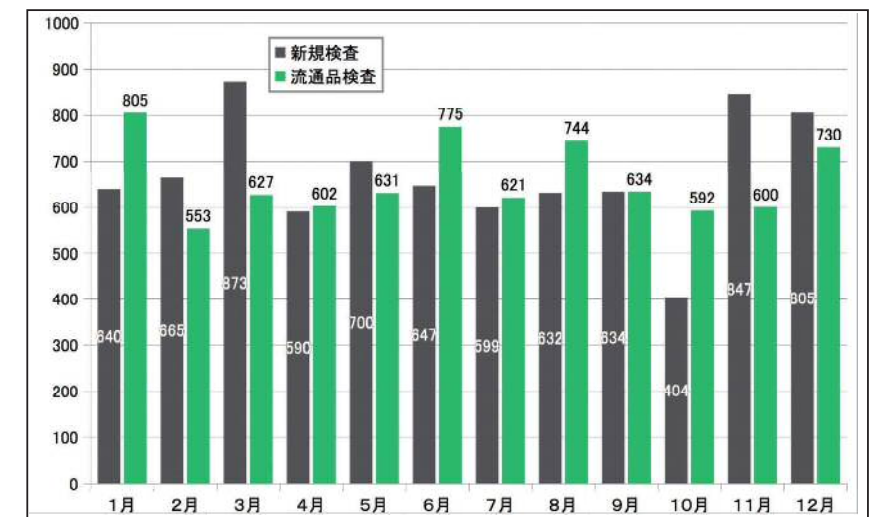
2013年は新規商品検査としては8,036検体、流通品検査は7,914検体を実施しました。

新規商品検査では8件の自主検査基準不適合があり、取り扱いを中止しました。流通品検査では111件の食中毒等の発生のおそれのない軽微な自主基準不適合があり、製造工程での調査を要請し、対策を確認する対応をしました。

【検査項目】一般生菌、大腸菌群、病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ、クロストリジウム属、乳酸菌、酵母菌、低温細菌、カンピロバクター、セレウス菌等です。



2013年の検査結果(件数)

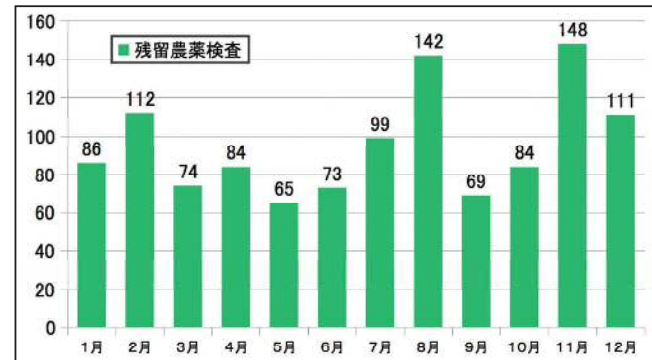


残留農薬検査

野菜、米、冷凍野菜、果物、及びこれらを主原料とした加工品の農薬検査を実施しています。検査によって、農薬が適切に使用されているか、食品衛生法などの基準が守られているかを確認しています。

2013年は1,147作物を検査しました。いずれも農薬は適切に使用されていました。なお農産物以外に、海外で製造、または海外原料使用と表示された加工食品については92品の検査を行いました。これらも適正に管理されていました。

【検査項目】有機リン系、有機塩素系、含窒素系、ピレスロイド系の農薬など約400項目を検査対象に実施しています。



食品添加物検査

食品添加物自主基準により、使用を制限している添加物の中で、一般的に使用量が多い保存料、発色剤、着色料などについて、新規取扱い時に検査しています。

2013年は892品を検査し、検査項目としては912項目を実施しました。基準を超える使用はありませんでした。

【検査項目】保存料（ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸）、亜硝酸塩、漂白剤（二酸化イオウ）、合成着色料（赤色2号,3号,40号、102号、103号、104号、105号、106号、黄色4号、5号、青色1号、2号、緑色3号）、防カビ剤（TBZ,OPP,イマザリル）、保存料（パラオキシ安息香酸エステル類、プロピオン酸）、甘味料（サッカリン、アスパルテーム）、酸化防止剤（BHA、BHT、TBHQ）



放射性物質検査

2011年3月の福島第1原発事故の発生を契機に、放射性物質の検査を外部的機関で開始しました。

2012年からは、コープ・ラボでも「NaIシンチレーションスペクトロメータ」を購入し独自で検査を開始しました。

なお、2012年4月から右図のように放射性物質の基準値も変わりました。取扱い商品で基準値を超えるものはありませんでした。



2012年4月から実施された「放射性物質」新基準値

| 検査年 | 検査件数 |
|-------------|------|
| 2012年1月-12月 | 469件 |
| 2013年1月-12月 | 503件 |

PCR検査その他

PCR検査とは、PCR(Polymerasechainreaction:ポリメラーゼ連鎖反応)を利用した検査方法です。微量のDNAのある特定の部分を短時間で効率的に増やすことができます。この方法を活用してウイルスや細菌のDNAを検出することで判別できます。

この技術の応用で「遺伝子組換え原料の判別」「お米の品種特定判別」や「原料肉の判別」を実施しています。

他にも、「アレルギー検査」「合成抗生物質・抗菌剤検査」「重金属検査」「微量元素による品種判定検査」などを行っています。

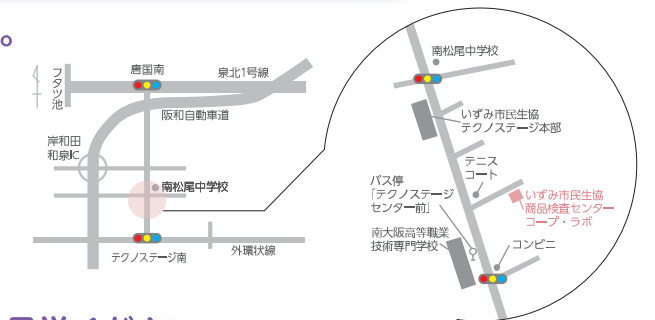


商品検査センター「コープ・ラボ」

■ コープ・ラボへの見学をお待ちしています。

コープ・ラボは、組合員に検査の様子など「すべて見せよう」というコンセプトのもと、各検査室の様子がわかるようになっています。見学はもちろん。検査概要の説明や案内、さらに学習体験もできるようにしています。

2013年は64団体1,297名の見学がありました。



ぜひ、生協で行っている商品検査の様子を見学ください。

お申込み・お問い合わせは下記まで、「コープ・ラボ見学希望」としてご連絡下さい。見学の方法や内容など説明させていただきます。

生活協同組合連合会コープきんき事業連合 品質保証部 TEL:06-6838-4559

■ 夏休み親子体験教室・他

今年も7月29日、8月16日、8月26日と3回行いました。121名の参加で、「ビタミンCを調べよう」で開催しました。参加した親ごさんからは、子どもと一緒に勉強できて楽しかった！とお声をいただきました。

また、左のように地域の子どもたちや地域の学校も見学に見えました。

学習コーナーでは「お豆腐づくり」「味覚テスト」「手洗い実験」の3コースで学習もできます。人気は「お豆腐づくり」です。

ぜひ一度お試しください。



3 工場点検

商品を製造する工場に対して、「コープきんきの製造工場評価表」に沿って工場の品質管理の状況について点検しています。

宅配商品では、新規の製造工場について、コープきんき商品担当もしくはお取引先での自己点検を実施し、その内容を確認しています。

特に食中毒の発生しやすい商品の製造工場については商品担当の点検を必須とし、前述の「商品検査」を合わせてリスク管理をしています。

また過去に産地偽装のあった商品群については、工場での原料管理を確認する点検も実施しています。いずれも提出された資料に基づいて課題を確認しながら、その改善に反映しています。



新規工場、既存工場点検

2013年は宅配事業の食品で新規提案された商品のうち、新規の製造工場は242社あり、その工場のリスクに応じて工場点検や報告書の確認を行いました。

また、既存取扱いの工場でも商品苦情や商品検査の結果から工場点検を実施しています。微生物問題がある場合は製造ラインのふき取り検査を行い、原因と対策を確認しています。

特定原料のトレース管理点検

原料産地を特別に指定した商品を作っている製造工場は、その原料のトレースバックが重要になります。

コープきんきでは、原料トレースが重要な取引先工場に対して、毎年対象を決め、実際の管理状況を確認しています。

2013年は「あさり」「しじみ」など5社を対象に実施しました。適切な管理ができていることを確認しました。

高リスク商品製造工場管理点検

2012年の秋のお弁当の取扱いで初期変敗事故があったことを受けて、今年は供給前の事前点検を実施しました。

事前点検で製造管理状況を詳しく確認し、課題については製造者と一緒に問題解決をしました。

対象は「お弁当」「和菓子」など9工場を実施しました。



工場点検学習会

工場点検をする場合は、短時間でポイントを押さえた確認が必要になります。

そのために、日本生協連の工場点検の手法を学びながら、工場点検をする職員向けの学習会を実施しています。製造工程の危害分析をした上で、その重要管理ポイントを確実に点検する方法をとっています。

この危害分析では、「HACCP※」の管理手法をもとに「生物学的危害(微生物)」「物理的的危害(異物混入)」「化学的的危害(薬剤、化学物質混入・汚染)」を確認しています。

実施の工程でこのような危害の可能性があれば、製造者と一緒に防止策を確立するため協議します。

2013年は、新任の商品担当を対象に工場点検の留意点の学習会や、品質保証部内の学習を行いました。

また「金属検知機」の基礎知識をアンリツ産機システム(株)様を講師に学習しました。



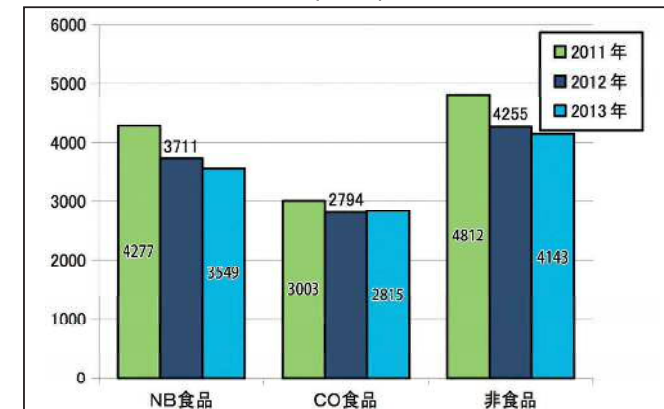
※HACCPとは
HACCPは、食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとにHA(危害分析)を行い、危害を防止するCCP(重要管理点)を定め、CCPのCL(Critical Limit:管理基準)を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐもの。国内では1997年度より総合衛生管理製造過程承認制度として取り組まれています。

4 商品苦情

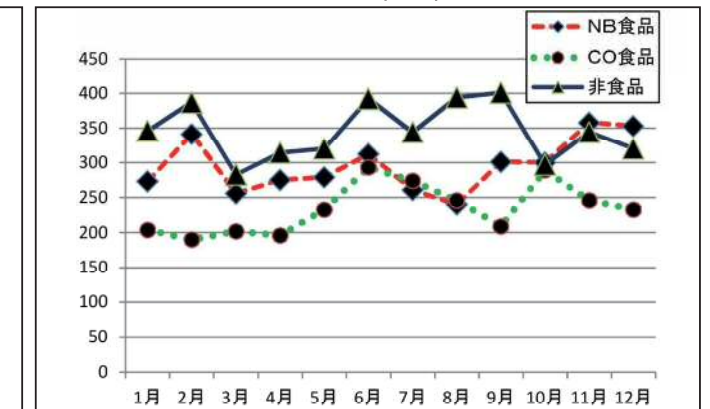
お届けした商品について、「使用したが味がおかしい」「早く壊れた」「異物混入があった」など様々な商品苦情のお申し出をいただきます。それらは一つ一つお申し出内容を確認し、製造者へ調査を要請しています。2013年は食品分野では6,364件、非食品分野では4,142件のお申し出をいただきました。2012年比較では食品分野は97.8%、非食品分野は97.3%と減少しました。この間、両分野とも苦情削減のために「重要管理取引先」を設定し、取引先とともに削減を取り組みました。

食品分野は18工場、非食品分野は7取引先を行いました。いずれも製造工場や取引先を訪問し、苦情削減のための協議を行い、課題を設定して実践しました。「前年」を下回るという目標を持ち、全体の削減率より大きく削減できました。

●食品・非食品年度別増減(件数)



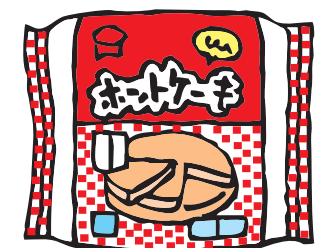
●食品・非食品2013年月別変化(件数)



2013年12月の発生した冷凍食品工場での農薬の混入事件

●事故の発生

- 12月29日午後5時に、A社がG工場で製造したすべての商品について、一部の商品で「農薬の『マラチオン』」が混入している可能性があるため自主回収すると記者会見を行いました。年末の最終番でしたが、回収対象になる商品に「CO・OP商品」もあり、ご利用者に商品回収の連絡を取りました。
- 発表された農薬の検出のレベルが、通常に農作物に使用した場合のレベルと異なり、危害発生の可能性があったことから緊急の商品回収となりました。10月以降の製造分に混入の可能性があったため、その利用者には電話で「家庭にあるものを食べずに生協に返品する」ように連絡しました。
- 幸いにもコープきんきがお届けした商品では、農薬の混入はありませんでした。また、商品回収した商品については製造単位ごとに農薬成分を検査しましたが、いずれも検出はありませんでした。



●事件の原因と今後の対応

- 2014年1月に工場内で商品に農薬成分を混入させたとして、「工場従業員」が逮捕されました。
- 今まで国内の食品工場で、「意図的」な農薬など薬物を混入させる事件はありませんでした。今回は2008年に発生した「中国冷凍餃子の農薬混入事件」と同様の事件が国内でも発生したことから、食品工場はもちろん、生協など販売者においても商品管理がさらに重要になる事態となりました。
- 事件を受けてA社は外部専門家で作る第三者調査委員会を設置し、その原因や背景を調査し、何が問題であったのかを明確にする調査をしています。
- A社の調査結果を踏まえ、今回の事件を教訓に食品工場、小売での同様な事故防止のための方策を確立し、消費者の「食の安全・安心」への不安を克服するための取り組みを進めていく必要があります。

5 取引先と協力した品質向上活動

コープきんきでは、お取引先との連携を強め、相互に協力し合いながら、商品の品質向上を図っています。その活動として、「虹の会」での交流と研修会や「コープきんき品質管理研修会」の開催、その他物流条件の改善検討など協同した取り組みをしています。

コープきんき虹の会

「虹の会」は、「会員相互の交流と親睦をはかるとともに、コープきんき事業連合との取引を通して、会員の事業発展に資することを目的する」として、2009年7月に創設されました。

現在会員数は554社となっています。

「虹の会」では、第5回全体研修会を2013年2月には開催し、「2014年日本経済の行方」として経済ジャーナリスト財部誠一氏に講演いただきました。多くの参加者から「加速する変化への対応、新規開拓の重要性を強く感じた」との声を頂きました。合わせて今後も経済の状況変化に関わる報告、「流通・小売での成功・功労者からの講演」を希望する声を多く頂きました。(参加は728名)



品質管理研修会

コープきんきはISO9001品質方針で、「取引先と共同した品質管理の取り組みを通じて生協への信頼度をアップを図る」としており、コープきんき主催で第2回のお取引先様向けの「品質管理研修会」を4月に開催しました。269名のご参加がありました。

内容は①「食品製造における製造者の自己防衛と自主管理の重要性—小崎俊司氏(大阪府立大学)」、②「食品工場での日常的な品質管理—工場での異物・微生物管理を中心とする品質管理—井上明氏(フジッコ株式会社)」の2人に講演をいただきました。

当日はアンケートに多数の質問をいただきました。御二人のご厚意で各質問にも丁寧にお答えいただきました。そのアンケートでの質問と返答はコープきんきホームページの「コープきんき品質保証活動報告2013年5月」において「第2回品質管理研修会参加者からの質問と回答」として掲載させていただきました。



小崎俊司氏(大阪府立大学)



井上明氏(フジッコ株式会社)

コープきんきの食品添加物基準

コープきんきでは、食品の取扱いでは「食品添加物の自主基準」を決め、すべての取扱い商品について仕様書点検等で確認しています。2013年7月にそれまでの自主基準を改定し、以下の内容としましたのでお伝えします。

食品添加物基準の考え方

- 1.化学物質のリスク評価を基礎に管理し、これまでの取り組みと日本生協連の食品添加物リスク評価を踏まえ、「不使用」と「使用制限」の2つの区分で管理する。
 - ・「不使用添加物」は取扱う商品で、意図的に使用された商品は取扱わない。
 - ・「使用制限添加物」は制限する内容を明確にし、その範囲で使用が管理されている商品を取扱う。
- 2.コープきんきが取扱う商品について管理する。
 - 「食品添加物自主基準」「食品添加物運用基準」を設定し、コープきんきで管理する。
- 3.商品包材に明記された食品添加物を対象に管理する。
 - 取引先から提出される商品仕様書で確認し、商品の一括表示で明記されているものとし、明記のないキャリアオーバー、加工助剤(ただし「不使用添加物」である「臭素酸カリウム」については管理対象とする)は除く。
- 4.科学的知見による見直しの継続と、その情報を積極的に公開する。

不使用添加物

| No. | 名称 | No. | 名称 |
|-----|-----------------|-----|---------------|
| 1 | 臭素酸カリウム | 7 | パラオキシ安息香酸ブチル |
| 2 | 食用赤色 104 号 | 8 | パラオキシ安息香酸プロピル |
| 3 | 食用赤色 105 号 | 9 | グレープフルーツ種子抽出物 |
| 4 | デヒドロ酢酸ナトリウム | 10 | 骨炭色素 |
| 5 | パラオキシ安息香酸イソブチル | 11 | 単糖・アミノ酸複合物 |
| 6 | パラオキシ安息香酸イソプロピル | 12 | ヘゴ・イチョウ抽出物 |

使用制限添加物

| No. | 名称 | No. | 名称 |
|-----|-------------------------------------|-----|------------------------|
| 1 | 安息香酸 | 22 | ウエランガム |
| 2 | 安息香酸ナトリウム | 23 | エレミ樹脂 |
| 3 | エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム | 24 | カラキナン |
| 4 | イマザリル | 25 | サイリウムシードガム |
| 5 | オルトフェニルフェノール及び オルトフェニルフェノールナトリウム | 26 | ファーセララン |
| 6 | チアベンダゾール | 27 | レバン |
| 7 | 過酸化ベンゾイル | 28 | カンゾウ抽出物 |
| 8 | 食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ | 29 | カンゾウ末 |
| 9 | 食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ | 30 | 酵素分解カンゾウ |
| 10 | 食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ | 31 | ブラジルカンゾウ抽出物 |
| 11 | 食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ | 32 | α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア |
| 12 | 食用赤色 106 号 | 33 | ステビア抽出物 |
| 13 | 二酸化チタン | 34 | ステビア末 |
| 14 | ポリソルベート 20 | 35 | レ-ラムノース |
| 15 | ポリソルベート 60 | 36 | ブドウ種子抽出物 |
| 16 | ポリソルベート 65 | 37 | グアヤク脂 |
| 17 | ポリソルベート 80 | 38 | 酵素分解リンゴ抽出物 |
| 18 | アルミニウム | 39 | ツヤブリシン(抽出物) |
| 19 | 植物炭末色素 | 40 | ペクチン分解物 |
| 20 | ラック色素 | 41 | ε-ポリリシン |
| 21 | ログウッド色素 | 42 | マスチック |

商品基準は「コープきんきホームページ」URL:<http://www.kinki.coop/quality/index.html> で公開しています。



発行日 2014年6月

発行 生活協同組合連合会コープきんき事業連合