



2015年版 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

2014年1月～12月
の活動報告

目次

- 特集 工場点検レポート 2
- 組合員さんの声に応じて 4
- 品質保証の取り組み 8
- 品質保証レポート2015年版の発行にあたり
..... 15

発行日 2015年6月

発行 生活協同組合連合会コープきんき事業連合

2015年版
コープきんき
品質保証レポート
特集

“異物混入” どう防ぐ？

～コープきんきの品質保証の取り組み～

コープきんき職員が実際に工場で見学、確かめて来ました

2014年、話題になった「食品への異物混入」。コープきんきでも組合員さんに安心して食べていただける商品を正しく製造、お届けできているか、さまざまな点検を行っています。「なぜ異物が入るの？コープの商品は大丈夫？」そんな組合員さんのお声にお応えし、今回はコープきんきでの取り組みの一例をご紹介します。

事例1 点検の主役は「みんなの目」！ スドージャンの場合

原料の選別

ベテランの検査員が、原料をチェック

一番長い時間をかけて行われているのが、原料の選別。12人の選別のプロが、原料の中の異物を目視で一粒一粒チェックして取り除いていきます。この作業でいちごやブルーベリーの軸、葉などを除きます。



瓶詰め

機械では分からないことを、いろんな角度からチェック

機械での点検が難しいジャムの瓶は、人の目でのチェックが欠かせません。横から光を当てたり、底を鏡で覗いたり、色々な工夫を行いながら、細かい異物が混入していないかチェックしていきます。この作業は目の疲労が激しいため、交代をしながら、異物を見逃さないようにしています。



底面から
検瓶

みんなで検査の目を育てています

商品の検査は複数名で行っています。みんなで厳しい点検の目を育て、異物混入の防止に取り組んでいます。



皆様が笑顔になれるよう、安心安全な製品をお届けするために、日々努力をしています！



スドージャンのみなさん

事例2

一人ひとりの技術と意識改革で、異物混入を防ぐ

タケダハムの場合

「いつ起こるか」を知り、「徹底的に」防ぐ技術

ハムやソーセージなどの畜産加工食品は、原料肉の段階でのチェック、下処理が異物混入を防ぐ一番の「砦」と言えます。一番気をつけているのは「骨」。「どこに骨が残りやすいか」を知り尽くしたスタッフが隅々までチェックし、残った骨を取り除いていきます。

原料肉についている骨片や毛などをしっかりと取り除くことが、安全な商品づくりにつながります。これからもより丁寧な作業で頑張ります。

原料加工スタッフ
大堀さん



〔骨・すじなどを取り除きます〕

「衛生管理委員」が目を光らせる

各係には衛生知識を身につけた「衛生管理委員」を配置。従業員の作業着用状態の確認や1日3回のローラー掛けを行い異物の混入防止を行っています。

常に厳しく監視を行っています。しかし現状に満足せず、自分が手本となることで全従業員の衛生意識を高くしていきます。

衛生管理委員
辻さん



〔ローラー型の粘着シートでホコリを除去〕

工場施設だけではなく、服装もしっかり

作業着はしっかりクリーニングされ常に衛生的。その他、私物の持ち込み禁止や使用器具類の破損箇所確認など、高い意識レベルを維持して異物混入を防げるようにしています。



ユニフォーム管理室で
しっかり衛生管理！



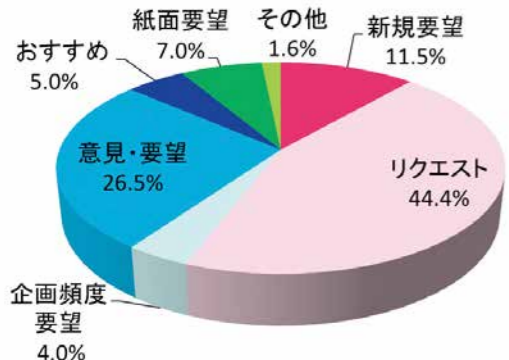
「こんな服装ですー！」

「機械で管理しているから大丈夫？」そんなことはありません。工場ではほとんどが、人の目や技術によって品質が保たれていることを、確認してきました。このようにコープきんきでは、基本的にどの商品の製造工場にも、必ず1度は工場点検へ行き、「コープきんきの製造工場評価表」に沿ってチェックしたり、さまざまな視点で確認を行っています。



組合員さんの声に応じて

(1) 声に寄り添うことから



毎日、100~120件もの組合員さんからの「声」が、コープきんきに寄せられます。「声」からは、さまざまな生活シーンが見て取れ、そし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。ご不満の声は解消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。

・2014年の「声」受付件数は26,735件でした(食品18,823件、非食品7,912件)。
 ・区別別では、①既存品リクエスト(44.4%)が最も多く、②意見・要望・質問(26.5%)③新規要望(11.5%)となっています。

(2) 声の事例から潜在的な不満やニーズを掘り下げ、そして実現へ

一方、実現するには少し時間がかかります。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」で検討しています。声事例の本質を話し合い、商品テストや詳しい調査をし、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。



声の実現・・・話題のあの商品を企画できました

27件のご要望 (4月初旬まで)

えごま油 170g
 2015年 5月4回新登場 (数量限定企画)

 テレビで話題になり、スーパーでは売り切れ。ぜひ取り扱ってほしいです。

7件のご要望 (1月まで)

オーガニック エクストラバージン ココナッツオイル 205g
 2015年 2月1回新登場 (数量限定企画)

 デビュー後はリクエスト続々! 36件

14件のご要望 (2月まで)

明治ヨーグルトR-1 ドリンクタイプ低糖・低カロリー 112ml
 2015年 3月1回新登場

 低糖(44%カット)・低カロリー(33%カット)タイプがほしいです。

声の実現・・・商品・包材の改善より



CO・OP 大きな果肉のブルーベリージャム 400g

最初に開ける際、すごくかたい。開けにくい。他にこういった意見とか届いていないのでしょうか。

【2014年8月の回答では・・・】
 フタには、品質保持のため一定の強度を持たせています。同様のご意見もいただいております。開けやすくなるよう検討していきます。

【2015年4月、実現のお知らせ】
 ご不便をおかけしましたが、6月1日よりピンの口径を小さくして、開けやすく改善いたしますので、ご連絡させていただきました。

8カ月後

“キャップが硬い”



ビン形状から改善! 開けやすくなりました

2015年 6月1回~

82mmから63mmに変更



CO・OP 国産野菜使用 れんこん入りきんぴら水煮 150g、150g+30g増量

れんこんとか歯ごたえがなく、煮崩れてシャキシャキのきんぴらにならない。
 2015年 2月4回~

 れんこんの厚さを2ミリから4ミリへ倍化! 細かいごぼうを除去して歯ごたえ改善

CO・OP まろやかキムチ 400g

中のシールがはがしにくく、あけた時にキムチの汁がとんだ。
 2014年10月 順次切替

 「ふたシール」の材質を変えて開けやすくしました

流せるトイレクリーナーC 24枚×2個、24枚×4個

すぐに破れてしまい、使用しにくいです。厚みが薄くなったのでしょうか...
 2015年 1月3回~

 「2枚重ね」にして、紙質をつよくしました

ふんわりぽかぽか座布団カバー 銘仙判 5枚組

ファスナーの取り付け位置がわるいので、チャックで床が傷つきます。
 2014年秋

 床が傷つくという声から、ファスナーの位置と長さを改良

声の実現・・・商品の表示に関する見直しより

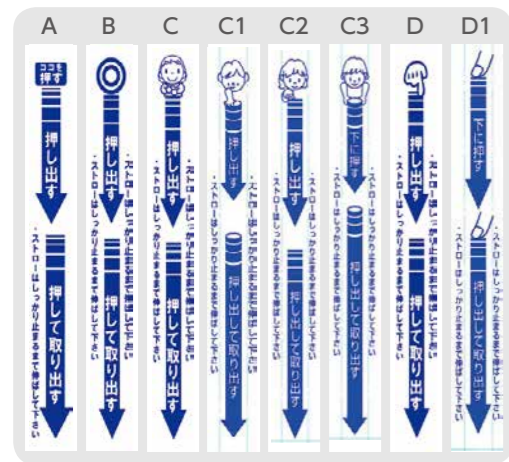
CO・OP ミニ果汁ミックスキャロット 125ml×12



本体についているストローが出しにくく、袋がいつも開かない。

ストローの取り出し方は、意外にも人それぞれ…。上手に取り出す方法をはっきりと表示しよう!

? どれがいいかな
会員生協で投票



「D」に決定!
ひとりの組合員さんの声から、CO・OPのオリジナルストロー誕生!

2015年6月 順次切替
125ml・200ml紙パックを対象に、「取り出し方と説明」を入れます。

125mlは、上部の「押し出す」をひらがなにします。



声の実現・・・紙面表示の改善より

林さんちの早煮ごぼう 150g前後



今回のごぼうは、あまりにも細すぎてビックリしました。

商品名を『細ごぼう』に変更、&特徴を掲載

- 「細い」ことが特徴と分かるよう、品名を『細ごぼう』に変更。
- 「25・5サイズの細物を使用していますので、火の通りが早く皮をむかず調理できます。」という説明を紙面に掲載。



2015年 1月4回～

CO・OP 熟旨 即席みそ汁 30食



何のみそ汁なのか記載してほしい。健康上食べられないものがある。

メイン具材がわかるようになりました

- 詰合せ内容を紙面で伝えるようになりました。

2015年 3月3回～

わかめ汁 ほうれん草汁 とうふ汁 長ねぎ汁 油あげ汁 各6食



CO・OP 立山連峰の水 2L×6



保存期限が大変見にくいところに印字されている。もっと堂々と表示してはどうですか?

日付印字機を新たに設置し、キャップに賞味期限を入れました

2015年2月 順次切替



CO・OP 深むし茶 紫 ティーバッグ (40g×3)×2



ティーバッグからタグがはがれにくく、何回も破れて中身が袋の外に出てしまった。

2015年1月 順次切替

タグに矢印と文言を加え、はがし方をわかりやすくしました。



筑紫彩工房ポークソーセージ 200g



包材をはがして焼いたのに違和感が…薄いフィルム状のものも食べてしまいました。

うす皮がついていることがわかるように表示しました

2014年 11月4回～



琉球スズメウリ 2株



孫の家で育てて喜ばそう思ったが、説明書に、毒性があると書かれてあり返品しました。

不安をおおる言葉を使わずに、スズメウリの育て方や取扱いがわかる表現に見直しました

2015年 4月3回～



たくさんのリクエストをいただいて、企画を再開

V型2列歯ブラシV-7 ふつう 10本組

2014年 9月4回～



120件のリクエストをいただいて、1年2カ月ぶりに企画

企画がなくなって困っています。この歯ブラシで歯科医の先生からいつもほめられていました。



CO・OP サンヴェールプラス UV 27mL



1年がかりで再開。特徴を継承しつつ、UVカット効果も、うるおい成分もパワーアップ

また取り扱っていただけですか。使い勝手がいいので気に入ってます。

2015年 3月4回～



おひとりの声から新商品を開発・採用

ボイスケアのど飴 70g(個装紙込み)

2015年 2月4回～



「カンロ」と「国立音楽大学」声楽科の共同開発商品を企画

カンロと音大が共同で開発した飴が、評判が良いと聞いています。企画の予定はありますか?



指なしでさわやか空カラーソックス 3色組・22～24 cm



5本指で指のない靴下はこれまで企画したことがなく、一度は断念したものの、1年がかりで実現

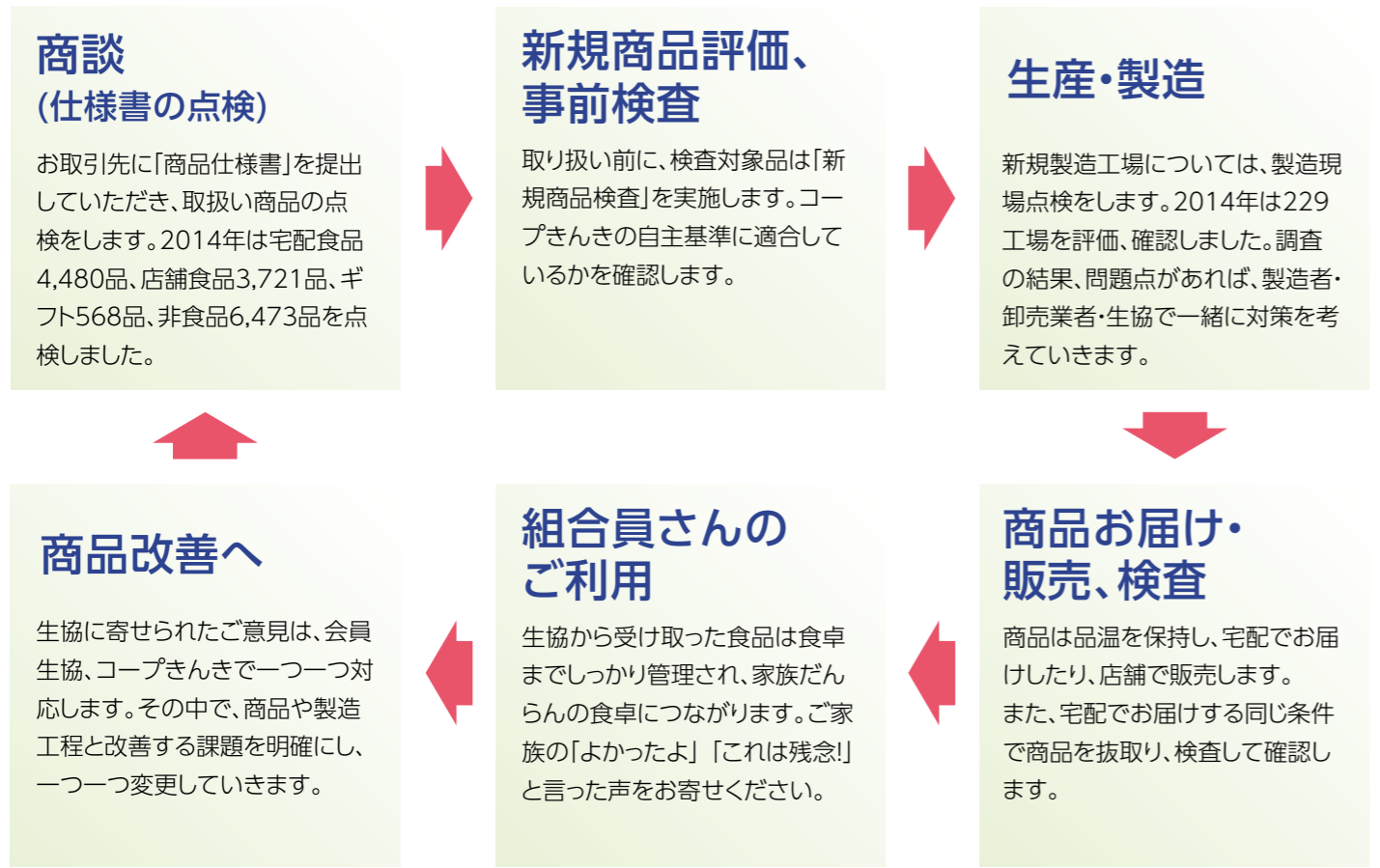
“カラビサソックス”という靴下がほしい。
※カラビサは、沖縄発の5本指靴下(指なしタイプ)

2014年 5月4回～



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



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」の事前収集と点検管理を行っています。

「商品仕様書」は、電子データとして収集します。一つ一つの商品が「どのようにして製造されているか?」「その商品は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?」などを確認します。

また、新規商品は商品部、チラシ作製担当、品質保証部等のメンバーが参加する新規商品評価会議で取扱いを判断していきます。

右の写真のように、一つ一つの商品を評価しながら「組合員さんに支持されるか?」「組合員さんに役立つか?」などを視点に選定しています。



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行ってきました。

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2015年4月に右写真のようにリニューアルし、「コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアム」として商品検査機能に加え、「食育体験ゾーン」を併設しました。



コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアム

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。

食品でもっとも重大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条件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。

2014年は新規商品検査としては6,692検体、流通品検査は8,221検体を実施しました。

新規商品検査では10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78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。



2014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。

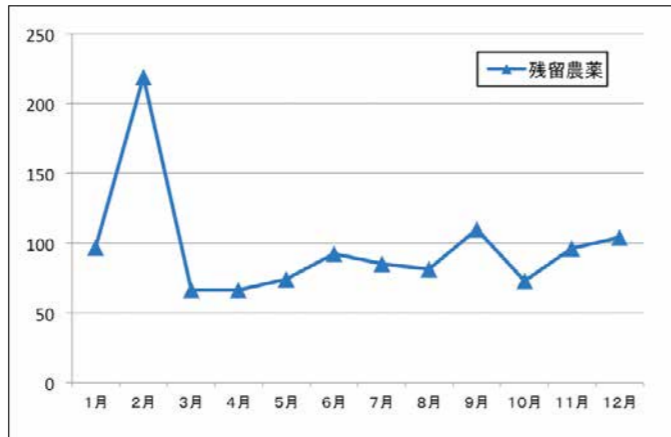
なお、2014年1-2月は、前年の年末に発生した冷凍食品での農薬混入事故を受けて、冷凍食品での農薬成分検査を強化しました。その後も、「異臭」等の商品苦情お申し出品について、農薬成分検査をするなどの取り組みをしてきました。

その結果、2014年は913作物と250品の加工食品で農薬成分の検査をしました。この中には海外で製造または主原料に海外原料を使用し表示された加工食品60品の検査もあります。農産物では農薬の使用が適正に管理されており、加工食品でも基準を超えるものはありませんでした。



【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、新規取り扱い時に検査しています。

2014年は874品を検査し、検査項目としては932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、赤色3号、赤色40号、黄色4号、黄色5号、青色1号、緑色3号 等)、防カビ剤(TBZ、OPP、イマザリル)、酸化防止剤(BHA、BHT、TBHQ)等

TOPIX 2014年は食事からの検出がすべて不検出!

日本生協連では、2011年から各地の組合員さんの協力のもと、実際の食事から「放射性物質」がどのくらい検出されるのかを調査してきました。

2011年は放射性セシウムを1キログラム当たり最大11.7ベクレル検出した事例があり、その後12年は同4.2ベクレル、13年は同3.7ベクレルとなっていました。

今回2014年度は18都県の256世帯を対象に、各世帯で2日間分の食事計6食分と間食を一人分多く作っていただき分析をしました。その結果どの検体からも放射性セシウムを検出しませんでした。

※国の食品中の放射性物質の基準値では、一般食品における放射性セシウムについて100ベクレル/kgと設定されています。

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、外部検査機関で放射性物質検査を開始し、2012年からは独自で検査を開始しました。

その後、2012年4月からは国の放射性物質基準値が変わり、その基準値を下回るかの確認検査を継続しています。今まで基準値を超えるものはありません。

検査年	検査件数
2012年1月-12月	469件
2013年1月-12月	503件
2014年1月-12月	322件

アレルギー検査などその他

PCR (Polymerase chain reaction: ポリメラーゼ連鎖反応) を利用した検査で「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」

1 コープ・ラボが新しくなりました。

2015年4月1日、「コープ・ラボ」を改修し、食育を重視した“体験型ミュージアム”に一新しました。

「コープ・ラボ」は2010年7月に設立した、いずみ市民生協とコープきんきが共同運営する商品検査センターです。

今回のリニューアルでは、学校教育のプログラムをベースに構成した「食育」ゾーンを新設しました。商品検査センターでありながら、5つのゾーンを“見て、触って”楽しめる工夫が満載。子どもから大人まで、来館者自らが参加・体験をとおり、食の安全・安心と「食育」を学べる空間に生まれ変わりました。

「コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアム」という名称で、地域からの参加、小学校からの社会見学としての活用がすすむようになっています。

お申し込みは、

皆さんの見学をお待ちしております。

2 夏の親子体験教室や、地域への学習会等も実施しました。

①毎年好評の夏の親子体験教室を2014年8月に3回開催しました。

3回の参加者合計は大人56人、子供81人でした。

②今年は、地域の組合員さんの集まりや、地域の小学校等へ出前の体験学習も開催しました。



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を点検しています。宅配商品では、①「新規製造工場」は、商品担当かお取引先による点検を実施。②「商品検査に基づく工場点検」は、食中毒発生のリスクが高い工場を商品部、品質保証部で点検。③「特定産地指定原料工場点検」は、過去に産地偽装のあった商品群にしぼり、工場での原料管理を確認する点検などを行っています。

新規工場、既存工場点検

2014年は宅配事業の食品で新規提案された商品のうち、新規の製造工場が229件あり、その工場のリスクに応じて工場点検や報告書確認を行いました。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。



微生物管理、特定産地指定原料管理点検

惣菜など、そのまま喫食する食品の製造工場や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、その原料や製造工程の管理が重要です。コープきんきでは、毎年重要な取引先工場を選定し、実際の管理状況を点検しています。2014年は惣菜の工場、「あさり」「しじみ」などの工場を対象に実施し、適切に管理できていることを確認しました。



工場点検学習

工場点検を行う場合は、短時間でポイントを押さえた確認が必要になります。実際に商品部や品質保証部の担当が工場点検を行う場合、その点検水準を維持して行くことも非常に重要です。そのために、日本生協連の工場点検の手法を学びながら、工場点検を行う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)」「物理的危険(異物混入)」「化学的危険(薬剤、化学物質混入・汚染)」を確認しています。2014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。

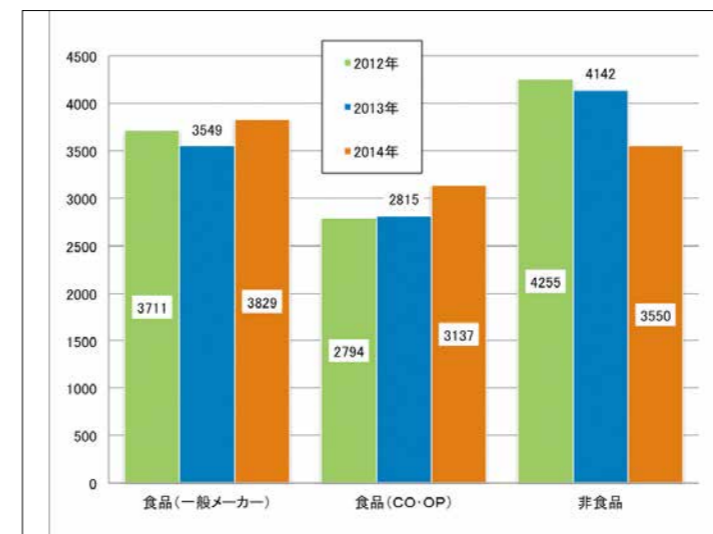


*HACCPとは
HACCPは、食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとにHA(危害分析)を行い、危害を防止するCCP(重要管理点)を定め、CCPのCL(Critical Limit:管理基準)を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐもの。国内では1997年度より総合衛生管理製造過程承認制度として取り組まれています。

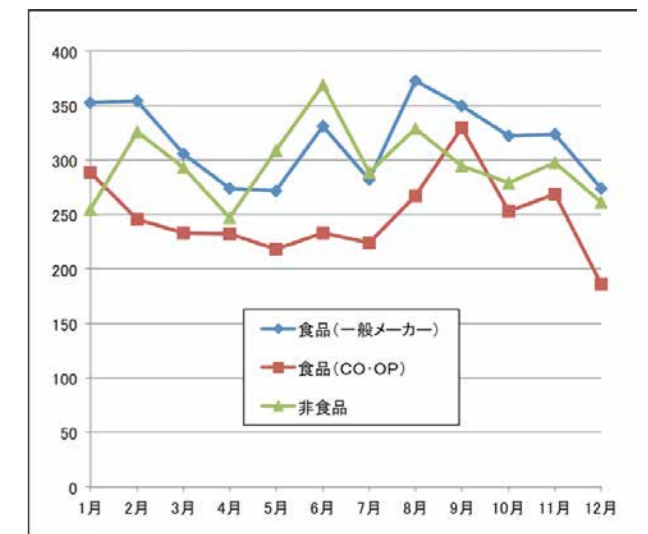
4 商品苦情

ご利用いただいた商品について、「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。2014年は食品分野では6,966件、非食品分野では3,550件のお申し出をいただきました。2013年比較では食品分野は109.5%と増加し、非食品分野は85.7%と減少しました。この間、両分野とも「重要管理取引先」を設定し、取引先とともに苦情の削減に取り組みました。食品分野は6工場、非食品分野は5取引先を設定し、いずれも製造工場や取引先を訪問し、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ましたが、食品分野については前年を上回る結果となりました。非食品分野については、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2014年月別変化(件数)



食品にこんなものが!? ~異物混入のお申し出について

2013年末に発生した冷凍食品の農薬混入事件や、ハンバーガーチェーン店での期限切れ鶏肉使用問題を受け、2014年は食品へのお申し出が多く寄せられました。特に「食品に異物が混入しているのではないか」との不安から、異物混入へのお申し出を多くいただいています。これらのお申し出については、一つ一つ原因を確認しています。

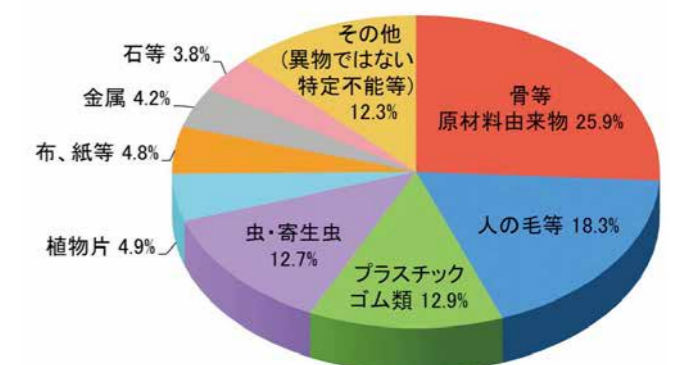
●異物で最も多いものは原材料由来物

調査を行ったところ、お申し出いただいた異物の内訳は、骨や筋などの原材料由来物が最も多い結果となりました。

●調査結果に基づく対応

異物混入について製造者責任と判断された場合は、取引先に対しそれぞれの対策を確認し、確実な対策実施を要請しています。一方で、調査の結果、異物でないものや、原料由来で食べても問題のないものも多くありました。このような場合は、商品包材にわかりやすく特徴が記載されているかを確認し、わかりにくいと判断された場合は、表示の改善を取引先に要請しています。一つ一つのお申し出から、商品の改善やわかりやすい情報提供につなげることで、商品苦情の削減を図っていきます。

2014年食品異物混入お申し出の内訳 (製造者責任でないものを含む)



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とする」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6回全体研修会を2014年2月に開催しました。「どうなる日本の政治と経済」を演題として読売新聞特別編集委員の橋本五郎氏に講演していただきました。

ご自身の経験事例等を交えた講演となり、多くの参加者からは、「従業員との関係で勉強になった」「仕事の進め方について参考になる点が多数あった」「社会貢献の観点で仕事をする大切さを学んだ」等の声を頂いています。

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頂いています。（参加は736名）



コープきんき虹の会 第6回 全体研

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アップを図る」としています。2014年はこれまでの食品分野の取引先研修とともに、非食品分野での取引先研修も開催しました。

食品分野は4月25日に開催し、「食品防御の現状と対策 -食品防御のための推奨項目-」として奈良県立医科大学の赤羽学氏に、2013年の冷凍食品での農薬混入事件を踏まえた「食品防御」の現状とその対応ガイドラインを、また「冷凍食品への農薬混入事件と日本生協連の取り組み」として日本生協連の和田伊知朗氏に現状を報告いただきました。参加者からは、今回の研修会のテーマでもある「食品防御のガイドライン」の内容に多くの感心と共感をいただきました。（参加は179社276名）

非食品分野は6月26日に「非食品分野の商品基準」について、日本生協連の佐々木靖氏に説明していただきました。コープきんきとして初めての非食品分野での研修会で、コープきんきの取り扱い基準を改めて説明し、参加者からも現状の基準やその背景がわかり、今後も継続的に開催してほしいと要請がありました。（参加は78社152名）



4月25日の食品の品質管理研修会



赤羽学氏
(奈良県立医科大学)



和田伊知朗氏
(日本生協連)



佐々木靖氏
(日本生協連)

品質保証レポート2015年版の発行にあたり



コープきんき事業連合
専務理事
門脇 馨

2014年は、前年末に発生した国内冷凍食品工場での農薬混入事件をきっかけに、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かが問われました。

さらに6月には大手ファストフードチェーン店での、賞味期限を超えた原料鶏肉の使用問題、12月には衛生害虫の混入による商品回収問題の発生で、消費者の不安が膨らみ、結果として食品に対する問い合わせや苦情が急増する状態となりました。

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、取扱商品の品質保証のあり方を改めて構築・体系化しました。今回の農薬混入事件でも、組合員の皆様への迅速なお知らせを行い、生協独自の検査による安全性の確認に取り組みました。

もとより意図的な薬物の混入を完全に防ぐことは難しく、食品での異物混入も皆無ではありません。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。

このレポートは、そうした取り組みの報告です。「生協だから大丈夫」「生協ならば安心」という組合員の皆様の期待に応え、今後もお取引様や会員生協の皆様とともに、取扱商品の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。品質保証の取り組みもその一つです。

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みます。
- 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。