

コープきんき

「食の安全・安心」を求め、「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

# 品質保証レポート

2019年1月～12月の活動報告

プラスチック  
年間9.9トン  
削減

※2019年出荷実績より

# SDGs

# コープの取り組み



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。

- 京都生協
- よどがわ市民生協
- おおさかパルコプ
- 大阪いずみ市民生協
- わかやま市民生協
- コープしが
- ならコープ

発行日 2020年5月

発行 生活協同組合連合会コープきんき事業連合

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 つくる責任 つかう責任

「CO・OPラベルのない水(あずみ野)」  
プラスチックごみ削減に向けた取り組み

2019年6月1日発売。ペットボトルのラベルフィルムを省いたことで1ケースあたりのプラスチック使用量を5.16g削減しました。



※ SDGsとは「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称です。2015年に国連総会で全国加盟国の全会一致で採択された、2030年までに、全世界で達成するための目標です。

# 組合員さんのハテナにコープきんきは取り組みます



## ハテナ 環境や社会貢献の活動はしているの？

① 持続可能な社会への関心は年々高まっています。生協では「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成に向けて、さまざまな取り組みを進めています。

4～5ページへ

## ハテナ こんなこと実現できないの？

② 商品の「ここが不便」「こんなものがあれば」など組合員の声には、たくさんのヒントが詰まっています。できる限りお応えできるよう組合員の声に向き合います。

6～9ページへ

## ハテナ コープの商品って安心なの？

③ 新しい商品を取り扱う際には、事前の検査や基準を満たしたものを企画し、取扱い開始後も定期的に抜き取り検査を実施。確かな品質の確保に取り組みます。

10～15ページへ

## 品質保証の取り組みで目指していること



### 1 確かな商品の品質を確保します

- 新しく取り扱う商品については、仕様書点検、商品検査、工場点検等の情報を収集し、リスクを評価、事故の未然防止を図ります。

- すでに取り扱っている商品についても、定期的な抜き取り検査などで商品の品質を評価し、事故の未然防止を図ります。

- 今日的リスクを踏まえた、微生物やアレルギー、産地・原材料偽装監視の重点化を進め、品質確かな商品を提供します。



### 2 予兆管理・クライシス対応の精度向上

- 事故の予兆を察知し、重大事故の未然防止や被害の最小化を図ります。

- 全国生協との連携の仕組みを活かし、的確で迅速な予兆管理・クライシス対応を行います。



### 3 広報・組合員満足度の向上

- お申し出による商品改善の取り組みや、組合員の声実現の事例を積み上げ、生協への信頼向上に努めます。

## コープきんき 品質保証の考え方

新たな商品を取り扱うまで

取り組み①  
商品の配合・表示などの点検

食品表示は正しいか？

取り組み②  
商品の事前検査

衛生面で問題は？

取り組み⑤  
産地・工場点検、お申し出からの改善

うなぎや米の品種は大丈夫か？

取り組み④  
商品の抜き取り検査

商品の取扱い開始後

取り組み③  
産地・工場点検

# 持続可能な取り組みに向けてコープきんきが果たす役割



## エシカル消費を選ぶことでSDGsの掲げたゴールに近付きます

**プラ問題を身近な問題にラベルを省き併せて便利さも**

2019年6月発売の「ラベルのない水（あずみ野）」はプラスチックごみ削減への取り組みを強化した商品のひとつです。ペットボトルのラベルフィルムを省き分別を記した小さなタックシールを貼り、プラスチック使用量を1ケースあたり5.16g削減し地球温暖化、生物多様性の消失、ごみ問題の解消へ貢献を目指しています。またコープ商品がプラスチック包材の環境対応で目指すことは、「リデュース使用量削減」「リユース繰り返し使用」「リサイ



ラベルのない水（あずみ野）

**組合員にも人気の水産物 意識した購入で産地を支援**

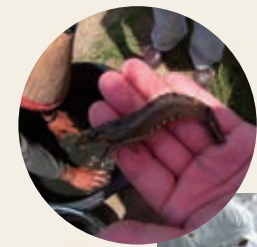
クル再資源化・再生”バイオマス植物由来素材利用”です。環境負荷を減らすための取り組みとともに、組合員から「ラベルをはがすだけのようですが、その作業が楽になりとても便利です」「ラベルのない水を買っていいですね。環境にいいと思ってね」など46,700人が見てくれました。



サクッとプリプリ えびフライ特々大



「持続可能な水産物」サステナブル・シーフードを社会に広めるために、インドネシアの「スラウエシ島エビ養殖業改善プロジェクト」があります。コープの「サクッとプリプリえびフライ特々大」は、現地の養殖業が将来にわたって継続していくためにマングローブ林を再生し、えび養殖で生



水揚げしたえびは産地で加工して、組合員さんにお届けしています。



対象商品の購入代金の一部を産地に寄付し、生産者の研修や水質の調査に使われます。

計を立てている人々の暮らしを守ること

**水産会社が取り組む 農業事業 米の栽培で 国産の蘘を確保**

長年、組合員から支持のある「蘘焼きかつおたたき」ですが、年々、上質な蘘の確保が難しく輸入の蘘を使用することも考えられました。工場のある地元で米の栽培をはじめると国内の蘘を継続的に使用できるようになりました。持続可能な生産と消費、地域社会作りに取り組んでいる商品のひとつです。



蘘焼きかつおたたき

**国連WFPの「学校給食プログラム」を支援しています**

日本生協連は、2019年10月1日、11月10日にかけて、国際連合世界食糧計画WFP協会（略称：国連WFP協会）が提起する「レッドカップキャンペーン」を実施しました。

対象となるコープ商品を1点お買い上げいただくごとに1円が国連WFPに寄付され、支援先の子どもたちに学校給食を届けるために使われます。日本生協連は、このキャンペーンを2014年から開始、2016年までの3年間はガーナ共和国を支援。2017年からはカンボジア王国を支援しており、寄付金は支援先の子どもたちに学校給食を届けるために使われます。これからは「学校に行けば食べられる、学べる」を合言葉に寄付活動に取り組めます。

レッドカップ キャンペーン対象商品の一部です

1点につき1円がWFPに寄付

ミニうどん ミニきざみぎつね

粒入りコーン コープヌードル スープ・カップ

2019年度 募金総額 5,730,030円

## エシカル学習会やっています

コープきんぎでは、各地域のコープ職員や組合員に向けてエシカル消費、SDGsについて知っていただく学習会を行っています。試食などを通じてエシカルの一面を知っていくことで、SDGsの掲げたゴールに近づきます。



エシカルって、日々の生活に密着していると感じました



もっと商品を利用しておいしくエシカル消費につなげたいです

# 組合員の声によりよい食品を作りだします



作り方がわかりにくい

スープを入れるタイミングは?

えびが小さいね野菜も多い方がいいわ

野菜を増量

## 長崎風ちゃんぽん

調理方法をわかりやすく改善しました!

えびがサイズUP

大きさは原料によりバラつきがあります。

写真はイメージです。

のびにくい麺に改良

年間約700万食で人気の冷凍食品がさらにおいしくなりました!

水加減がよくわからないのよ

## もち麦

調理方法をわかりやすく改善

麦があるけどじっくり読むのが面倒だわ

文字が多くて読み飛ばしちゃいそう

もともとあった表示イラストのもち麦と水の分量をわかりやすくしました。

調理方法

本品は水洗いの必要はありません。

①お米をいつもの水加減にする

炊飯器の目盛り通りに入れます。

②本品と①の水を加える

米1食につき  
本品:50g(米計量カップ約1/3)  
追加の水:100ml

③炊飯する

※本品50gの炊き上がり量は約1.5倍です。

軽くかき混ぜ、いつも通り食べてください。

※30分ほどお浸しすると、さらさらとした食感になります。

※分量は目安です。麦を多くしたい場合や、お米の炊き加減は、以下比率を参考に調整してください。

※お米の量:水=1:2(50g:100ml)

※お米の量:水=1:1.5(50g:75ml)

※タイマーによる予約炊飯もできます。

## 讃岐肉うどん

お肉の量を多くしてほしいわ

牛肉を20%増量

1個の温め時間を知りたい

## かにしゅうまい

イラスト入りで温め時間表示!

電子レンジの場合

レンジ	1個	3個	6個	12個
500w	約40秒	約1分	約1分50秒	約3分30秒
600w	約40秒	約1分	約1分40秒	約3分

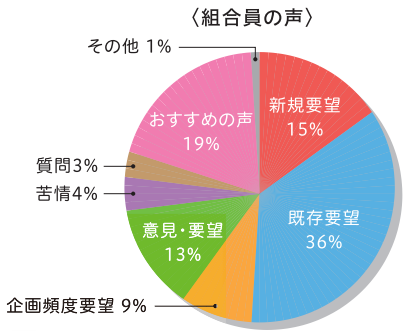
※1個の場合は、トイレット紙から出して皿にのせ、ラップをかけて加熱してください。  
※12個の場合は、袋ごと調理できます。袋をあげず加熱してください。

※電子レンジは10秒ずつ追加加熱してください。  
※調理時間は、機種や入れる個数により多少異なります。  
※袋ごと調理する場合は、必ず袋の裏面に記載の加熱方法を守ってください。

## 組合員の声は商品への期待

毎日、組合員さんからたくさんの声、コープきんぎに寄せられます。「声」からは、さまざまな生活シーンが見て取れ、そこには商品への期待や要望が込められています。「よかったよ」の声に励まされ、「不満」の声には襟をただして改善に向け動いています。組合員さんの「声」に寄り添い、ていねいでわかりやすい回答をこころがけています。

▶2019年の「声」の受付件数は27,157件でした。  
(食品は20,170件、家庭用品は6,987件)



おいしいおやつね、私のお気に入り

## きらきらキッズ登場

赤ちゃん期を過ぎた3~6歳の食生活が広がっていく子どもに、安心して食べさせられる新シリーズが誕生しました。

どうぶつカステラポーロ

サクサクたまごせんべい

10種野菜のまるやかカレー

卵を約29%使用したせんべい。

国産の小麦と5種の野菜、きな粉を使用。

国産の野菜10種、りんご果汁、鶏肉使用。

3~6歳の子どもを持つ組合員モニターに声を聞き、パパ&ママ組合員の気持ちに寄り添い商品開発を進めました。

味の濃いものや甘すぎるものは控えた

安心して食べさせられる食品がほしい

好き嫌いが多く野菜を食べてくれない

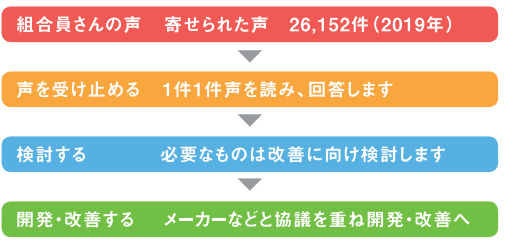
少食、ムラ食いに悩めます

この前届いたお魚とってもおいしかったの、また掲載してほしいな~

出詰のふたが開けにくく中の具材が飛び出しました、なんとかならない?

配送時に直接ご意見をいただき、粗声事務局へつないで検証しています

個配の組合員さんは電話でご受け付け商品のリクエストもいただきます



# 組合員の声が家庭用品をさらに使いやすく

## 組合員の声から生まれたきんき開発商品



子どもが長めに使うので  
取り換えがとっても  
手間に感じて...



紙芯を毎回捨てるのは  
もったいない  
気がしています



通常のものを  
まとめ買いすると  
どっさりきてしまう...

### めっちゃ巻いてる トイレロール

生活にぴったり寄りそう  
最長200mのペーパー



試供品をもらって使ったら  
本当にめっちゃ長持ちして  
びっくりしました!

両親が買物に出られなく  
なってきたので  
これはとても助かります。

交換回数も少なく  
芯もなくなり  
取り換えがとっても楽です。

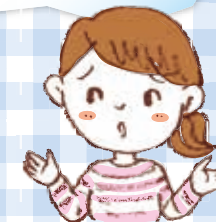
たっぷり長持ち! 交換の手間1/3に

紙芯なし! 環境にgood!!

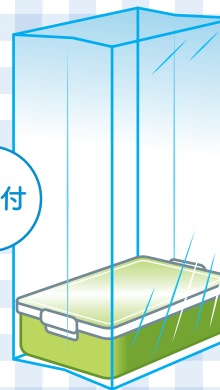
再生紙100%でもやわらか

### キッチン用 ポリ袋

マチ付きのサイズの表記が  
カタログと相違していて  
いまいちわかりづらくて...



マチ付



約縦35×横25(マチ9含む)cm  
袋厚約0.01mm ●耐冷温度/約-30℃  
●日本生活協同組合連合会 ●インドネシア製  
次回 3月3回  
キッチン用ポリ袋(箱入)  
150枚 061494 本体 198円 (税込 214円)

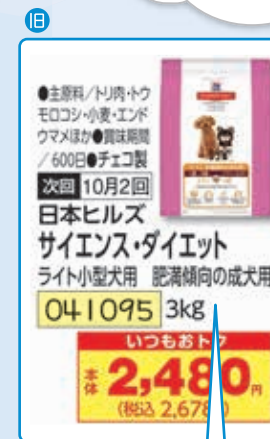
約縦35×横16(+マチ9)cm 袋厚約  
0.01mm ●耐冷温度/約-30℃ ●日本  
生活協同組合連合会 ●インドネシア製  
次回 隔週  
キッチン用ポリ袋(箱入)  
021476 150枚

声を受けてスピーディに対  
応し紙面掲載に間に合う  
企画回から改善しました。  
使ってみてわかる組合員  
目線の指摘に素早く取り  
組みます。

カタログも  
見直します



ドッグフードの  
対象年齢がわかりづらくて  
迷っています  
紙面にも記載して  
ほしいです



年齢掲載なし



### 寄せられた声をもとにチームで検証!

使いづらいや開けにくい...など組合員からたくさんのご意見  
をいただき、一つひとつ職員達で検証していき改善提案に  
つなげていきます。



説明通りにひねってもひとつずつ  
キューブを取り出すことができません。  
主人にも試してもらいましたが、  
やはり力があるとか...  
力がない女性は  
使いづらいです。



①キューブとキューブの隙間  
が狭いため折り曲げること  
ができないのかな?



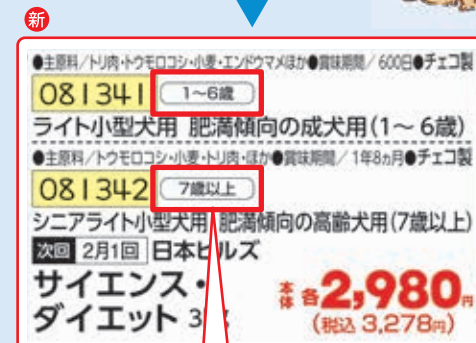
②1個1個がバラ凍結に  
なっていないため取り  
出せないのかな?



③取り出し方の  
説明文が分かり  
にくいのかな?



④実現委員会に  
改善提案しよう!



2020年1月2回より  
年齢を掲載しました

# 知っておきたい、コープきんきの品質保証



## 安全でよりよい品質を追求し 確かな商品をお届けします

2019年  
新規工場の  
点検確認件数  
364件

### リスクに応じて製造工場を点検

コープきんきとして初めて商品を製造する新規製造工場に対し、その工場のリスクに応じて、商品担当職員による工場点検もしくは取引先による自己点検を行います。取引先による点検の場合は、「コープきんきの製造工場評価表」で工場の品質管理の状況を確認。統一的な評価ができるよう取り組んでいます。

### 取り扱い開始後も工場を選定し 管理状況を確認

過去に産地偽装のあった商品群は「特定産地指定原料工場点検」として、工場での原料管理を確認する点検を実施しています。惣菜などそのまま喫食する食品の製造工場では、食中毒発生のリスクが高い工場として、商品部、品質保証部で点検しています。また、商品苦情や商品検査の結果から工場点検を実施し、改善対策の確認も行っています。

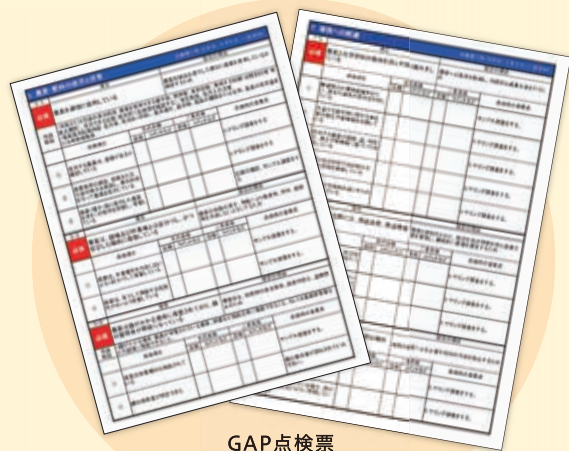


子どもが食べる  
野菜の農薬が  
心配...

### 農薬や肥料の使用履歴をチェック

産直農産物では定期的に職員が産地を訪問し、栽培履歴を点検して適切な管理がおこなわれているかGAP点検票を用いて確認しています。

GAP  
(Good Agricultural Practice:農業生産工程管理)…農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。



GAP点検票

約33枚もの確認書類にある項目全ての基準をクリアしないと産直野菜として認められません。



長崎県雲仙では産直産地として大根の栽培をしています。

### 伊藤ハム工場点検



長年、組合員に利用されているウィンナーの製造工場を点検。



異物混入の可能性や衛生管理が正しく行われているかチェックします。



組合員さんにわかりやすい表示になっているか  
何人ものプロの目線で  
しっかりチェック!

仕様書は商品の設計図のようなものです。取扱い前にこの仕様書を収集し、品質がコープきんきの管理基準を満たしているか、包材表示に不備はないかなどを確認します。

食品では、「原料の原産地」や「栄養成分の強調表示」、「誇大表示の有無」などについて、食品表示法に照らし合わせて点検しています。家庭用品では、日本生協連等と連携して、業界の基準や各種法令との適合性などについて点検しています。さらに、一度ご不便をおかけした商品で、同様のご迷惑をおかけしないための基準作りを進めています。



特に健康被害に係わるアレルギー表示に不備がないかは気を付けています。



「特色のある原材料使用」の表記などは、誤認を招く表示になっていないか部内で徹底的に確認。

2019年 仕様書点検件数	
食品(宅配)	6,134件
食品(店舗)	3,178件
食品(ギフト)	470件
家庭用品(宅配)	7,022件



一つひとつきちんと  
チェックしているのね



### お取引先との連携と相互協力で 商品の品質向上を図っています

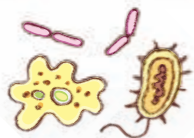
お取引先とともにすすめる品質管理活動として、2019年4月25日に第8回品質管理研修会を開催。お取引先の工場製造責任者や品質管理責任者の方々を中心に147社250名の参加がありました。テーマを「食品表示法」とし、科学ライターの松永和紀氏を招き「猶予期限がせまる食品表示法への対応、新表示への移行」を講演いただきました。また、大阪府健康医療部食の安全推進課の葛城真美子氏より、新しく導入される「原料原産地制度」について、具体的事例を交えて解説いただきました。参加者からは、「新表示の理解が進んだ」「新表示への準備を着実に進めたい」など多くの感想が寄せられ、食品表示法への理解が進んだ研修会となりました。



# 従来品から新規で取り扱う商品まで不適合を見逃しません



## 微生物検査

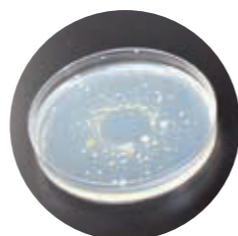


食品でもっとも重大な事故は、微生物による食中毒です。新規取り扱い商品のうち、微生物の影響を受けやすい商品について、1品につき3検体ずつ検査します。そして「コープきんぎの取り扱い基準」に照らして評価して、取り扱いの可否を判断します。また、取り扱い開始後は、抜き取り検査にて微生物の影響を受けやすい商品を検査します。検査結果は取引先にフィードバックし、品質向上に役立てています。

### 検査可能項目

一般細菌、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

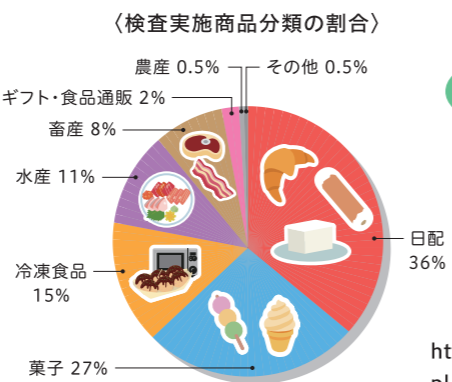
食品の一部を取り出し、栄養のある培地に塗ります。



微生物培養の様子

### 2019年実施状況

- ◆コープきんぎで取扱う前に検査する「新規商品事前検査」の件数は、宅配・店舗を合わせて、5,626件となりました。
- ◆そのうち、生協の自主基準で不適合となったものは、88件ありました。その際は取り扱いをしなかったり、再検査をした上で安全性に問題ないことを確認してから取り扱いました。
- ◆お店に並んだ商品や、配達された商品を抜き取って、組合員の方が利用される状態の商品を検査する「流通品抜き取り検査」の件数は、9,016件あり、生協の自主基準で不適合となったものは、121件ありました。
- ◆いずれも食中毒などが起こらないレベルのものであったことから、製造工程の調査要請と改善確認を行ないました。



微生物検査について動画はこちらから



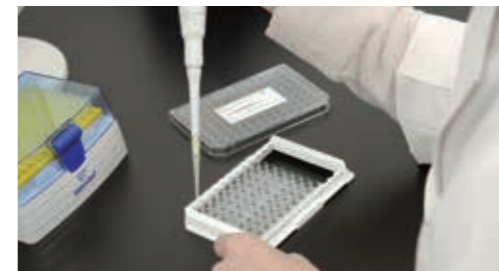
<https://www.videog.jp/player/qB01WwpEqXXx>

## アレルギー検査

2019年検査結果 **品数 65品目**

▶不適合はありませんでした。

食品に含まれる特定原材料の検査を行っています。主に「すくすくくん」で取扱いをしているアレルギー対応品やベビー幼児食品などが対象で、表示されているアレルギー情報が正しいかを確認しています。



### 特定原材料検査

小麦、乳、卵、そば、落花生、えび、かに

## ヒスタミン検査

新規に取り扱う商品で、ヒスタジン（過剰摂取するとアレルギー症状を引き起こす、ヒスタミンのもととなる物質）を多く含むワシ、アジなど、赤身魚を加工した煮干しなどの検査をしています。2019年の検査において、自主基準不適合はありませんでした。



## 産地判別・品種判別検査

食品の偽装がないかを確認するため、品種判別や産地判別の検査をモニタリングで実施。品種判別検査はお米やうなぎ、牛肉加工品など、産地判別検査では、海外産が多い農水産物や加工品などで、国産表示をしている里芋、れんこん、ごぼう、たまねぎ、にんにく、落花生、わかめ、椎茸、梅干しなどを検査しています。米の自主基準不適合が5件ありましたが、いずれも精米工程での清掃不足などによる、意図しない部分的な混入であり、精米業者や生産者団体に対して、改善指導を行いました。



## 残留農薬検査



2019年検査結果 **農産物 760件** **加工品 117件**

- ▶農薬検出されたもので基準違反は2件（農産品1件、加工品1件）ありました。いずれも人体への影響がないことを確認し、生産者に対して農薬使用時の生産管理の徹底を要請しました。
- ▶それ以外については、国の残留農薬基準を超えるものはありませんでした。

モニタリングでの検査対象は、生鮮野菜や果物および輸入加工品（海外農水産物を使用した、加工食品・冷凍食品・菓子・飲料など）。農薬が国の検査基準に基づいて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などを確認します。



## 食品添加物検査

2019年検査件数 **加工品 649検体**

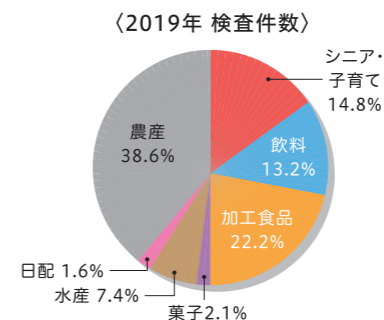
- ▶基準を超える使用はありませんでした。

生協が取り扱う商品のうち、一般的に加工食品での使用量が多いとされる「保存料（ソルビン酸・安息香酸）」や「発色剤（亜硝酸塩）」について、コープきんぎで取扱う前に検査をします。いずれも、法律に定められた量を超えるものはありませんでした。



## 放射性物質検査

2011年の東日本大震災による福島第一原子力発電所事故の影響で、取扱商品の放射性物質検査を実施しています。行政の残留放射性物質検査の内容や情報等を確認しながら、モニタリングでの自主検査を実施。検査対象品は、放射性物質の影響が考えられる地域やその近隣地域で生産する農水産物や加工食品を中心に、セシウム134、セシウム137、ヨウ素131の検査をしています。2019年の検査結果については、自主基準不適合はありませんでした。なお、これまでの検査結果についても、自主基準不適合は発生していません。



2019年検査結果

産地判別	
わかめ、梅干し、さといもなど輸入品が多いもの	<b>40件</b>
品種判別	
お米やうなぎ、牛肉加工品の原料肉	<b>80件</b>

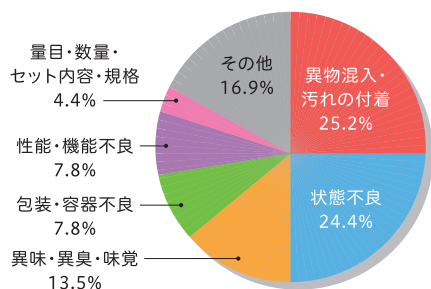


# 小さなハテナを見逃ごしません



「いつもと味が違う…」  
そんなお申し出を受けとめて動きます

お申し出内容分類

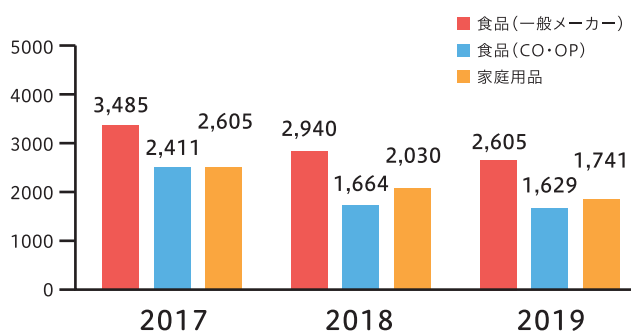


ご利用いただいた商品について「異物が混入していた」「薬品のようなにおいがする」「袋が破れている」などのお申し出をいただいた場合は、該当商品を取り寄せて検証します。製造者へも調査を要請し製造上の問題と判断すれば、再発防止に向けた対策を練り、また製造上の問題でない原料由来の問題などであれば、商品の包材に記載するなどの改善策を立て、お申し出件数の削減を、はかっています。

2019年 お申し出状況

	食 品		家庭用品	
	宅配	店舗	宅配	店舗
お申し出件数	4,234	359	1,741	31
昨年対比	92.0%		85.8%	

近年の状況 ※店舗の件数は除く



## 異味、異臭のお申し出対応

2013年に発生した冷凍食品での農薬混入事故を受け、「異臭」等のお申し出品については、農薬成分検査を実施する取り組みもおこなっています。



職員が集まり意見を出し合い、そこから製造者へ調査を依頼します。

家庭用品の破損も大きな事故につながり兼ねないので慎重です

在庫のサンプルを取り寄せてにおいや味などを比較したりします



見て、触れて、試して、なっとく!

## コープ・ラボ たべる\*たいせつミュージアム



2019年度 来館者数  
24,685人達成  
第3回食育活動表彰  
「農林水産大臣賞」

食の安全や食育、食べる大切をテーマに見学、学習、体験ができる施設です。小学3年生から理解のできる展示物やワークショップなど体験を通じて楽しく理解できる施設を目指しています。また、商品検査センターも併設し、実際に検査風景や検査機を見学することもでき、食への興味を子どもの頃から育成できるように働きかけています。

大きな口から入ってお尻が出口のトンネルの中で体の仕組みが学べます。



食品検査センターの役割を日常の暮らしの問題として、体験や展示から学べます。



インフォメーション

見学時間	10:00~16:00
定休日	月曜日(祝日の場合は翌平日)
電話番号	0120-031-302 (組合員サービスセンター)
施設所在地	大阪府和泉市テクノステージ3-1-3
交通アクセス	南海電鉄(泉北高速鉄道)和泉中央駅からバスで15分 「テクノステージセンター前」下車

コープきんきのホームページで活動報告や安全・安心の取り組みを配信

最新の報告から過去の実績まで、品質保証の取り組みをシリーズで動画を紹介したり、検査に関する詳細を閲覧できます。



<https://www.kinki.coop/quality/>

