

2022年1月～12月の活動報告
コープきんき品質保証レポート

安全・安心と 組合員の声に 応えるために



え、
また来たの？

はい。しつこいですか？でも安全・安心は、1日にしてならず。
粘り強い産地点検・検査や、組合員さんの声に耳を傾け続けてこそ、
達成できるものですから。

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。

発行日 2023年5月 発行 生活協同組合連合会コープきんき事業連合

 コープきんき



なんで
何回も点検に
くるの?



安全・安心は 1日にしてならず

新規商品の取り扱いを開始するときはもちろん、
取り扱い開始後の品質チェックも大事です。安全を確認し続けてこそ、
安心して組合員さんが商品を口にできると考えているんです。



仕様書・パッケージ表示をチェック!
組合員さんにわかりやすい表示になっているか、
不備がないか、しっかり点検を行います。
▶▶▶ P.4

取り組み
1
商品の
配合・表示
などの点検



取り組み
2
商品の
事前点検

**さまざまな「検査」で
品質を厳しくチェック!**
衛生面での問題はないか、品質上の
リスクはないか確認を行います。
▶▶▶ P.5



くりかえし点検・改善を続けます
リスクに応じた産地・工場点検、お申し出からの
点検・改善など、安全な商品をお届けするため
に確認を続けています。
▶▶▶ P.9

継続的な
改善と
品質向上
の取り組み



取り組み
3
産地・
工場点検



**産地・工場点検で
確かな商品をお届け**
商品のリスクに応じて生産現場の
点検も実施。食卓に確かな商品が
届くよう努めています。
▶▶▶ P.6

組合員の声に応える取り組み
様々な生活シーンから寄せられた
声を受けとめ、開発や改善に繋げ
ています。
▶▶▶ P.12



取り組み
5
お申し出からの
改善

取り組み
4
商品の
抜き取り検査・
工場を選定して
点検

商品の取り扱い開始後

取り扱い開始後も安全を追求
微生物の影響を受けやすい商品などは抜き取りに
て検査。結果を取引先にフィードバックしています。
▶▶▶ P.8



※基本的な考え方であり、商品によっては一部実施しない手順もあります。

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

2 予兆管理・クライシス対応の精度向上

3 広報・組合員満足度の向上



商品ってすぐに
取り扱って
くれるの？



取り扱いスタートまでの道のりは長いんです

実は取り扱い開始までにたくさんのチェックをクリアしなくてはなりません。
安全面や利用者の目線など様々な角度から検査や点検を行い、
それらをクリアして初めて組合員さんにご利用いただけるようになります。



① 商品の配合・表示などの点検



商品の配合・表示などの点検でよりよい商品に

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。取り扱い前に仕様書を収集し、法令や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

「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

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。



② 商品の事前点検

商品の設計から食卓にお届けするまでに起こり得る品質上のリスクを想定して
必要な確認と管理を行います。

■ 残留農薬検査

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(海外農水産品を使用した、加工食品・冷凍食品・菓子・飲料など)。農薬が国の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。



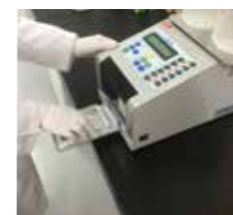
■ 食品添加物検査

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、コープきんきで取り扱う前に検査をします。



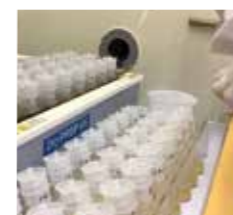
■ アレルゲン検査

食物アレルギー患者の方は商品表示を見て自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むかどうかを判断しています。アレルゲン対応食品や乳幼児食品、一般食品について、義務表示である特定原材料(7品目)の検査を行っています。商品案内で表示しているアレルゲン表示に問題がないか、製品に意図しないアレルゲンが混入していないかなど、モニタリング検査にて検証しています。



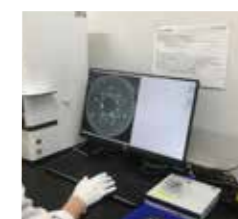
■ 産地判別 品種判別検査

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、うなぎなどを検査しています。



■ 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、宅配では1品につき3検体ずつ、店舗では1品につき2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、品質向上に役立っています。



■ ヒスタミン検査

ヒスタミン(食中毒の原因となる化学物質)を多く含む魚やその加工品を過剰摂取することで、アレルギーに似た症状を発症することがあります。ヒスタミンは熱に安定しているため、一度生成されると加熱調理をしても分解されません。ヒスタミンのもととなる物質(ヒスチジン)を多く含む赤身魚(サバ、マグロ、イワシなど)に含まれるヒスタミン量が一定以上検出されないか、品質管理に問題がないかなど、モニタリング検査にて検証しています。



■ 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、取り扱い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。



※抜き取り検査のみ実施している項目もあります。

事前点検も
 終わったから
 もう取り扱い開始
 してくれるよね?



取り扱いスタートまでの道のりは長いんです

事前点検をクリアしても、さらに点検は続きます。
 コープきんきとして初めて商品を製造いただく工場（新規製造工場）には、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っています。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票」に沿って工場の品質管理の状況を確認してもらいます。



③ 産地・工場点検

産地ではこんな点検をしています



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に管理が行われているかGAP※点検票を用いて確認しています。
 ※「GAP(Good Agricultural Practices: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り組みのことです。

このGAP点検を推進し、農薬や肥料の使用履歴をチェックしています。



GAP点検票

約30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農産物として認められません。

製造工場ではこんな点検をしています



✓ 原料の管理を点検

「原料は正しく保管されているか」「取り決め通りの原料が使用されているか」などをチェック!



✓ 設備・作業者の衛生管理

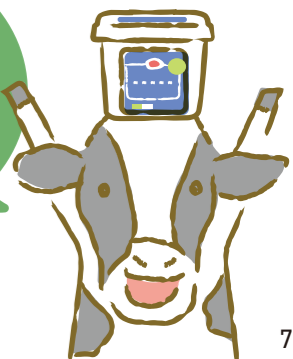
衛生的に製造するために、「設備や機械の洗浄、殺菌が適正に行われているか」「作業者の衛生教育や健康管理が実施されているか」をチェック!



✓ 工程の管理

計量の正確さ、異物混入を防ぐ金属探知機の動作などをチェック!

このようなチェックを完了した商品がカタログやお店に並ぶんだね~長かったわ~



取り扱いが
始まったら
もう一安心
だよね♪



商品化しても 気は抜きません

安全・安心なものをお届けすることが私たちの責任ですから、
取り扱い開始後も点検・検査は続きます。
組合員さんの声に耳を傾けながら、品質を守っているのです。



4 商品の抜き取り検査・工場を選定して点検

取り扱い開始後も抜き取り検査



取り扱い開始後も、お店に並んだ商品や配達された商品を抜き取って、組合員さんが利用する状態の商品を検査する「流通品抜取検査」を行っています。

生協の自主基準で不適合となった場合は取引先を通じて、製造業者に対して原因調査と改善対策を要請しています。

重要な取引先工場を選定し管理状況を確認



- 1 過去に産地偽装のあった商品群では、工場での原料管理を確認する点検などを実施しています。
- 2 惣菜など、そのまま喫食する食品の製造工場では、製造工程の管理が重要です。食中毒発生のリスクが高い工場として点検をしています。
- 3 商品へのお申し出や検査の結果から工場点検を実施し、改善対策の確認を行っています。

5 お申し出からの改善

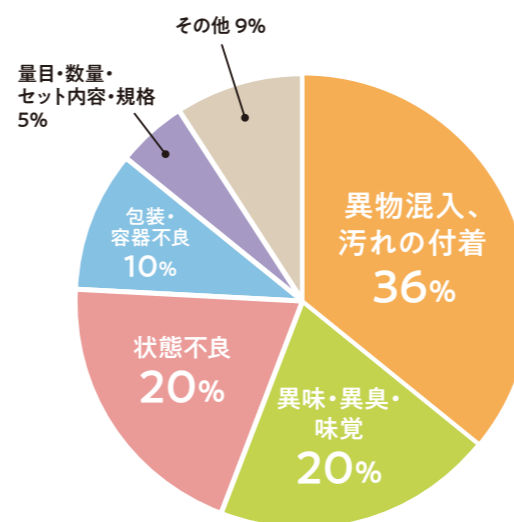
いつもと違うを逃さずチェック



組合員さんからの「いつもと違う」というお申し出を見逃さず調査・点検を徹底し、改善を行っています。

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」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す。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改善策を立て、お申し出件数の削減をすすめています。

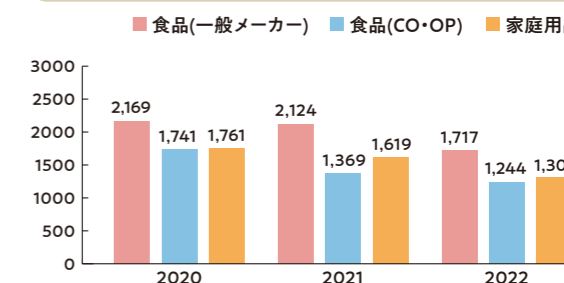
お申し出の内容分類



2022年 お申し出状況

	食品		家庭用品	
	宅配	店舗	宅配	店舗
件数	2,961	267	1,302	21
昨年比	84.8%	92.4%	80.4%	131.3%

お申し出件数の推移 ※店舗の件数は除く



産地でも
ちゃんと
点検してるよ?



「自らの目で」確認する 責任があります

「食の安全」というバトンを「食卓」というゴールまでしっかり届けるために、
コープきんきは食品に関わるさまざまな検査を独自に行い、
科学的なデータで食の安全の取り組みをバックアップしています。



私たち生産者も
きちんと国のルールに則って
生産しているよ。
どうしてさらに検査するの?

コープはコープ自らの検査で
確認することを
大切にしているんだモー!



2022年 検査実施状況

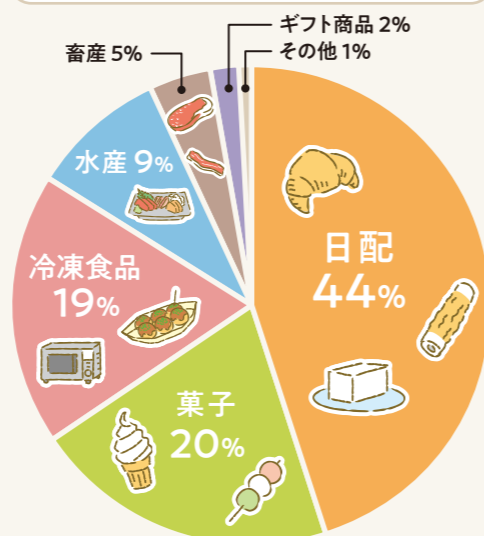
コープきんきで取り扱う前に検査する「新規商品事前検査」は、宅配・店舗合わせて、5,148件を行いました。(宅配: 4,468、店舗:680)
そのうち生協の自主基準で不適合となったものは、18件ありました。(宅配:12、店舗:6)
その際は、取り扱いをしないか、再検査を行なって安全性に問題がないものを取り扱いました。

お店に並んだ商品や配達された商品を抜き取って、組合員さんが利用する状態の商品を検査する「流通品抜取検査」は、8,524件行いました。(宅配:8,248、店舗:276)
そのうち生協の自主基準で不適合となったものは、48件ありました。(宅配:36、店舗:12)
いずれも食中毒や品質劣化がおこらないレベルでしたが、取引先を通じて、製造業者に対して原因調査の要請と改善確認を行いました。



※別途通信料がかかります

検査実施商品分類の割合



コープきんきでは、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。

商品検査センター コープ・ラボ



コープ・ラボ 白江センター長

商品検査センター「コープ・ラボ」では、年間約2万5千件の様々な検査を行い、生協がお届けしている商品の安全性を確認しています。お届けする商品の評価だけでなく、検査結果から製造工場の衛生管理などの品質向上にも役立てています。また、商品品質以外にも、事件・偽装などを視野に入れた偽装防止(ディフェンス検査)の分野も研究、開発をすすめています。

2022年 検査実績

残留農薬検査	458	微生物検査	13,672
食品添加物検査	770	ヒスタミン検査	31
アレルゲン検査	145	放射性物質検査	130
産地判別 品種判別検査	30		

(コープラボ以外で実施した検査も含まれます。)

たべる*たいせつ ミュージアム

第3回
食育活動表彰
農林水産
大臣賞

商品検査について学べるほか、本物のトラクターの乗車体験(農業体験学習)や
ダイナミックなシアター(オリエンテーション)など、写真映えすること間違いなしのスポットがいっぱい!

見て 触れて 試して なっとく!



#1 実物大の牛さん発見!
映えること間違いなし



#2 コープ商品で
楽しく学ぼう!

インフォメーション

見学時間 10:00~16:00

電話番号 0120-031-302(組合員サービスセンター)

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「和泉商工会議所前」下車

定休日 月曜日(祝日の場合は翌平日)

施設所在地 大阪府和泉市テクノステージ3-1-3

88 改善の取り組みに終わりナシ 99

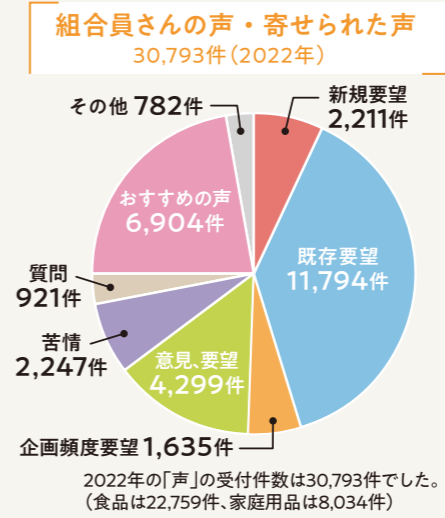


毎日、組合員さんからたくさんの声がコープきんきに寄せられます。「声」からはさまざまな生活シーンが見て取れ、そこには商品への期待や要望が込められています。「よかったよ」の声に励まされ、「不満」の声には襟をただして改善に向けて動いています。



組合員さんの声に応えたい！ 改善への道のり — 味付いなりあげ編 —

以前から「破れてしまう」と声が寄せられていた「味付いなりあげ」。何度も検証・検討を繰り返し、長い時間をかけ商品をリニューアル。破れにくく使いやすい商品へと改善することができました。



- 1件1件を読み、回答します
- 必要なものは改善に向け検討します
- メーカーなどと協議を重ね開発・改善へ

2018年 こんな声が寄せられました



コープきんき内で検証

結果	
他商品	CO・OP 味付いなりあげ
● 開けやすい	✗ 開けにくい
● 厚く破れにくい	✗ 薄くてやぶれる

メーカーに改善提案を行いましたが、解決策は見つかりませんでした。

2020年 声が続きました

10枚中2枚がうまく開かなくて破れてしまい、すし飯が詰められません。損した気分！改善をお願いします。



メーカーへ再度改善提案



2022年 ついに解決策を発見！

破れやすさの原因

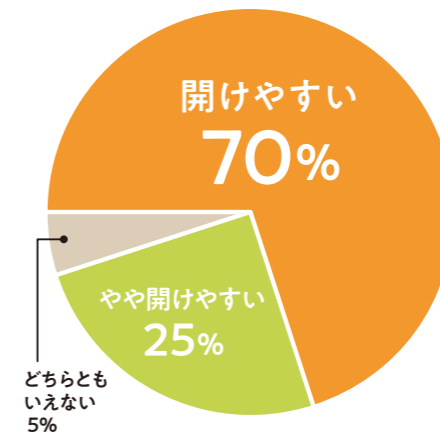
加熱時に大豆のたんぱく質がくっついてしまう

改善

くっつきを防ぐ役割をするデンプンを調味液に添加

組合員モニターによる確認

開けやすさはいかがでしたか？



スムーズに開けることができ、早く酢飯を詰めることができました。

以前は破らないよう時間をかけていましたが、簡単に開きやすく時短になってよい。

改善 開けやすく、破れにくく



より使いやすくアレンジしやすくなりました



声に応えた商品などの紹介

声 液もれします

注ぎ口の形状が使いにくいです。
(液もれしてしまいます)

注ぎ口の形を変更しました

ノズル部分の形状を改良。
計量カップに注ぎやすい
形状に変更しました。



CO・OPセフターEnergy

声 お肉が固い...

楽しみにしていましたが、
お肉が固くてスジも多く
噛み切れませんでした。

スジ切り方法を変更しました

よりやわらかく仕上がるように
肉の表面に切り目を入れました。



おうちで焼肉
国産牛カルビ漬け

声 詰替え用があるといいのに

とろみちゃんの詰替え用が欲しいです。
プラスチック容器の削減にも
つながります。



詰替えタイプをつくりました

ボトルと比較して約81%
プラスチック削減をしました。



CO・OPとろみちゃん
詰め替えタイプ

声 毎日飲みたいのに...

1日1本、毎日続けやすいとありますが、
次回1か月に1回しか掲載がありません。
賞味期限が21日ですので、
2週分しか注文できません。

案内の回数を増やしました

4週に1度から、
2週に1度の案内の回数
を増やしました。



MBPドリンク 100g

声 オレンジの賞味期限が切れてました

アップル、グレープより短いのは
気づきませんでした。

賞味期限

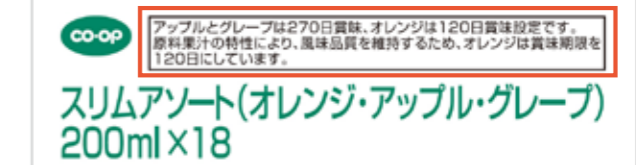
オレンジ 180日
アップル 270日
グレープ 270日



CO・OPスリムアソート

外箱の印字を変更しました

変更前



変更後



カタログ表示もよりわかりやすく

声 厚焼きたまごのサンドイッチ

「厚焼きたまご使用」の
表示があるのに、届いたのは
ゆで卵のサンドでした。

「ゆで卵と厚焼き玉子の混ぜ合わせ」であることがわかるよう表示



声 靴下が手洗い?

手洗いだと分かっていたら
買わなかった。

靴下は原則洗濯マークを表示していなかったがカタログに手洗いマークを表示

