

安全・安心と組合員の声に応えるために



毎日の「いただきます」や「おいしい」の笑顔。

組合員さんの食卓が「あたりまえ」にシアワセであるために、

粘り強く点検・検査を行い、組合員さんの声に耳を傾け続けています。

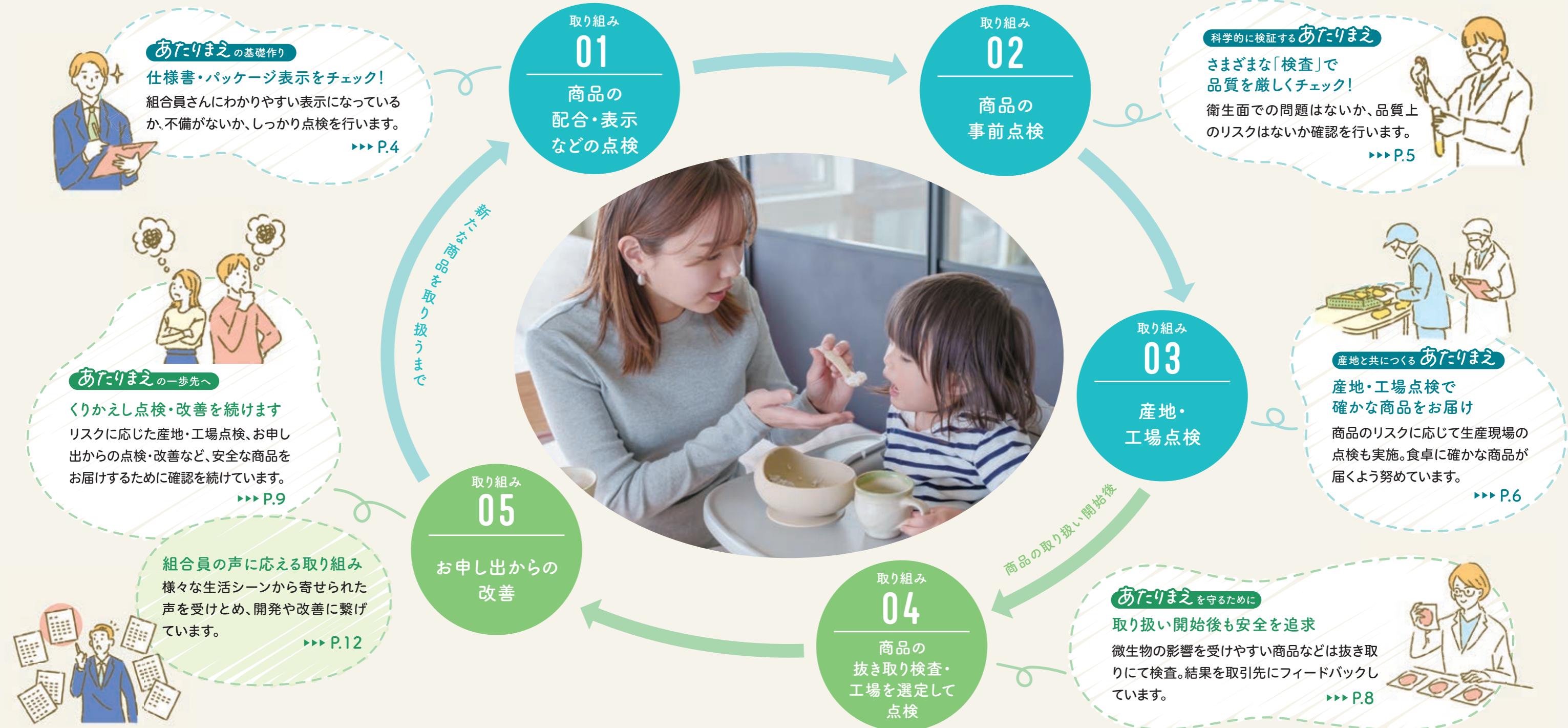
コープきんきは、滋賀・京都・奈良・大阪・和歌山の
7つの生協が集まった事業連合です。



安全・安心は『あたりまえ』



あたりまえに食事が安全で、安心して口にできる。この状況なくして、食事に笑顔は生まれません。組合員さんのふだんの「食」が笑顔でシアワセなものであるために、コープでは安全を確認し続ける仕組みを設けています。



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

まずは、『あたりまえ』の基礎づくり



取り扱いを開始する前に、まず基本的なチェックを行います。

安全性や利用者の目線など様々な角度から点検を行い、

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。

01 | 商品の配合・表示などの点検

基準を満たした仕様か 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。

パッケージ表示が正しく・ わかりやすいかチェック

包材表示に不備はないか、組合員さんにわかりやすい表示になっているか何人のプロの目線でしっかりチェック!



まず、商品そのものが
コープきんきの
取り扱い基準を満たしているか、
チェックするんだね。



科学的に商品の安全性をチェック

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。

商品でもっとも注意すべき事項の一つは、微生物による食中毒です。



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)です。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等、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丼加工品など、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、品質向上に役立てています。



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等、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。

産地と共につくる『あたりまえ』



cope kinkishiとして初めて宅配で扱う製造工場(新規製造工場)では、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、「cope kinkishi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。

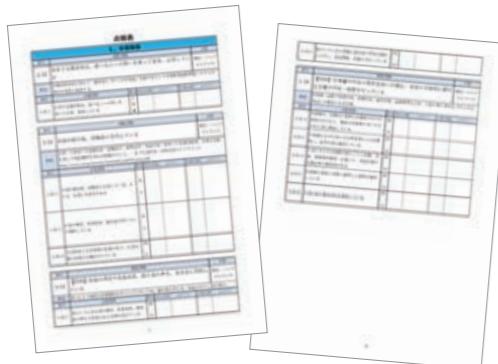
取り組み 03 | 産地・工場点検

産地
では

どんな環境で、どんな風に育ったかチェック

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

産直農産物では、すべての項目のチェックを行っています。約30枚もの確認書類を点検しています。



製造工場
では

原料や製造工程、スタッフの管理体制をチェック



1 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!



2 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!



3 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!



どうなんだー!



『あたりまえ』を守るために



安全・安心なものをお届けし続け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。

取り組み
05

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過ごさず調査・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ある」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の改善策を立て、お申し出件数の削減をすすめています。

取り組み 04 | 商品の抜き取り検査・工場を選定して点検

取り扱い開始後も基準を満たしているかチェック

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。

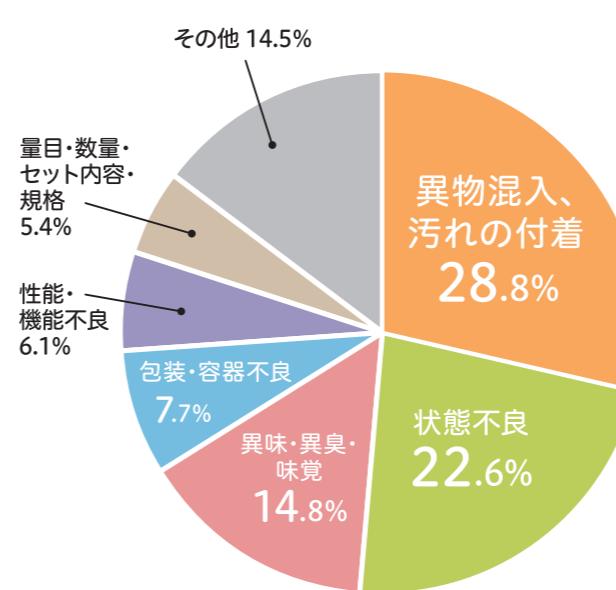


取引先工場での管理状況もチェック

重要な取引先工場を選定しての点検や、改善対策の確認等も引き続き実施しています。

- 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。
- 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。
- 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。

お申し出の内容分類

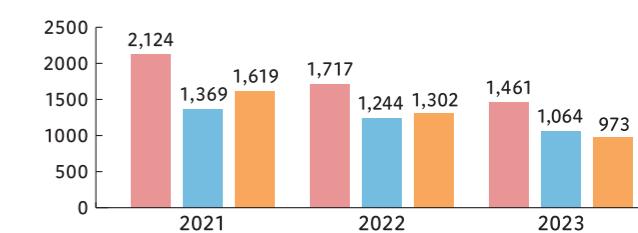


2023年 お申し出状況

	食品		家庭用品	
	宅配	店舗	宅配	店舗
件数	2,525	213	973	19
昨年比	85.3%	79.8%	74.7%	90.5%

お申し出件数の推移 ※店舗の件数は除く

■ 食品(一般メーカー) ■ 食品(CO・OP) ■ 家庭用品



『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と届けるために、
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。

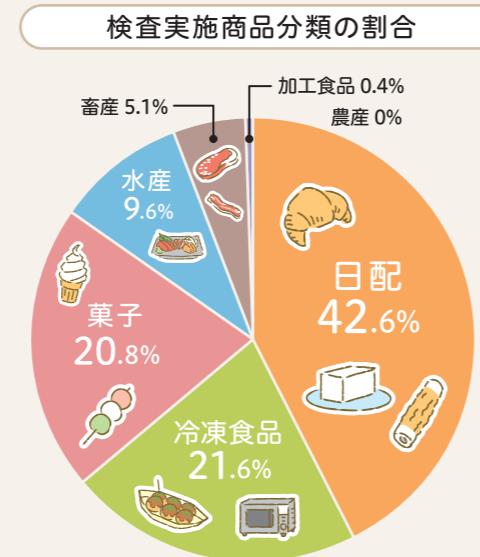


2023年 微生物検査実施状況

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」の件数は、宅配・店舗合わせて、5,842件(宅配;5,062件、店舗;780件)を行いました。そのうち生協の自主基準で不適合となったものは、56件(宅配;52件、店舗;4件)ありました。その際は、取り扱いをしないか再検査を行い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、組合員の方が利用する状態の商品を検査する「流通品抜取検査」の件数は、8,766件(宅配;8,479件、店舗;287件)で、生協の自主基準で不適合となったものは46件(宅配;26件、店舗;20件)ありました。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。

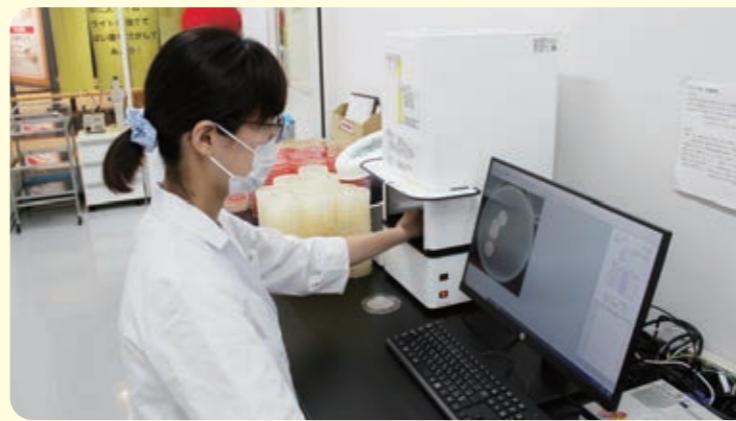
コープの微生物検査について
詳しくご紹介しています →

※別途通信料がかかります



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 高橋センター長

商品検査センター「コープ・ラボ」では、年間約25,000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。

※コープきんき以外の生協分も含む

■2023年 検査実績

残留農薬検査	463	微生物検査	14,608
食品添加物検査	831	ヒスタミン検査	30
アレルゲン検査	239	放射性物質検査	129
産地判別 品種判別検査	97		(コープラボ以外で実施した検査も含みます。)

たべる*たいせつ ミュージアム

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!

第3回
食育活動表彰
農林水産
大臣賞

見て 觸れて 試して



なっとく!

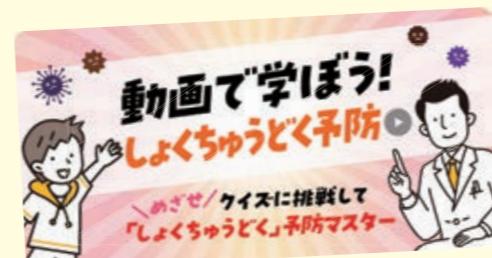


#1 トランクターに乗れる!
水産・畜産の体験学習も!



#2 食事バランスクイズで
楽しく学ぼう♪

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「和泉商工会議所前」下車



『コープ・ラボ』で撮影したよ!

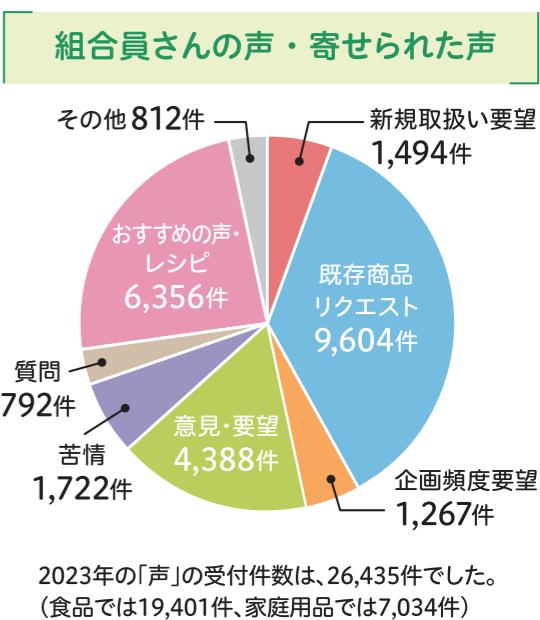
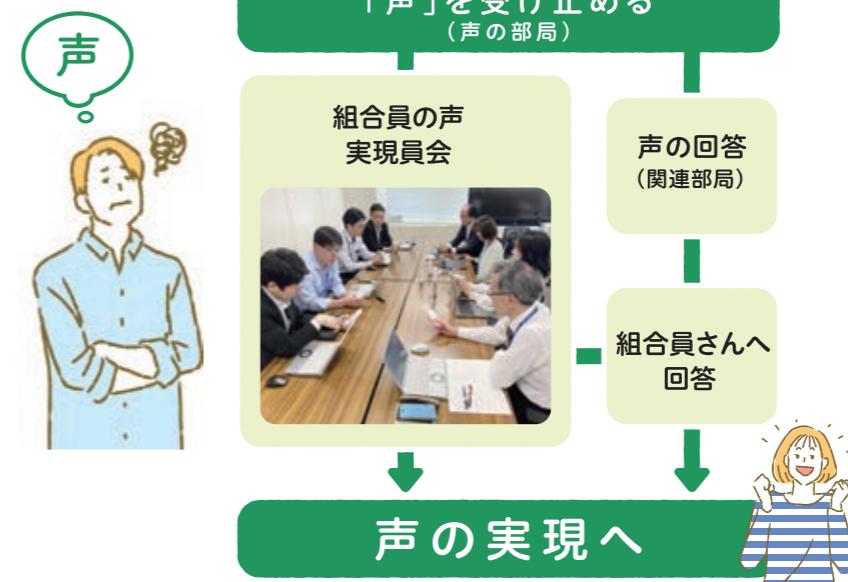
こちらから動画をCheck!



『あたりまえ』の一歩先へ



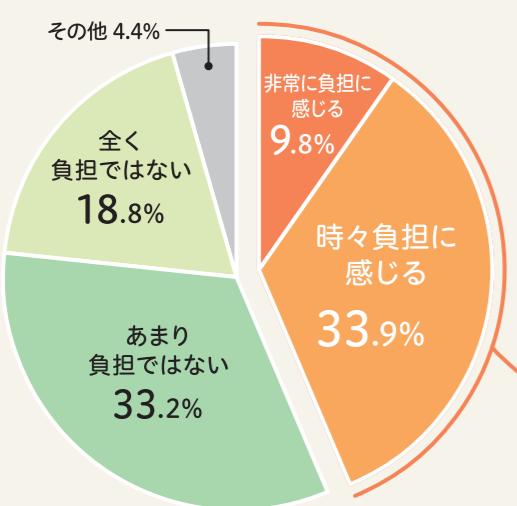
毎日、組合員さんからたくさんの声が
コープきんきに寄せられています。
組合員さんの「あたりまえ」を実現することはもちろん、
これまでの「あたりまえ」を疑い、見直すなど、
改善に向けて取り組んでいます。



組合員さんから届いた 声

組合員さんから届いた
コープの衣料用洗剤を本体ボトルに
詰め替えるとき、漏れてしまいます。
計るときも計量カップの目盛りが
見にくいです。

その他の4.4%
全く負担ではない 18.8%
あまり負担ではない 33.2%
時々負担に感じる 33.9%
非常に負担に感じる 9.8%



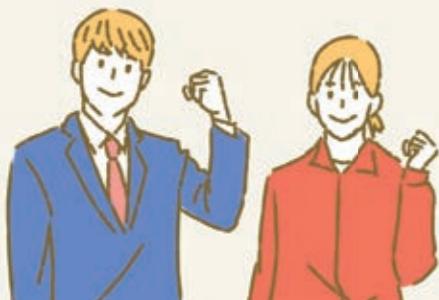
組合員アンケート

詰め替え用を本体ボトルへ詰め替える作業を
負担に感じますか? (766人を対象)

合計43.7%の方が
負担に感じると回答



これはなんとかせねば!



同様の声が寄せられていた「コープの衣料用洗剤
の詰替用紙パック」。何度も検証・検討を繰り返し、
「CO・OP 液体洗剤紙パック用計量カップ」を開発しました。

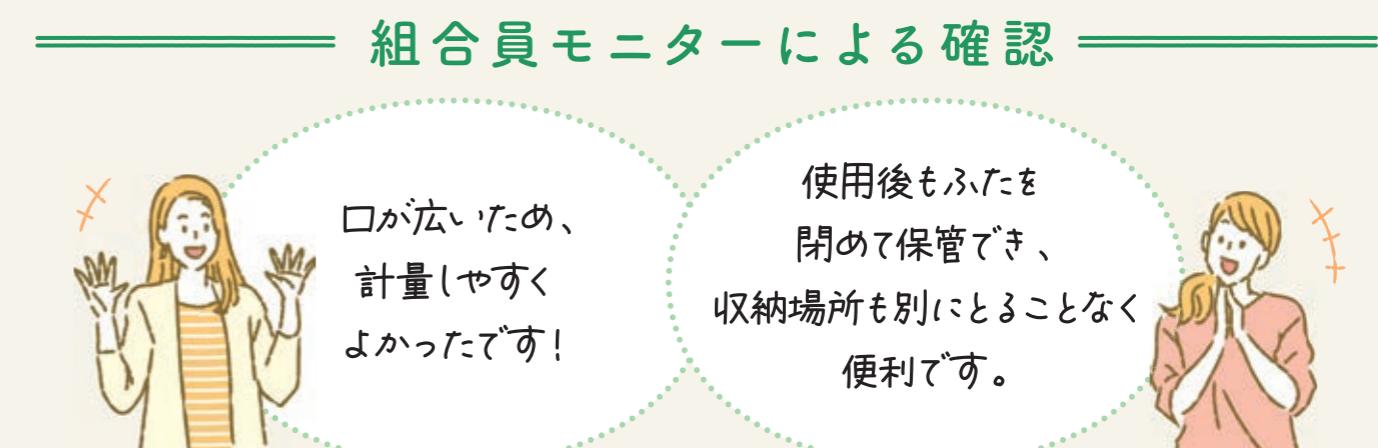
開発

CO・OP
液体洗剤
紙パック用
計量カップ
特許出願中

■使い方

- 1 キャップを開ける
計量カップと一緒に紙パックのキャップも取り外せます。
- 2 そそぐ
計量カップのフタを開け、ゆっくりと液を注ぎ入れて、必要量を計量してください。
- 3 入れる
洗濯機の投入口に入れください。

※オススメできる洗剤は、「CO・OPセフターENERGY」、「CO・OPアロマ柔軟剤Lalafuwa」の1000mlです。1500mlは重たく、軽量しにくいためご注意下さい。



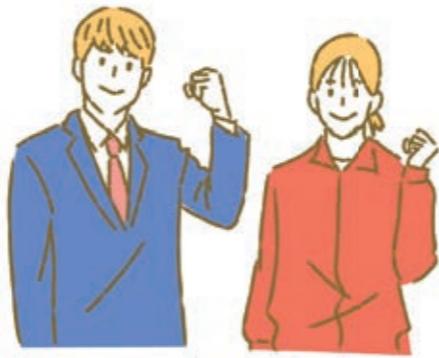
こんな取り組みも!
コープの洗剤
キャンペーン

洗剤1本ご購入につき
0.5円が
「WWFジャパン」に
寄付されます。

持続可能な
パーム油の生産などを
支援する活動に
つながります。



声に応えた商品などの紹介



なぜ容器が紙ではなくプラスチックなの?

紙容器へと変更しました

今後もプラスチック削減の取り組みを進めます。

CO・OPプレーンヨーグルト



なかなか箱がつぶせません...

のりづけが強すぎるので、箱がつぶしにくいです。簡単につぶせるようにしてほしいです。

外箱をつぶしやすくしました

つぶしやすいようにデザインを含めて改善をしました。

CO・OP 食塩不使用ミックスナッツ20袋



にんじんの大きさを揃えて欲しいです

小さいにんじんがあったり、大きいにんじんがカットされずに入っていたりします。

カット方法を変更しました

にんじんの大きさを揃えるため、半月カット、イチョウ切など、カット方法を変えました。

CO・OP
国産野菜使用豚汁の具(水煮)



包材の文字が読みません

透明のビニール袋に黒の小さな文字で印刷しており、中の肉の焼き色と重なって読みません。

文字が読みやすい「白地に黒字」に変更しました。

レンジでやわらかチキンステーキ



ノズルがすぐ外れます

洗濯槽の穴にスプレーするのにノズルがすぐに外れてしまいます。

ノズルの長さ・材質を変更しました

ノズルを長くし、材質をソフトなものにしたことで、届きにくかった洗濯槽の底の部分にも届きやすくなりました。



表示が分かりにくいです

紙面に「38枚」しか記載されていないので、個包装で38枚届くと思っていたが、「2枚×19袋」で届きました。



紙面表記を変更しました

紙面表記を2023年11月1回より「雪の宿38枚(2枚×19袋)」に変更しました。

雪の宿 38枚



きんき
コーポレートサイトでも
ご紹介!

組合員からの日々いただいている様々な

ご要望や問い合わせがあったこと。改善を行ったことなどを紹介しています!

