

# コープきんきの品質方針から

「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・調達を行います。  
・見やすく利用しやすい商品カタログで組合員のく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 組合員のく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、家計やくらしを応援します。



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。

発行日 2019年5月

発行 生活協同組合連合会コープきんき事業連合

2019年版コープきんき

# 品質保証レポート

2018年1月～12月の活動報告

「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

## 目次

コープきんき品質方針	2
組合員さんの声でいつもの商品をもっといいものに	4
コープきんき品質保証の取り組み	8

生活協同組合連合会コープきんき事業連合



コープでかなえる  
スマートな生活くらし



# コープきんき 品質方針



コープきんきは、会員生協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・サービスのお届けを追求します。

例えば...

活〆100%で鮮度抜群！  
「境港サーモン」



弓ヶ浜水産の従業員さん

当商品は臭みもなく、程よい脂のりが特長です！弓ヶ浜水産様はFSSC 22000を取得されており、品質管理にも力を入れています。

ぜひ食べてみて、美味しさを実感してください。将来は、境港サーモンの“卵”からだけで、養殖できることを目指しています。（現在は他府県から仕入れた卵や稚魚も育てています）



米重バイヤー

土作りからこだわった、アスパラガス



生産者の的場 慎一さん

産地で感じた商品の良さを企画と紙面に反映していきたいです。一人でも多くの組合員さんにカタログを一人でも多く見てほしい。買いたい。と見ていただけるように日々努力してまいります。



古賀バイヤー

アスパラは最初の株の植え付けが重要なので土づくりにこだわっています。有機肥料を中心にぶなしめじ生産から出る廃菌床を混ぜ込むなどしています。

## 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。

人気の「骨取りさば」シリーズがおいしさそのまま塩分をカット！



健康志向の高まりから「塩分の取りすぎが気になる」という声が増えてきたため、味はなるべく変えずに、塩分を減らすリニューアルを行いました。

「リフレッシュ」のパッケージデザイン、味わい、栄養素を大幅に見直し、リニューアル



ハーブ風味のさわやかな味わいやノンカフェインはそのままに、レモンとアロエを加え、1日分のビタミン（7種類）が摂取できるように改良しました。

7品目を使わないシリーズ 2019年4月新登場



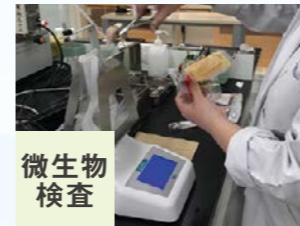
食物アレルギーの原因となる物質のうち、特にお悩みの人が多い「特定原材料7品目」を使わずに、つくったシリーズです。食物アレルギーのある人もない人もいっしょにおいしく食べられます。

## 3 より「確かな仕事」を進めます。



工場点検

初めて商品を製造いただく工場に対し、商品のリスクに応じて生協職員による工場点検を実施しています。衛生的に製造されているか、組合員に安心してご利用いただける製造がされているかなどを確認しています。



微生物検査

「確かな商品検査」を進めるために、自主基準に基づいた微生物検査を実施しています。初めて取り扱う商品については、リスクや商品特性に応じた検査をお届けする前に実施しています。また、すでに取り扱っている商品についても必要に応じて抜き取り、定期的な検査を実施しています。



放射性物質検査

東日本大震災による放射能汚染の不安から、東北・関東地方17都県の農水産原料や加工品を対象に、放射性セシウムなどの検査をしています。



表示点検

新規商品の取扱時、包材の表示内容を食品表示法に適合しているか、組合員さんに分かりやすい表示になっているかをプロの目でしっかりチェックしています。

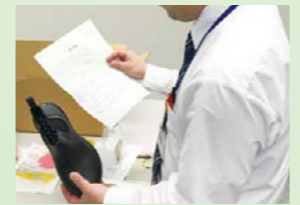
## 4 信頼される職員をめざします。



ラブコープ商品工場・産地交流会～石光商事訪問

ラブコープ商品工場・産地交流会

兵庫県にある石光商事で開催されました。CO・OPコーヒーバッグをはじめフェアトレード生産農園限定セイロン紅茶や準ココアなどを製造している取引先です。コーヒーの産地の様子の説明があり、コーヒーバッグの4つの味の飲み比べを行いました。



お申し出の対応

組合員さんからの「不安」「不満」のお申し出に対し、お取引先からの調査結果をわかりやすく、そして満足いただき「もう一回買ってみよう」と思っただけのよう、回答作成などに心がけています。



2秒間に1袋分が出来上がる速度でラインは流れています。

物流

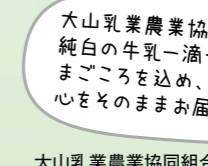
毎週30万袋、高速で流れるライン上の箱から、集品袋を取り出しセットします。小さな商品が袋からこぼれ出ないように括り方を工夫しながら作業にあたっています。

## 5 取引先との共生をめざします。



若草食品では、消費者ニーズをもとに“安全な食品づくり”を最重要テーマに、食品会社にふさわしい清潔な工場を心がけています。

(株)若草食品 上杉和義常務取締役事業本部長



大山乳業農業協同組合は純白の牛乳一滴一滴にまごころを込め、酪農家の心をそのまま届けます。

大山乳業農業協同組合 小前孝夫組合長

## コープのエシカルな取り組み

18年度より応援食クッキー1袋を利用ごとに1円を特定非営利活動法人日本障害者スキー連盟ノルディックスキー日本ジュニアチームに寄付します。



第1期2017年9月1日～2018年3月20日



# 1 組合員さんの声を活かす

生協へ寄せられた声は、読み込み・検討を経て改善へつなげています。



組合員さんの声 寄せられた声 24,999 件 (2018 年)

声を受け止める 1 件 1 件声を読み、回答します

検討する 必要なものは改善に向け検討します

開発・改善する メーカーなどと協議を重ね開発・改善へ

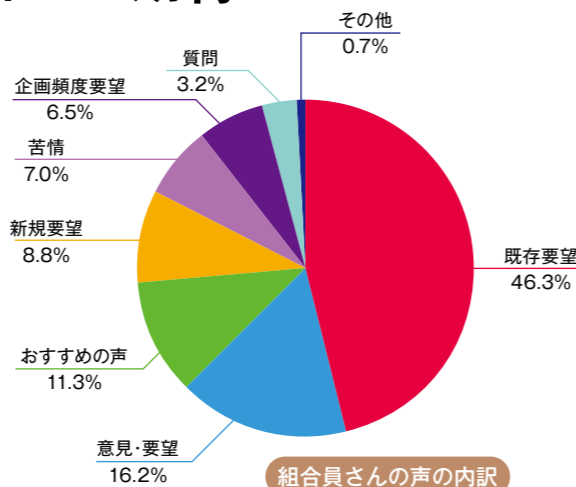
## 組合員さんの声で いつもの商品をもっといいものに

生協では組合員さんの想いをかたちに商品づくりをおこなっています。寄せられたお声を商品の開発や改善に活かすことに積極的に取り組んでいます。



# 2 組合員さんの声は商品への期待

毎日、約 100 件もの組合員さんからの「声」が、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。



- ▶ 2018 年の「声」の受付件数は 24,999 件でした。(食品は 19,011 件、家庭用品は 5,988 件)
- ▶ 受付区分では、①「既存品要望」(46%) が最も多く、②「意見・要望」(16%)、③「おすすめの声」(11%) となっています。

## 組合員さんの声 その1

なぜ、こんなに賞味期限がちがうの？



スリムアソート (オレンジ・アップル・グレープ)

こんな声がありました。

賞味期限を確認したところ、オレンジだけ極端に短い。なぜなのか理由をお願いします。



いずみ市民生協 組合員さん

飲もうと開けたら、オレンジジュースの賞味期限が切れていました。アップル・グレープだけなぜ、こんなに賞味期限が長いのでしょうか。



バルコブ 組合員さん

## Answer 賞味期限がちがうのは…

この商品は3種類の飲料をセットしたのですが、そのうち「オレンジ」は、時間による味・色の変化が大きいため賞味期限を120日としており、「アップル」と「グレープ」は、そのような変化が小さいので270日としています。

こんなふうに改善しました！



スリムアソート(オレンジ・アップル・グレープ) 200ml×18 08169-8

お声に答えて、「アップルとグレープは270日賞味、オレンジは120日賞味設定です。原料果汁の特性により風味品質を維持するため、オレンジは賞味期間を120日間にしています。」という表示を、2018年11月より箱の表面に印刷し、組合員さんが疑問に思わないようにしました。



## 組合員さんの声 その2

何枚切りなのか 分かりにくいわ



毎日食パン(4枚切・5枚切・6枚切)

以前は、すべて赤基調のデザインでした

こんなふうに改善しました！



お声に応じて、2018年11月より、各枚数ごとに袋のデザインの色を変えて、一目でわかるようにしました。4枚切りは赤、5枚切りは緑、6枚切りは青となります。

こんな声がありました。

生協の毎日食パンは切数が複数有るが、どれも見た目が同じで慣れていないと分かりにくい。お年寄りの方などは間違っって商品を買ってしまったことがあると言われておられます。パッケージの色を変えるなどは出来ないのでしょうか？



京都生協 組合員さん





組合員さんの

声

その3

声

詰め替えるときにあふれてしまった

こんな声がありました。

柔軟剤の本体の横に詰め替え時にどこまで入ったか分かるように中見え窓が欲しい。急に上までいっぱいになってあふれることがあり、元に戻せず困る。本体をずっと使っている为中身だけ注文している。



よどがわ生協 組合員さん



アロマ柔軟剤 Lalafuwa (ララフワ)



コープしが 組合員さん

声

セフターのボトルには詰め替え用から詰める時にどこまで入れたか(あふれ出し防止の為)ボトル横に半透明のラインがあり詰め替え時の量がわかりますが、ララフワのボトルには横の所に詰め替え時に上から見ての判断(もしくは重さ)でしか出来ません。ラインを付けて頂けるとありがたいです。

同様の声をかなり前からいただいていたいました。

なぜ改善できなかったのでしょうか

柔軟剤は、内容液の柔軟成分が紫外線にあると変色や増粘等の変質が起こる可能性があります。このため長期間にわたり実験をおこなって、変質がないかを確認する必要がありました。このため、なかなか改善できませんでした。

こんなふうに改善しました!



お声に応じて、2018年10月ごろより、中身が見えるよう、容器に透明な窓(ビジュアルライン)をつけました。あふれるのを防ぐ目安として「つめかえはここまで」のラインも表示しています。

この改善を、声を上げていただいた組合員さんにお伝えしたところ

この改善を、声を上げていただいた組合員さんにお伝えしたところ「改善していることは知らなかったわ。わざわざ教えてくれてありがとうございます」との声をいただきました。



組合員さんの

声

その4

声

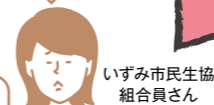
すぐに破れるねん



トイレットロール シングル 60m x 12ロール

こんな声がありました。

CO・OPのトイレットペーパー(シングル)は、ちぎれすぎて、引き出すことができないくらい。改善が必要。

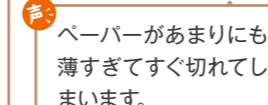


いずみ市民生協 組合員さん



バルコープ 組合員さん

リサイクル紙だからなのか使う時軽くひっぱった時でもちぎれてしまいイライラします。毎回ではありませんがよくあります。これは、リサイクル紙だから仕方ないのでしょうか?



コープしが 組合員さん



コープしが 組合員さん

Answer 再生紙の現状...

この商品は再生紙を100%使用しています。近年、リサイクル意識の向上で、何度も繰り返し再生された古紙が出回るようになってきました。何度も再生されると紙の繊維が短くなり、繊維の短い原料を多く使うと紙質が弱くなります。

こんなふうに改善しました!

お声に応じて、2018年10月の製造分より、紙繊維の縦方向と横方向の絡み具合のバランスを改善することで、紙の強度を上げることができました。



組合員さんの

声

その4

声

おしゃれなボトルやね~

たくさんの組合員さんから、うれしいお声をいただいています。



デザインに一目ぼれました! 夏中楽しめます



空きボトルももったいなくて捨てられない。

バックから出して飲むときも気分がよいです。

ほんとうにかわいくて癒やされます。

おしゃれでかわいくてとてもセンスがよいです。



ただの炭酸水 (天然水使用) デザインボトル 500mL

麦茶 (国産六条大麦使用) デザインボトル 600mL

ミルクローション デザインボトル 130mL

スキンローション (アルコールフリー・高保湿) デザインボトル 150mL

デザインボトルができるまで 身近なもので自分好みのカラーやデザインを選びコーデして置く、そんなライフスタイルが広がっています。それなら「生協商品でもおしゃれで選ばれる商品にしよう」という思いから、「ボトルの形やデザインがかわいくならない」という声があった「CO・OPただの炭酸水」のデザインボトルを作ることになりました。ボトル製造過程にはたくさんの組合員さんが関わり、その思いが詰まったデザインになりました。

※次回の「ただの炭酸水」デザインボトルは、「エンカル」をテーマにしたデザインを検討しています。



# 品質保証の取り組み

コープきんぎでは、商品の生産・製造にいたるまでにフード組合員さんの声をもとに品質を改善するなど、組合員さんに

チェーンの各段階でチェックをおこなっています。お届け後は、安心してご利用いただけるよう取り組んでいます。

## 育ちが見えます

農産・GAP点検



## 農薬・肥料の使用履歴を チェックしています

GAP (Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理) とは、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。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確認をしています。

▲いちご畑をチェック ▲GAP点検票

## 利用者目線で点検を

仕様書点検

## 法律や生協の基準を 満たしているか点検します

仕様書は商品の設計カルテです。商品を取扱前にこの仕様書を集集し、商品の品質はコープきんぎの管理基準に満たしているか、包材表示に不備はないかを確認しています。特に組合員さんが感心を持っている「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プロの目で厳しくチェックしています。

仕様書を点検している様子



### 2018年食品仕様書 点検件数

宅配	5,663件
店舗	3,482件
ギフト	468件

### 担当者コメント

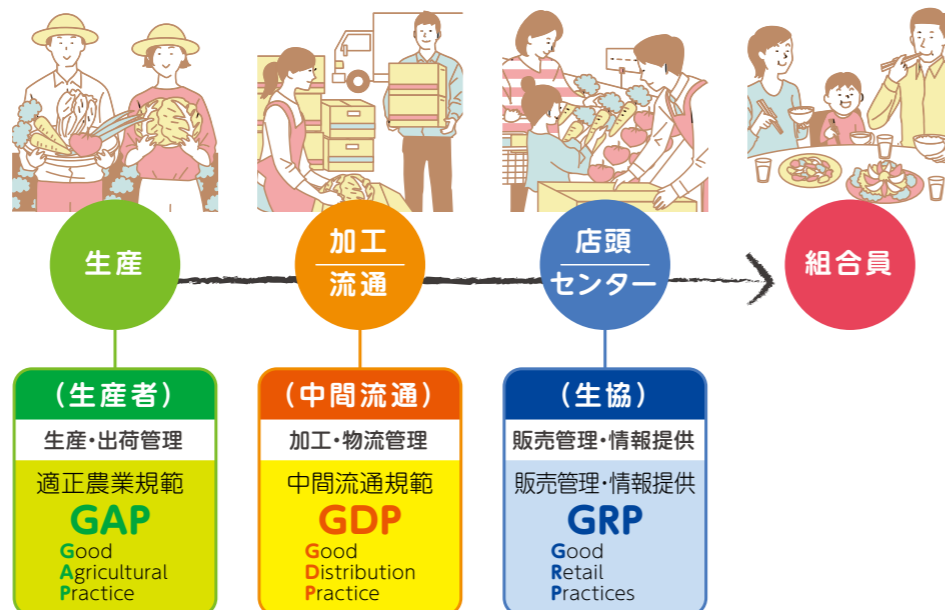


品質保証部 堀内 担当

・色々チェックすべき箇所はありますが、特に健康被害に係わる表示の不備(特にアレルギー表示)がないかどうかにつけて点検しています。  
・組合員さんに誤認を招く表示になっているかを心掛けてチェックしています。

## 生協の産直品質保証システム

生協産直品質保証システムは、生産段階の適正農業規範(GAP)だけでなく、生産から消費まで、各段階の取り組みをつなぐことによって、たしかな商品を組合員に届けることを目指しています。



## 家庭用品も点検しています

家庭用品の仕様書点検では、ご購入いただいた商品が、満足いただける品質かどうかを、新しく取り扱いが決まった際、お届けまでの間に点検しています。点検にあたっては、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や、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や、照合などを中心に、チェックしています。

2018年家庭用品仕様書点検件数 10,689件

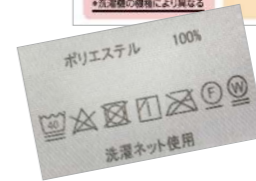
### 担当者コメント

法令や業界基準はよく変わりますので、常に最新の情報を仕入れて点検に活かすよう心掛けています。



品質保証部 植村 担当

家庭洗濯	漂白	タンブル乾燥	自然乾燥	アイロン	クリーニング
40℃限度 洗濯機(標準)*	漂白OK	高温 80℃まで	「日なた」「日陰」 フリ干し	高温 200℃まで	全ての溶剤 ドライクリーニング 通常処理
40℃限度 洗濯機(標準)*	漂白OK	高温 80℃まで	フリ干し	高温 200℃まで	石油系溶剤 ドライクリーニング 弱い処理
30℃限度 洗濯機(弱)*	漂白OK	低温 60℃まで	濡れフリ干し	中温 150℃まで	ウエットクリーニング 非常に弱い処理
40℃限度 手洗い	漂白OK	低温 60℃まで	平干し	低温 110℃まで *スチームなし	ドライクリーニング NG
家庭洗濯 NG	漂白NG	タンブル乾燥 NG	濡れ平干し	アイロンNG	ウエットクリーニング NG



▲新しい洗濯表示マーク一覧

◀洗濯マーク例





# 商品の安全性を科学的に検証しています

## 安心に科学の目を

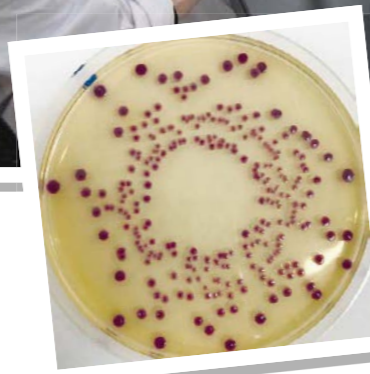
### 商品検査

#### 微生物検査

## 食中毒の主な原因である微生物を検査

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、品質向上に役立っています。



▲微生物培養の様子



▲微生物検査

### センター長コメント

「コープ・ラボ」では、年間約2万5千件の様々な検査を行い、商品の安全性を確認しています。専門的な知識の習得や日々進歩する最新の検査法の情報収集に力を注ぐ一方、業務で知り得た知識を職員や組合員へ広げ、日頃の暮らしに役立つ情報提供にも力をそそいでいます。

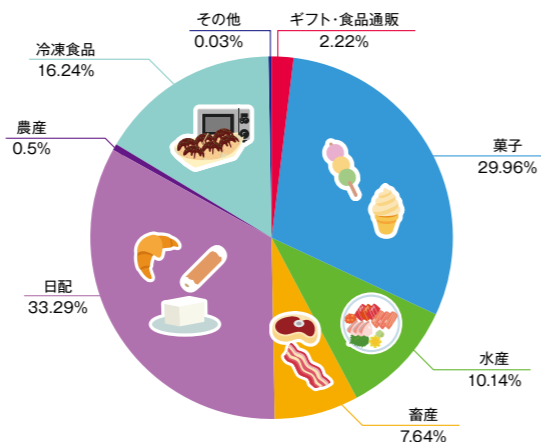


白江センター長

#### 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、腸炎ピブリオ、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。

#### 検査実施商品分類の割合



## 2018年実施状況

- ▶ 宅配新規商品では77件の自主基準不適合があり、すべていったんの企画中止を行いました。宅配抜き取り商品では89件の自主基準不適合があり、いずれも製造工程の調査を要請し、いずれも食中毒等発生のおそれがない軽微なもの確認しました。
- ▶ 店舗新規商品および抜き取り商品において、2015年5月よりコープきんぎとして別途検査を開始しました。

#### 残留農薬検査



#### 食品添加物検査



#### 放射性物質検査



#### アレルギー検査



## 輸入品も確認します

野菜、米、冷凍野菜、果物、およ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。

## 基準どおりかチェック

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、発色剤などについて、新規取り扱い時に検査します。

#### 2018年検査結果

	農産物	加工品
検査数	804件	102件

- ▶ 農薬検出したもので基準違反は4件(農産品3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。

#### 2018年検査件数

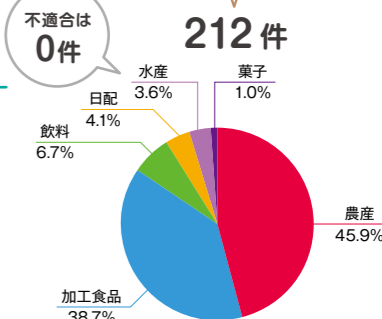
	農産物	加工食品
品目数	778品目	814検体

基準を超える使用はありませんでした。

## データからみる事実

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、その後2012年からは独自で検査を開始しました。当該地域の農産物、および東日本を産地とする農産物以外の食品等について、国の放射性物質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。

#### 2018年検査件数



## アレルギーのある方にも安心を

すくすくんに掲載される商品などを対象に、表示されているアレルギー情報が正しいかを検査しています。

#### 2018年検査件数

品数	69品目
----	------

不適合が1件ありました。





## ヒスタミン検査



### 魚で確認すること

イワシやアジなどの加工品（珍味菓子や煮干）を対象に、ヒスタミン（過剰摂取するとアレルギー症状を引き起こす物質）検査を実施しています。不適合はありませんでした。

## 産地判別、品種判別検査



### 偽装がないかチェック

お米やウナギ、牛肉加工品の原料肉の品種や、わかめ・梅干し・さといもなどで国産表示された商品について、表示されたもの以外が混じっていないかを検査しています。

▶ 不適合はお米で2件ありましたが、精米処理の段階で清掃不足等によって、意図しない混入だったことがわかり、精米業者やお米の生産者団体への改善指導を要請しました。

### 2018年検査結果

品種判別	
お米やうなぎ、牛肉加工品の原料肉	11件
産地判別	
わかめ、梅干し、さといもなど輸入品が多いもの	54件

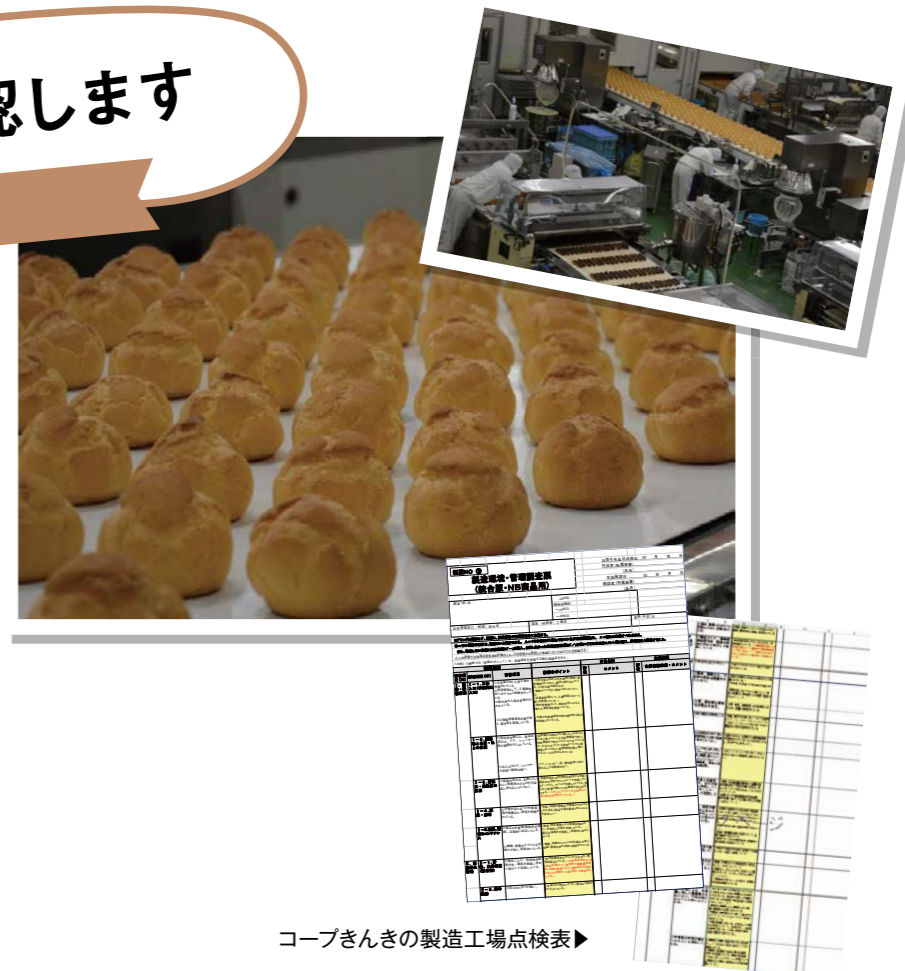
## 自らの目で確認します

### 工場点検

### リスクに応じて製造工場の点検を行っています

宅配商品では、コープきんぎとして初めて商品を製造いただく工場（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、報告書の確認を行います。

点検では、「コープきんぎの製造工場評価表」に沿って工場の品質管理の状況を確認し、統一的な評価ができるよう取り組んでいます。



コープきんぎの製造工場点検表▶

## みんなで学べるコープ・ラボ

### コープ・ラボは“体験型ミュージアム”

この商品検査センターは、商品の品質確保と安全安心の発信基地として、いずみ市民生協とコープきんぎが共同運営しています。商品検査センターでありながら、子どもから大人まで“見て、触って”楽しめる工夫が満載の“体験型ミュージアム”です。食の安全・安心と「食育」を学べる空間として、地域からの参加、小学校からの社会見学としての活用が進むようにしており、2015年4月ミュージアムオープン以来、来館者は7万人を超えました。

### アクセス情報

住所：大阪府和泉市テクノステージ3-1-3  
 電話：0120-031-302（組合員サービスセンター）  
 会館時間：火曜日～日曜日 10：00～16：00  
 休館日：月曜日（祝日の場合は翌平日）  
 最寄駅：南海電鉄和泉中央駅から徒歩15分  
 「テクノステージセンター前」下車



### 取り扱い開始後も、毎年重要な取引先工場を選定し、実際の管理状況を確認しています。

- 1 過去に産地偽装のあった商品群では、「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、商品部、品質保証部で点検をしています。
- 3 商品苦情や商品検査の結果から工場点検を実施し、改善対策の確認を行っています。

### 2018年検査結果

2018年新規工場の点検・確認件数  
 工場点検・報告書確認件数 **436件**



品質保証部 日野 担当

### 担当者コメント

工場点検・指導をする場合、HACCP（ハサップ）制度・義務化が2021年6月に経過措置を経て実施されます。その準備や実際の管理が適切に実施されているかを確認します。ポイントは「加熱工程」

「冷却工程」「異物検出器」です。取り組みが自主管理ですが推進が遅れることは許されません。重要なことは、食品での「お申し出」や「微生物汚染」につながる、「器具などの洗浄・殺菌」「食品の取扱」など、基本的な衛生管理が正しく行われているかです。食品は人が作っています。また時間に追われる作業でもあります。確実にルール通り作っていただけるよう、無理・無駄がないかに留意しながら点検しています。



## 真摯な気持ちで 受け止める

お申し出対応

### 原因の調査とともに、 危害性や拡散性を監視

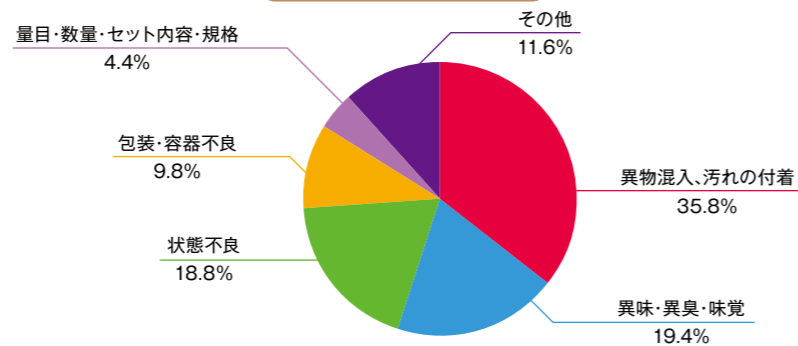
ご利用いただいた商品について、「味がおかしい」「異物混入があった」など、さまざまなお申し出をいただきます。それらはひとつひとつ内容を確認し、製造者へ調査を要請しています。製造者責任と判断された場合は、取引先に対しそれぞれの対策を確認し、確実な対策実施を要請しています。

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なります。このような場合は、商品包材にわかりやすく特徴を記載するよう、取引先に改善を要請しています。

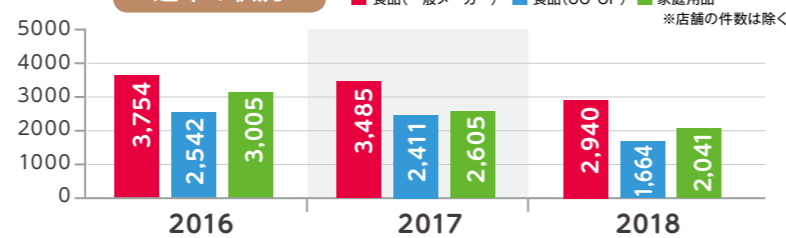
ひとつひとつのお申し出から、商品の改善やわかりやすい情報提供につなげ、商品のお申し出の削減をはかっています。



お申し出内容分類



近年の状況



2018年お申し出状況

	食品		家庭用品
	宅配	店舗	
お申し出件数	2,940件	166件	2,041件
昨年対比	89.1%		78.3%

※店舗お申し出件数は18年4月からの数値です

## 異味・異臭のお申し出への対応

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。

2018年お申し出品  
残留農薬検査

検査数 99品目



▲農薬検査

## お取引先とともに・・・

取引先研修会等

### 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。

お取引先とともにすすめる品質管理活動として、第7回品質管理研修会を、2018年4月26日に開催しました。

今年度は、食品衛生管理の手続きを定めた国際基準「HACCP(ハサップ)」の順守を制度化する食品衛生法の改正を受け、各お取引先がHACCP制度化への対応を進めるうえで参考となる内容としました。

株式会社高澤品質管理研究所 高澤 秀行様からは、「HACCP制度化と品質保証の課題」をテーマにご講演をいただきました。

お取引先からの実践事例としては、明日香食品株式会社 山口 悦代様から、「なぜ一般衛生管理が重要か」と題して、従業員とともに進める衛生管理の取り組みについてご報告いただきました。また、株式会社モンテール 鈴木 卓様から、「洋菓子製造における衛生管理の取組み」と題して、HACCPと一般衛生管理を組み合わせる適切な衛生管理についてご報告をいただきました。

参加者からは、「HACCPの制度化に向けた準備をしっかりと進めたい」などの感想が多く寄せられ、HACCP制度化に対するお取引先の不安に応える研修会となりました。参加は取引先164社、246名でした。

## ご講演お取引先の 工場の様子



株式会社モンテール様

明日香食品株式会社様



## あしたは もっと うれしい

安心安全を求め、組合員の声にこたえる活動をとおり、コープが実現します。

コープの宅配「ハレルネ」は、「あなたの暮らしを育てる、新しい提案と体験」をお約束します。自分の価値観をしっかりと持ち、スマートに暮らしたい人に、「便利で賢い生活」を提供します。「新たな仲間や地域とのつながり」を提供します。

「ハレルネ」は、あなたにとって、  
「常に誠実に向き合い、可能性を広げてくれるパートナー」

