



**co-op コープCSネット**



**折り鶴リサイクル**

表紙には広島平和記念公園の原爆の子の像に掛けられた折り鶴を用いて作られた再生紙を使用しています。

発行：生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合 品質保証部  
発行日：2023年6月

# 2023年度 品質保証 レポート



**2022年度の報告**

CONTENTS

1. コープCSネットについて
2. 組合員の声
3. 商品仕様書点検
4. 工場点検
5. 商品検査
6. 予兆管理



**co-op** 生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合



# コープCSネットについて

コープCSネット(公式略称)は中国四国の地域購買生協を組合員とする連合会で、正式名称を「生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合」といいます。中国四国の地域購買生協(鳥取県生協、生協しまね、おかやまコープ、生協ひろしま、コープやまぐち、とくしま生協、コープかがわ、コープえひめ、こうち生協)が出資し2005年(平成17年)10月3日に設立しました。「組合員の心豊かなくらしと願いを実現する」ために9会員生協とともに事業をすすめています。

## ●コープCSネットの事業

チラシ媒体の作成、EC事業(eふれんず)、受注業務、物流やシステムの共同化、コールセンター業務を受託し、企画から会員生協に商品を搬入するまでの一連の業務を担っています。その他にも商品検査を受託、会員生協と連動した組合員活動の推進などの業務を支援しています。

## ●品質保証部の業務

品質保証部は商品安全政策、品質管理、商品検査の3つを行っています。

- 商品安全政策…法令監視、リスク評価
- 品質管理…お申し出対応・管理、重大・多発お申し出対応、仕様書点検、工場点検、商品基準の作成・改廃、組合員の声管理
- 商品検査…新規商品の取り扱い(食品)事前検査、お届け商品(共同購入配達時等)検査



## ●食品安全はみんなの仕事

食品安全は生産者から消費者まですべての関係者が取り組んで初めて達成されるという考え方があり、生産から、製造・加工、流通、宅配・店舗、消費までの各段階を鎖のようにつなぐことから「フードチェーン」といいます。また、フードチェーンに関わる全ての関係者がすべての鎖のところで働きかけ、安全性を確保する考え方を「フードチェーンアプローチ」といいます。

このことを端的に示すスローガンとして「食品安全はみんなの仕事」という言葉があります。例えばコープCSネットでは品質を確保するための商品仕様書点検や、工場点検を実施しています。他にも、行政と連携し食品の安全に関する法律を変える運動に取り組んでいます。そして安全のバトンを最後に受け取る消費者では、食の安全を意識して商品を取り扱うことですべての人が関わり、初めて食品安全の向上を達成できます。

## コープCSネットの果たす役割

フードチェーンに関わる全ての関係者が鎖のようにつながり、安全性を確保しています。

**商品検査**  
7,8ページ

**商品仕様書点検**  
4ページ

**工場点検**  
5,6ページ

**流通**  
卸業者や物流センター、セットセンターでは、温度管理や梱包を行います。

**製造・加工**  
原料仕入れから出荷までの各工程管理を行います。

**生産**  
肥育や栽培、出荷などの工程の管理・記録を行います。

**宅配・店舗**  
宅配の支所や店舗では商品ごとに適切な温度や保管管理を行います。

**組合員の食卓**  
食品の包材に表示されている注意事項を読み取り、おいしく無駄なく食べましょう。

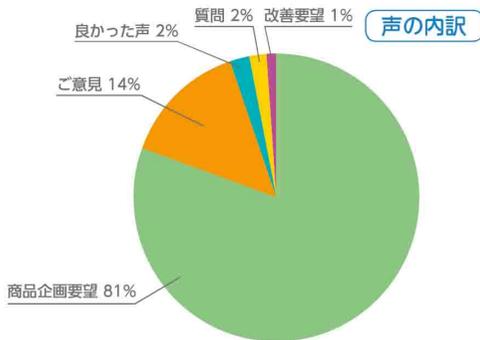
**組合員の声**  
3ページ

**予兆管理**  
9ページ

**お申し出対応**  
10ページ

## 組合員の声

会員生協や組合員サービスセンターに寄せられた組合員の声をひとつひとつ読んでいます。商品企画要望や、商品に関するお問合せなどについて、おこたえしています。



2022年度に商品について寄せられた声の件数:11,413件

組合員からSDGsを意識した声が寄せられるようになってきています。



ペットボトルはラベルレスの物をもっと増やしてほしいです。むしろコープ商品は全てラベルレスにして良いのではないのでしょうか。



全体包装が大きすぎです。例えば1段のものを2段重ねにすることで、小さくコンパクトになる置き場所に困りません。更にSDGsにもなります。



未来をつくる、コープ



### 環境に配慮した商品対応



#### ペットボトル容器にリサイクルした原料を使用

これまでボトルの軽量化やラベルの削減を進めてきましたが、2022年6月より順次、使用済みペットボトルをリサイクルした原料を96%使用したペットボトル容器に変更。年間約647トン※の石油由来プラスチック削減になります。 ※2021年3月21日～2022年3月20日の出荷実績2,803万本で試算

CO-OPただの炭酸水、CO-OPラベルのないただの炭酸水×6本パック、CO-OPただの炭酸水にレモン など



旧

新



#### クロージャーをなくし、袋自体のサイズも小さくすることで、プラスチックの使用量を削減

クロージャー（袋に付いている留め具）をなくし、袋自体のサイズも小さくすることで、プラスチックの使用量を1パックあたり約2g削減しました。CO-OPブラウンサープロールシリーズ全体で、年間約2.7トン※のプラスチックの削減となります。 ※2021年実績138万パックで試算

CO-OPブラウンサープロール シリーズ



旧

新



#### フィルムにリサイクルPETを使用

フィルムの材質に使用済みPETボトルを80%原料としたリサイクルPETフィルムを使用。非再生PETフィルムに比べ、素材製造段階までのCO<sub>2</sub>排出量を約40%削減できます。

CS恩納村産味付糸もずく、CS恩納村産味付太もずく

## 商品仕様書点検

組合員にお届けする商品の包材を食品表示法や食品衛生法などの関係法令との適合性を確認しています。商品仕様書点検・管理を行うことで、適切な表示の商品をお届けすることや、お届け後のお申し出に速やかに対応することができます。

また、コープデリ、コープきんき、コープ北陸、東海コープ、コープCSネットの5事業連で商品仕様書の点検時に必要な関係法令の情報を共有するなど交流を行っています。

### 点検内容について

何を点検しているの？

商品ひとつひとつには、使用する原材料のとりきめや表示、製造工程などのきまりごとがあるヨ。それが書かれているのが商品仕様書だヨ!!



**包材表示**  
商品名や規格、賞味(消費)期限、商品形態、製造工場などの情報を確認します。  
原材料をひとつずつ確認します。産地、アレルギー物質、遺伝子組換え情報、添加物などについて確認します。  
包材に表示されている内容について、法的に必要とされる表示がなされているか、不適切な表示がされていないかを確認します。

**製造工程**  
食品の安全に関わる加熱、冷却、金属探知などの工程を確認します。

**その他品質に関すること**  
製品の検査や包材の材質、アレルギー物質のコンタミ情報、品質保持剤の使用の有無について確認します。

### ピックアップ!

商品仕様書点検で確認した原材料名をチラシに掲載し、組合員に商品選択時の情報提供を行っています。

### トピック

#### くるみのアレルギー表示が義務化されました。

2023年3月9日食品表示基準が改正され、食物アレルギーの義務表示対象品目に「くるみ」が追加されました。これにより、食物アレルギーの義務表示対象品目(特定原材料)は、「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ」の8品目になりました。これまで「くるみ」は特定原材料に準ずるものとして表示推奨品目でしたが、くるみの即時型アレルギーの症例数が2012年度の40件に対して2021年度は463件と10倍以上となっています。このように健康被害が大幅に増加していることから、改正に至った経緯があります。

特定原材料は、発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものです。「くるみ」を含む食品のアレルギー表示は、2025年3月31日までが猶予期間とされていますが、原材料にくるみを使用している製品については、速やかに表示することが望まれます。

年度	症例数
2012年度	40
2015年度	74
2018年度	251
2021年度	463

**表示義務** 【7品目+くるみ】→8品目  
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、**くるみ**

**表示を推奨** 【21品目-くるみ】→20品目  
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

2022年消費者庁 食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議 報告書を元に作成

# 工場点検

原材料の入荷から加工、出荷までの工程を製造現場や記録で点検しています。



豆腐の製造点検だヨ!  
工場点検は製造工程図の順番で点検をするヨ。

工程の証明  
確認記録

## 原材料入荷

品種、産地、数量に間違いがないか、変な臭いがしないか確認します。

品種の間違いや変な臭いが無い事を確認して受け入れて記録しているかな? 保管倉庫に虫が入ってこないようになっているのかな?

## 浸漬槽へ大豆移送

大豆を決まった浸漬槽に移送します。

決まった浸漬槽に正しい品種が移送されているのかな? 記録で確認できるかな?

## 大豆を洗浄して浸漬 (水に漬けて柔らかくします)

浸漬槽に投入して、季節に応じた時間で漬け込みます。

決められた浸漬時間行われているかな? 記録で確認できるかな?

## 大豆をすりつぶす (豆乳・おから分離)

水を加えながら大豆をすりつぶし、しり機で豆乳とおからに分けます。

機械点検の仕組みはどのようなかな? フィルターの清掃もできているのかな?

## 豆乳とにがりを混合

混合器の容器に豆乳をいれて、にがりを添加します。にがりの割合が予定通りに混合するように設定をします。

配合に間違いはないかな? 記録で確認できるかな?

## 型箱入れ、凝固

型箱に豆乳を流し込みます。その後、凝固機に搬入されます。

型箱の洗浄はできているかな? 凝固機の設定温度に間違いはないかな? 記録で確認できるかな?

安全性を確認した商品をお届けするために、工場の衛生管理や各工程の管理について点検をしているヨ。点検、評価、改善を繰り返し、衛生管理や工程の管理、品質の向上に努めているんだヨ!



## ボイル殺菌・冷却

加熱殺菌と冷却を行います。

豆腐の品温は確認されているかな? 設定温度計が正しいか他の温度計で点検をしているのかな?

## 包装・賞味期限印字

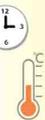
パックに詰められたのちフィルムで包装されて賞味期限の印字をします。

シール状況の確認はされているかな? 印字間違いが起こらない管理はされているのかな?

## 豆腐をカット

豆腐の塊から、1丁にカットします。

スライサーの刃こぼれがないか適切に管理されているかな? 水槽の水の管理はされているかな?



## 記録点検のチェックポイント!

- ✓ 防虫防鼠について  
細菌、寄生虫などを運んでヒトに病気を感染させる害虫や動物の侵入対策が行われているのかを点検します。
- ✓ 従業員の管理  
作業員に対して、衛生教育や健康管理が実施されているかを確認します。
- ✓ 洗浄・清掃について  
商品を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をチェックします。
- ✓ 商品検査  
製造した商品の微生物検査や理化学検査結果が基準内であるかを確認します。

## 異物検査(金属探知機)

金属探知機を通過させて異物混入がないか確認します。

金属探知機に反応した豆腐の管理は大丈夫かな? 作動確認した時の記録は確認できるのかな?

## 目視検品、ケース入れ

異物混入がないか、包装はきちんとされているか、賞味期限の印字に間違いがないか、指定の数量をセットしているのか確認します。

不良品の保管は大丈夫かな?

## 冷蔵保管、出荷

冷蔵庫で保管されて、出荷されます。

冷蔵庫の温度管理と確認はされているのかな? 出荷するときの豆腐の品温は適切かな?

全国品質管理交流会に参加して、各生協の事例を共有することで、今後の業務につなげられる気づきを得ることができました。



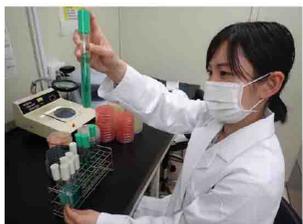
# 商品検査

取り扱っている商品の品質が保たれているかどうか調査しています。

## ●実施分野と検査数

### 微生物検査

食品に付着している微生物を検査し、衛生面での問題がないか調べます。



牛乳の大腸菌群の判定

### 理化学検査

食品に残留している農薬や動物用医薬品などを分析し、適正に使用されているかを調べます。



残留農薬検査の前処理(粉砕の準備)

2022年度検査数

微生物	3,933
残留農薬	443
動物用医薬品	18
食品添加物	12
アレルギー	91
品種判別	14
ヒスタミン	36
残留放射能	4
官能	10
その他	18
総計	4,579

## ●検査内容

### ○PB商品

コープCSネットや会員生協の開発商品(プライベートブランド:PB)は、新規開発やリニューアルを行う際に、リスクに応じて試作段階や初回生産時に検査を実施しています。

商品発売後も年間計画を立てて定期的に検査を行い、安全性や品質が維持されていることを確認しています。



### ○産直品

産直農産品について計画的に残留農薬検査を行い、取り決め通りに農薬の管理・使用がされているかを確認しています。



### ○宅配 新規取り扱い商品

宅配事業(共同購入・個配)で新たに扱う商品は、事前に検査をしています。

### ○宅配 お届け商品

組合員にお届けしている商品の品質を確認するため、実際に検査室から商品を注文し、同じ流通経路を通った商品について、抜き取り検査を実施しています。



### ○店舗、配食事業

店舗の製造品や取り扱い品、配食事業(宅配弁当など)の商品について、検査しています。



## ●スキルアップの取り組み

自分たちのスキルを高めるための学習や、コープCSネットの他部署向け学習会を定期的に開催しました。

### ●検査担当者の学習

「検査成績を評価する力をつける」ために練習問題に取り組んでいます(1カ月に1回)。

Q)製品Aの一般細菌数が基準値を超えることが最近みられるが、考えられる原因や調べ方について述べよ



NO	テーマ	併せて勉強した点
第5章例題 5	魚介缶詰のヒスタミン問題	必須たん白質としてのヒスタミン
第6章例題 1	製品検査結果による出荷停止判断	凍結による細菌の生存率の差
第6章例題 2	成型機トラブル時の具材取りルール	凍結による細菌の生存率の差、エリア分けの前後
第6章例題 3	冷凍食品の衛生指標値について	腸球菌について
第7章例題 1	一般細菌数過多事例	一般細菌数の定義
第7章例題 2	加熱処理後の測定では一般細菌数はゼロであるが、保存後の測定で菌数がカウントされる現象	食中毒の分布、発症した原因食品別について
第7章例題 3	殺菌処理済食材から大腸菌群を検出	弁当、惣菜における微生物検査の意義、目的について

冷却に時間がかかりすぎた?



加熱処理に問題あり?

原因は1つだけじゃないかもね

### ●商品部担当者(バイヤー)向けの学習会

「食品衛生研修」「工場点検研修」「食品表示研修」の3分野において、商品部のバイヤー対象に研修会を実施しています。食品衛生研修では、食中毒の基礎知識や食品衛生法や自主基準について学習しました。

実施内容	内容詳細
食の安全政策について 【食品衛生研修 / 1回目】 食中毒の基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>食の安全政策</li> <li>業種の位置づけ</li> <li>安全と安心</li> <li>食中毒の発生状況</li> <li>食中毒とは(微生物・その他の食中毒)</li> <li>食中毒予防の3原則</li> </ul>
【食品衛生研修 / 2回目】 CS検査の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>CS微生物自主検査基準</li> <li>検査結果による対応の考え方</li> </ul>



## ●全国の生協と連携

### ●中四国の検査室と交流

検査担当者との交流会を開催。実務上の悩みや問題点を共有し、コミュニケーションを深めました。

### ●全国の検査室と交流

全国の生協との交流会などに参加。機器のメンテナンス方法や検査原理、各生協の取り組みなどの情報を得ています。

### ●協力して検査

動物用医薬品検査は日本生協連へ、品種判別検査はエフコープへ依頼しています。

### ●連帯のための話し合い

「全国生協における品質保証の目指すべき姿」を話し合っています。



## 予兆管理

全国の生協と共通の基準に沿って情報を監視し、**人体への危害性、他でも発生する可能性**を考慮し、以下の事象を予兆として検出しています。

<b>有 症</b> 体調不良やケガなどが うかがわれるもの	<b>異物混入</b> 危険な異物や不衛生な 異物など	<b>異味異臭</b> 薬品臭、薬品の味など
--------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------

お申し出品の回収や画像の共有など、会員生協と協力して対応を進めています。

予兆として検出されたからといってただちにその商品には問題がある、と判断するわけではないヨ!



### ●日々の確認フロー



## お申し出対応

組合員からのお申し出を受けて原因を調査し、調査結果の報告をしています。



### ●全国の生協との関わり(全国品質管理(お申し出対応)交流会)

日本生協連主催のお申し出回答書作成講習会に参加しました。お申し出の基本的な対応や回答書の作成について学ぶとともに、他生協の実務担当者との交流を深めました。



## お申し出対応の流れ

お申し出が発生した場合、お申し出の受付とお申し出現品の確認、調査と対策、報告という流れになります。

お申し出の受付とお申し出現品の確認

変な味やいつもと違うにおいがする...

ご迷惑をおかけし、申し訳ございません。調査をいたします。

**ポイント**  
お届け時の包材や中身、異物のご提出をいただくことで迅速な対応につながります。

お申し出の現品を詳細に確認します。

現品はどんな状態か?  
●腐敗している?  
●どんな調理をされた?

残りの現品について  
●10個中2個をお申し出品として提出されている。残りの現品はどんな状態だったのだろうか?

においについて  
●「いつも」として比較しているのはいつの企画回で、どのように違うのだろうか?

お申し出現品の確認は、重要な工程です。どういった点を確認すべきか、手順に加え、**知識**や**経験**を持って行う必要があります。においなど主観に作用される内容については複数名で確認し、**客観性を担保**しています。

**ポイント**  
においの感じ方は人それぞれ異なり、感じやすいにおいや感じにくいにおいがあります。

※組合員の申告された内容は重要な情報であり、正確かつ詳細な聞き取りが大切です。

調査と対策

工場では、お申し出品や同じ日に製造した工場の保管品を調査します。

これらの調査から、どの段階で問題があったのかを特定します。その上で、原因に対する対策を立て、再発防止を図ります。

該当商品の製造日の記録から問題がなかったかどうかを確認します。

- 原料の状態はどうだったか
- 適切な温度管理がされていたか
- 規定通りの製造が行われていたか

実際の製造ラインを確認し、お申し出内容につながる箇所がないかを確認します。

報告

このたびのお申し出について調査しましたが、製造をした当日の記録に問題がなく、規定通りの製造が行われており、はっきりとした原因の特定には至りませんでした。

はっきりとした原因はわからなかったけど、しっかり調査してもらえたのね。これからもよろしくね。