2026年度

品質保証レポート

2025年度報告

INDEX

はじめに …… 1
商品仕様書点検…… 2
工場点検…… 10
商品検査…… 15
予兆管理…… 19
商品お申し出対応 …… 21
組合員の声…… 29

＼気になるページを クリックしてね！／



[アンケートURL]https://forms.gle/THjybTkcJmkMw8Vw7
[アンケート最終回答]2027年2月28日まで

発　行：生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合
　　運営管理本部　品質保証部
発行日：2026年6月

コープCSネット

はじめに

コープCSネット「品質保証レポート」にようこそ！

2025年度より、Webでの閲覧へと切り替えさせていただきました。アンケートにも、多くのご回答をいただき、本当にありがとうございました。

みなさまのご意見も参考にして、2026年度の「品質保証レポート」では、スマートフォンでも見やすくしました。

商品安全政策について

コープCSネットは、商品の安全を確保するために、職員の業務推進の指針として「商品安全指針」を制定して、業務に取り組んでいます。

商品だけでなく、原料の生産から製造・流通・食卓までのフードチェーン全体を意識し、安全性の確保を前提に、環境変化に応じて商品の取扱い基準を見直しています。

法令の動向や食品安全に関わる最新情報をチェックし、必要に応じて商品安全政策に反映しています。

コープCSネット品質保証部でもこうした安全政策の考え方をもとに、業務を行っています。

それでは、コープCSネットの品質保証の業務を紹介していきます！



商品仕様書点検

「商品仕様書」とは、コープCSネットで取り扱う商品の原材料や食品添加物、原料原産地、アレルゲン、保存方法、製造工程などの情報が記載されているものです。

コープCSネットでは、ひとつひとつの商品について、取引先から提出された商品仕様書で商品に関する情報を点検し、食品表示法などの法令や、生協の品質基準に適合しているかを確認しています。

2025年度仕様書点検件数：6,671件

＼主に以下のような項目を点検しています／

- 原材料 食品添加物
- 原料原産地
- 内容量
- 保存方法
- アレルゲン（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）
- 工場の場所
- 消費期限 賞味期限
- 栄養成分表示（エネルギー 301kcal 14%）



包材ラベルに記載されていることを見てみよう！





名称　レモンジュース（ストレート）
原材料名　レモン（国産）　1
内容量　150ml
賞味期限　〇〇〇〇.〇〇.〇〇
2 保存方法　直射日光･高温多湿を避けて保存してください。
販売者　生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合
〒732-8504　広島市東区二葉の里1丁目1-46
製造者　〇〇〇〇〇〇
〒〇〇〇-〇〇〇〇　〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

栄養成分表示（15ml）あたり	
エネルギー	5kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	1.2g
食塩相当量	0g

プラ　キャップ:PE（ポリエチレン）

3 りんご･オレンジを原料とした製品と同じ工程でつくられています。

4 開封後要冷蔵
開封後は冷蔵で保管し、なるべく早めにお使いください。

5 ストレート果汁のため果皮に含まれるオイル由来の独特なにおいがいたします。品質には問題ありません。

❶原材料に占める重量割合が最も高い原材料の産地が表示されています。
❷未開封の状態での保存方法が記載されています。保存温度帯が常温のみの場合は省略されていることもあります。
❸商品にアレルゲンを含む原材料を使用していなくても製造工場で使用があると、アレルゲンが意図せず混入することがあります。そうした注意喚起表示がされています。
❹開封後の保存温度帯に注意が必要な場合には表示されています。
❺商品の特性や使用上の注意などが記載されていることがあります。

商品仕様書で点検した包材の表示は、商品カタログやコープCSネット公式HPのコンテンツ**“おしえてNet”**でご案内しています。

［商品カタログ］

組合員の商品選択に必要な項目や取扱い上の注意点に絞ってご案内しています。

●開封後の保存方法や商品取扱い上の注意点などを記載しています。

●商品名
●内容量
●アレルゲン（特定原材料のみ）
●栄養成分表示（食塩相当量・エネルギー）
●原料原産地
●消費期限・賞味期限など



開栓後は冷蔵庫に入れてお早めにお召し上がり下さい。

00% OFF

【国内加工品】

レモン果汁
150mℓ
塩分:0g／15mℓ　5 kcal／15mℓ
れもん（国産）
[redacted] ……
000円
（税込8%000円）
次回 賞

［おしえてNet］

商品カタログではスペースに限りがあるため、掲載することができなかった情報を**“おしえてNet”**で公開しています。

おしえてNet

レモン果汁
150ml



国産のレモン果汁100%で仕上げた
ストレートタイプ

エネルギー	5kcal/15ml
たんぱく質	0g/15ml
脂　　質	0g/15ml
炭水化物	1.2g/15ml
塩　　分	0g/15ml

次回企画回	○○○○年○月○回
賞味期限	5ヵ月
原材料	レモン（国産）
主な原料の産地	れもん（国産）
遺伝子組換え情報	
交差接触情報 （コンタミ情報）	りんご･オレンジを原料とした 製品と同じ工程でつくられています。
加工地／パック地	国内加工品
メーカー名／農産畜産産地	○○○○



おしえてNetをみてね～！

●アレルゲンは該当するものをイラストで表示します。（特定原材料のみ）



●義務表示となっている栄養成分が確認できます。

●包材に表示のあるすべての原材料が表示されています。

●アレルゲンの交差接触情報も掲載しています。

TOPICS

食物アレルギー表示対象品目が令和8年4月に改正されました。

食品への表示対象となるアレルゲンは、食品表示基準で表示を義務付けるもの（特定原材料）と通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）の2種類があります。

これらは、消費者庁において定期的に実施している実態調査による、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった原因物質について、特に発症数や重篤度から勘案し、表示の必要性のあるものを位置付けています。

（抜粋：消費者庁　加工食品の食物アレルギー表示のハンドブック）

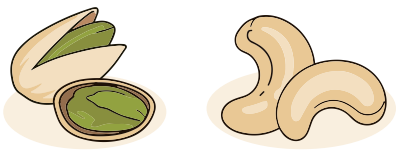
【令和8年4月1日より】
- 特定原材料：カシューナッツの追加※
- 特定原材料に準ずるもの：ピスタチオの追加

※猶予期間：令和10年3月31日製造まで

表示	用語	品目
義務	特定原材料（9品目）	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナツ）・カシューナッツ
推奨	特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・ピスタチオ

コープCSネットのカタログは、猶予期間中に変更します。

近年では、健康志向の高まりでナッツ類を食べることが増えて、アレルゲンに追加されているよ。アレルゲンの表示対象となるものは、食生活の変化などの影響で時代によって変わっていくんだね。





農産産直品の農産品仕様書点検

農産産直品とは、生産者と生協・組合員のパートナーシップを基礎に、安全・安心、たしかな商品を組合員に届けること、持続可能な農業に貢献することを目指した農産品です。

農産産直品の管理の一環として、仕様書点検と残留農薬検査を行っています。

農産産直品 仕様書点検

農産産直品については、生産者にあらかじめ**栽培計画**、**使用予定農薬**、**使用予定肥料**の提出をお願いしています。

農薬について、種類や当該農作物に使用してもよいものなのか確認しています。



農産産直品 残留農薬検査

農産産直品を対象に、国が定めた基準を超えて果物や野菜に農薬が残っていないかを検査しています。



2025年度 農産産直品 145 品目

すべての農産産直品につき、仕様書点検・残留農薬検査を実施しています。



コープCSネットでの残留農薬検査で
問題が確認されることはあるの？
問題があった場合どうしているの？

農薬は、使用方法や使用できるタイミングなどが厳格に決められています。国の基準を超えて検出されることは2025年度ではありませんでした。

仕様書で申請されていない農薬の検出などがあった場合は、農産産直品を管理している部署と連携し、生産者と管理状況について確認を行います。
最近の事例としては、申告外の農薬の検出がありました。生産者に確認したところ、夏場の異常な暑さの影響を受け、急きょ追加で農薬を使用していたことがわかりました。そのため、改めて仕様書で当該農薬の使用を申告していただき、問題がないことを確認しました。
また、農薬は、その農作物に直接使用していなくても、周りの畑から飛んでくることもあるので、そういった場合の対策についても確認しています。



工場点検

コープCSネットで取り扱う商品の安全性、仕様の確かさ、適正な品質を確認するために工場点検を行っています。

工場点検では確認することがたくさんあるから、事前準備がとっても大事なんだよ！
商品の仕様や製造工程、過去のお申し出や工場点検履歴を確認してから工場を点検するよ！



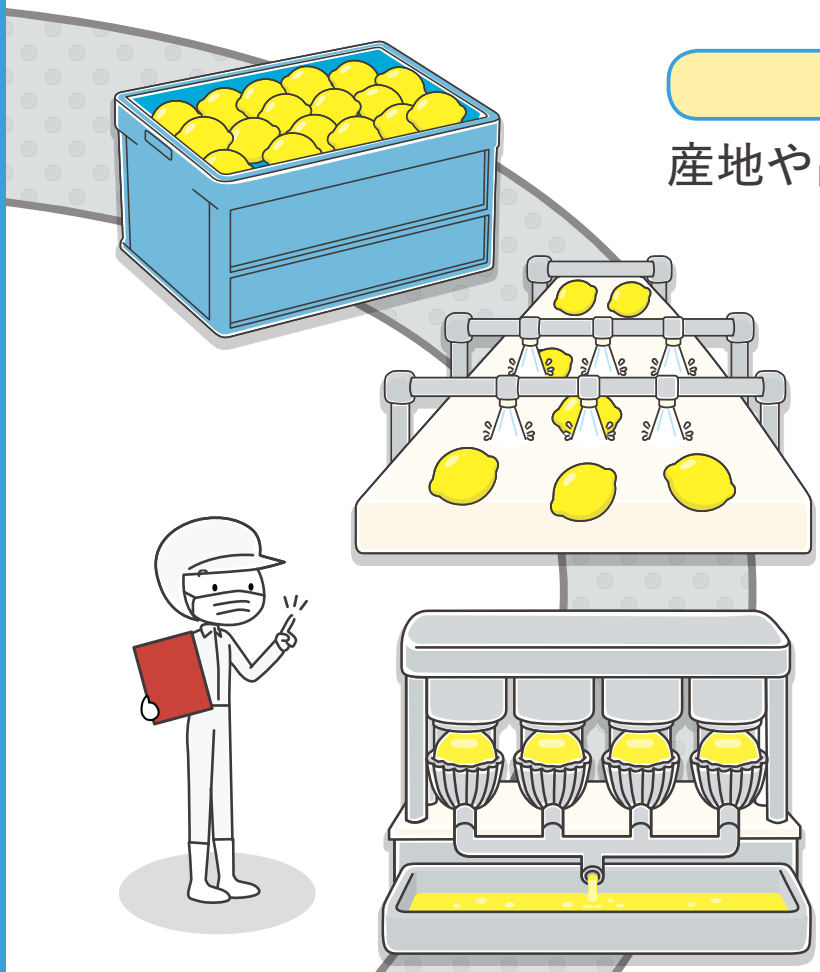
工場点検当日の流れ（例）

工場の全体像の聞き取り	製造現場の確認	記録の確認	点検のまとめ
工場の規模	製造工程	製造記録	報告書の作成
社内体制	整理・整頓・清掃の状態	防虫・防鼠記録	点検結果の協議
食品安全への取り組み	原材料・食品添加物・包材の管理	教育記録	改善箇所と改善期限の協議



レモン果汁の製造を例に工場点検でどんなことを確認しているのか、説明していくね！





原料受入

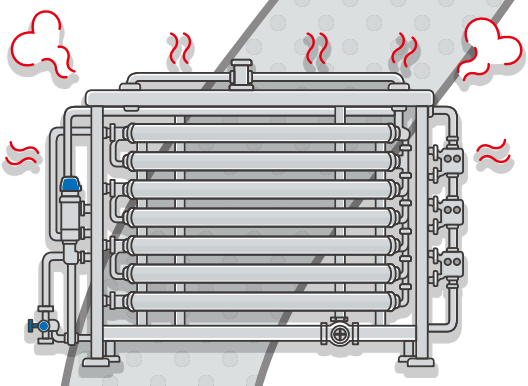
産地や品種は正しいかな？

洗浄

汚れは十分落ちているかな？

搾汁

機械は適切にメンテナンスされているかな？



加熱殺菌

適切な温度で殺菌されているかな？



検ビン

ヒビやワレのあるビンを発見・除去できる作業環境が整えられているかな？

充填

充填量が基準を下回らないようになっているかな？

打栓

漏れなどなく密封されているかな？

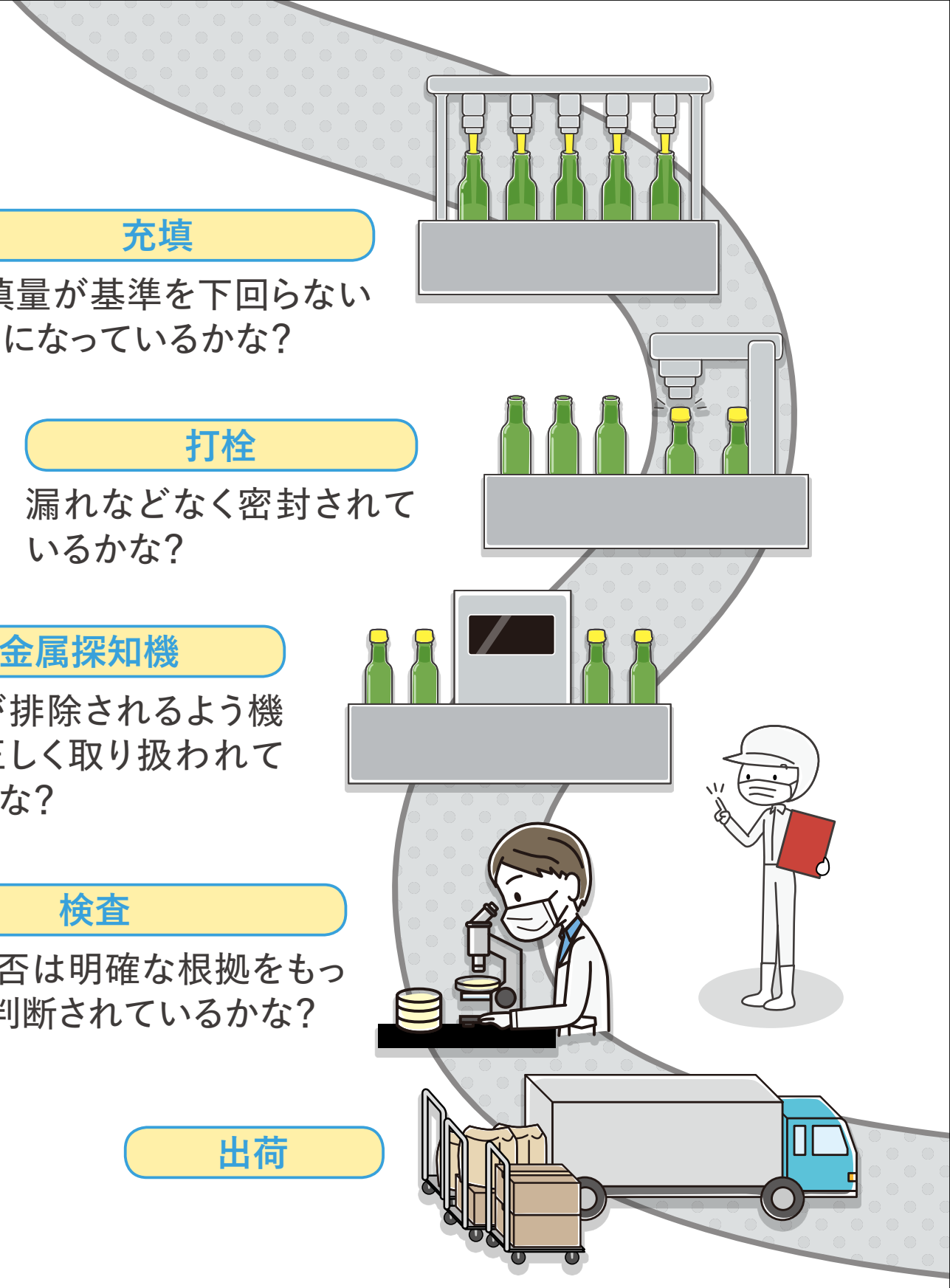
金属探知機

異物が排除されるよう機器は正しく取り扱われているかな？

検査

製品の合否は明確な根拠をもって適切に判断されているかな？

出荷

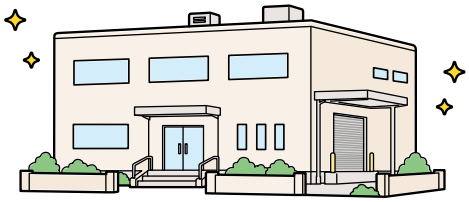


コープCSネットの工場点検は、いわゆる監査・審査というスタンスではなく、よりよい工場を目指して一緒に考える、というスタンスで取り組んでいるんだよ！



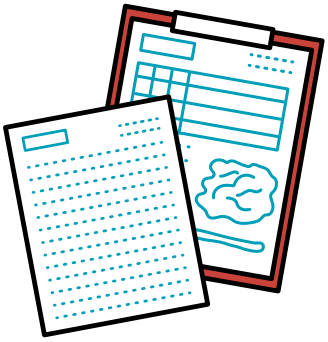
工場内が清潔に保たれていることを確認し、さらに
工場の外周や製造記録も確認しているんだよ！





記録の確認でのチェックポイント!

- ☑ 各製造工程が適切に管理・記録されているか？
- ☑ 設備や機器の清掃・洗浄が適切に行われているか？
- ☑ 商品の微生物検査や理化学検査の結果に問題がないか？
- ☑ 虫や動物への有効な予防・対策が行われているか？
- ☑ 作業手順や衛生管理を作業員に教育しているか？



工場点検後の流れ

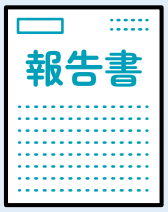
工場と点検結果を協議のうえ、改善が必要な箇所を確認します。その後、改善状況を継続的に確認します。



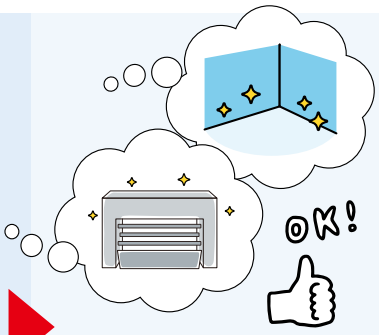
点検結果を協議し、改善が必要な箇所を工場と確認



工場にて改善を実施



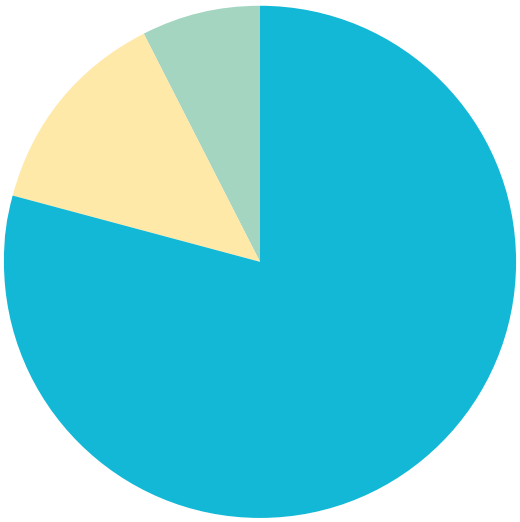
工場では改善報告書を作成



改善状況をコープCSネットで確認

工場点検を通して、工場の環境や工程の管理内容、さらには工場の食品安全に対する考え方や取組み内容を見直すきっかけとしていただいているよ!





2025年度に実施した工場点検数 68件

- CO・OP商品の点検 54件
- 畜産産直商品の加工場の点検 9件
- おせちなど年末商品の点検 5件

商品検査

CO・OP商品や産直品、店舗内加工品を重点に、品質管理が適切に行われているかを検査で確認しています。

検査内容は商品ごとのリスクに応じて、微生物、残留農薬など多岐にわたります。

検査内容



コープCSネット商品検査室

微生物検査

食品中の微生物の種類や量を検査することで、商品の品質を確認しています。



一般社団法人やまぐち食の安心・安全研究センター

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て、食品衛生法などの基準が守られているか確認しています。

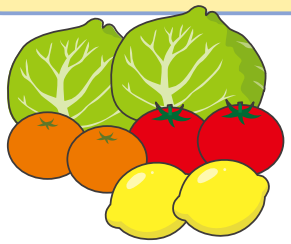
検査対象品

CO･OP商品



開発･リニューアル時の安全性や品質を確認しています。発売後も定期的に検査を実施しています。

産直品



取決め通りに農薬や動物用医薬品の管理･使用がされているかを確認しています。

宅配／新規取扱い商品



新たに取り扱う商品は事前に品質の確認を行っています。

宅配／お届け商品



カタログで注文して届いた商品を検査して、組合員にお届けする商品の品質に問題がないかを確認しています。

店舗･配食事業



店舗内加工品や夕食宅配弁当の品質を確認しています。

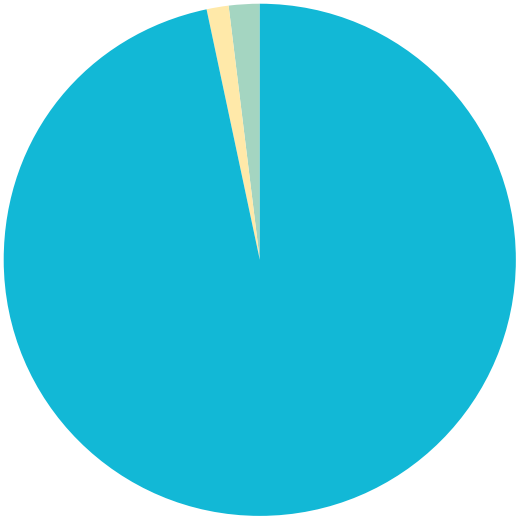
数字で見る2025年度商品検査

2025年度検査数

微生物検査		3,259
理化学検査	残留農薬	501
	動物用医薬品	19
	食品添加物	3
	アレルゲン	12
	品種判別	12
	ヒスタミン	5
	残留放射能	4
官能検査		1
その他		3
総合計		**3,819**

2025年度検査件数

3, 819件

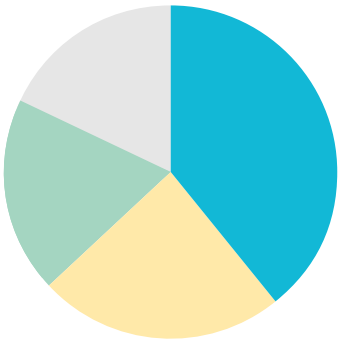


問題なし … 3, 812件
要注意…… 3件
不適…… 4件

99.8%は「問題なし」でした。
「要注意」「不適」となった商品は改善対応を実施しました。

TOPICS

2025年食中毒発生状況と予防方法



2025年度食中毒発生件数

1,172件

- 1位:ノロウイルス……462件
- 2位:アニサキス……280件
- 3位:カンピロバクター……220件

※厚生労働省HP「令和7年(2025年)食中毒発生状況」より集計

PICK UP

第1位　少量のウイルス量でも発症！冬に増加するノロウイルス



主な原因

- 加熱不十分な二枚貝の喫食
- 食品取扱者を介して汚染された食品の喫食



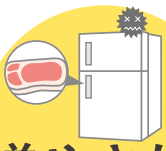
予防方法

- 中心温度85℃90秒以上の加熱
- 衛生的な手洗い
- 調理器具の消毒

食中毒を予防するために…細菌性食中毒予防の3原則



つけない
清潔・洗浄



増やさない
迅速・冷却



やっつける
加熱・殺菌

――ウイルス性食中毒予防の4原則――

持ち込まない・ひろげない・つけない・やっつける

予兆管理

組合員サービスセンターへの入電内容や商品お申し出の受付内容をモニタリングしています。その中でも特に人体への危害性、拡散性を考慮した事象を中心に予兆として把握しています。

把握した予兆は、組織内で情報共有し、迅速な対応ができるように準備をしています。必要な場合には、会員生協への聞き取りや画像の取得を行い、対応を進めています。

※予兆として把握したものは、ただちに商品に起因する不具合があると判断するわけではありません。

予兆管理は以下の事象を中心に検出しています

有　症

体調不良や
ケガの可能性が
考えられるもの



異物混入

危険な異物や
不衛生な
異物の混入



異味異臭

薬品のにおいや味、
酸化臭など

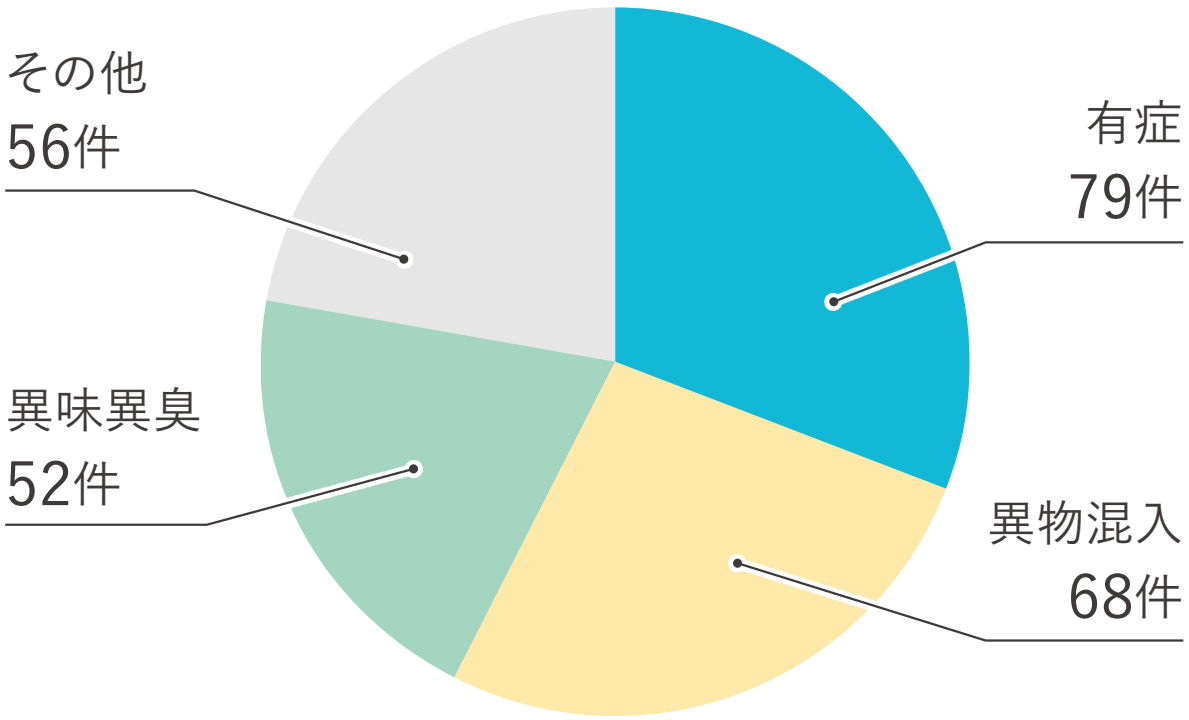


お問合せ内容の確認（2025年度は合計16,225件）

「有症」「異物混入」「異味異臭」の事象を把握

把握した事象を予兆として組織内で情報共有
（2025年度は合計255件）

［予兆として組織内で情報共有した件数の内訳］



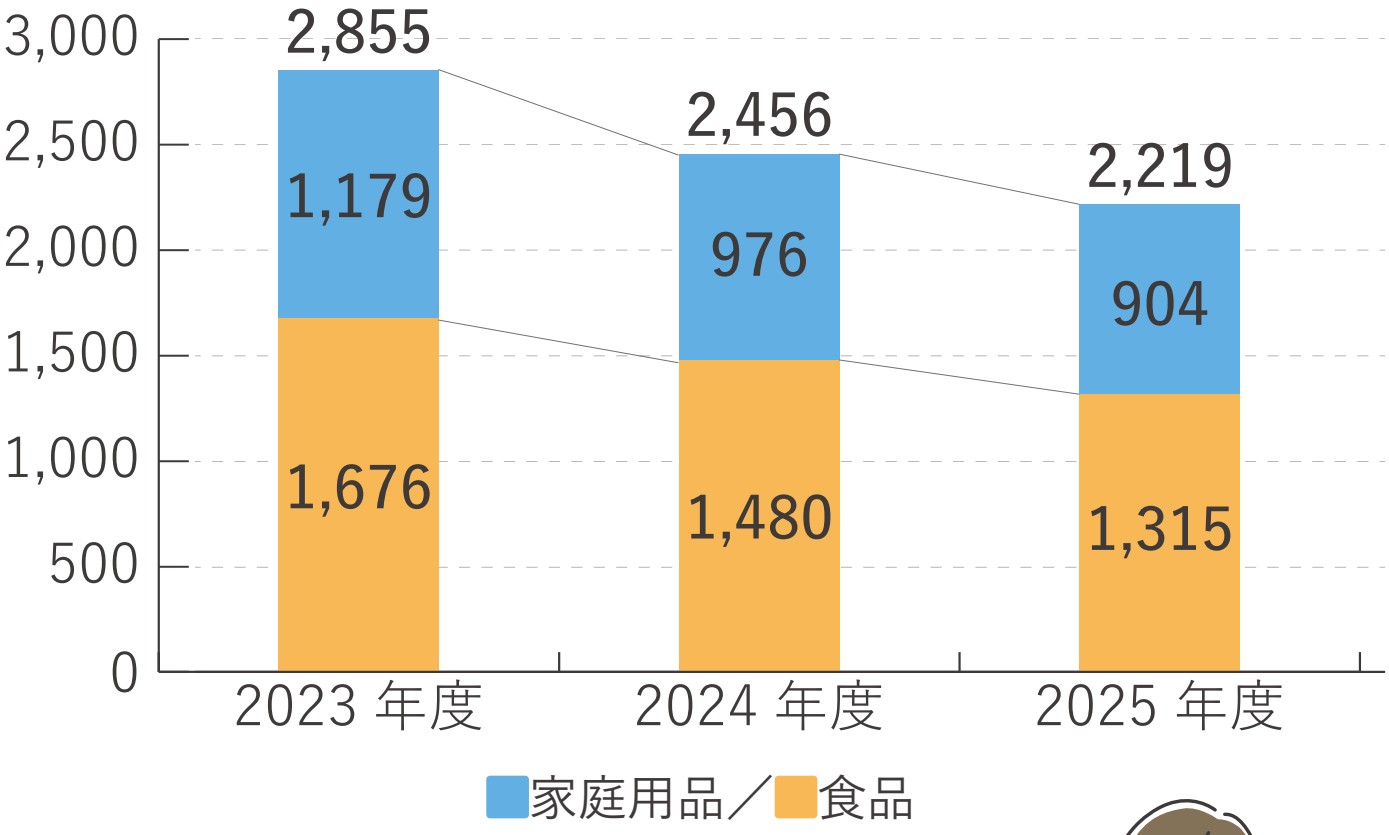
※2025年度に重大な案件にいたったものはありませんでした。

商品お申し出対応

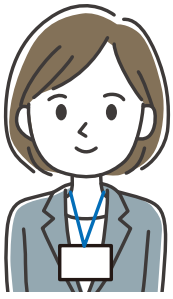
組合員からのお申し出を受けて、どの段階で問題があったかを調査し、再発防止に取り組んでいます。組合員に調査結果をお伝えし、安心してご利用いただけるように努めています。

2025年度商品お申し出件数：2,219件

お申し出件数の推移

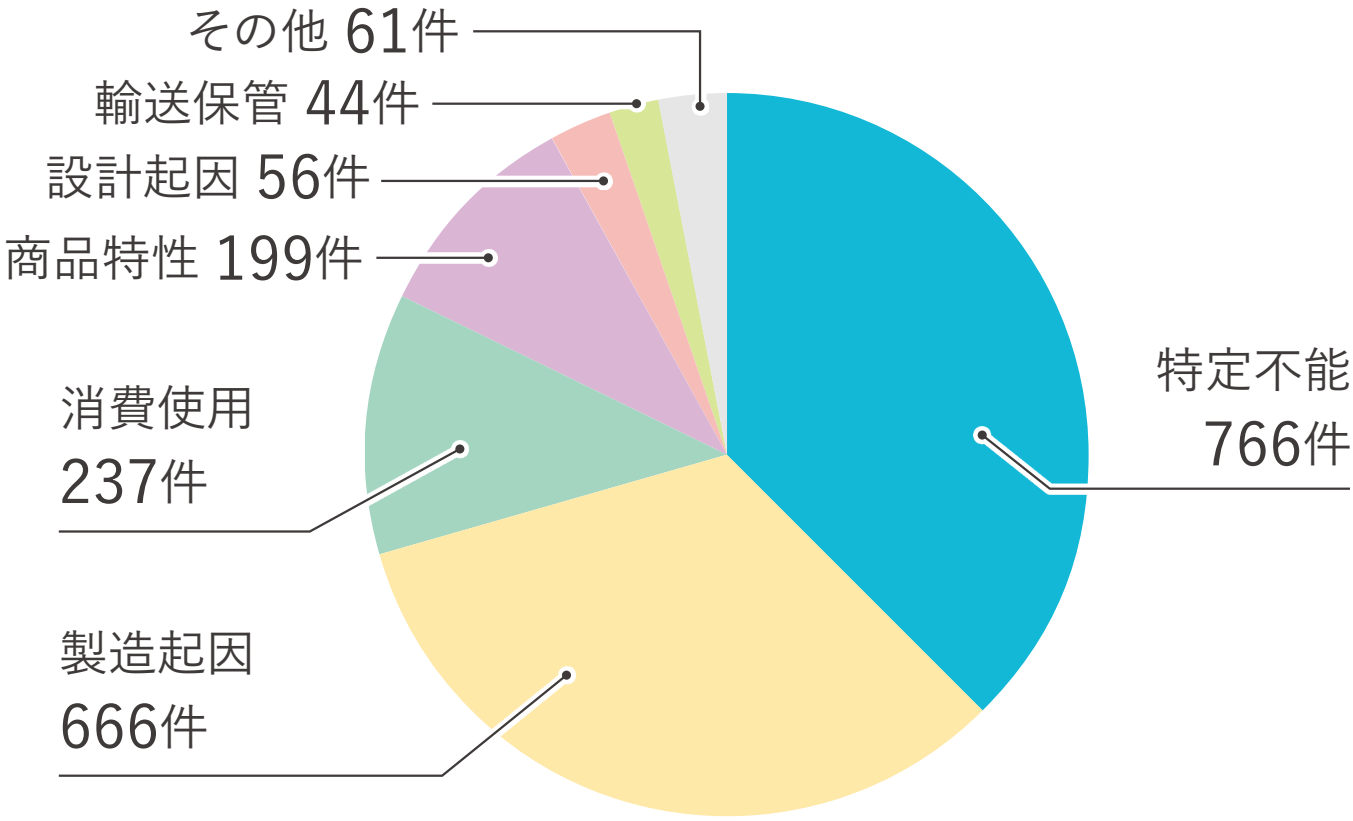


商品お申し出は、1週間当たり約43件を受付しました。



［お申し出原因ごとの内訳］

※農産は除いています。



製造工場での衛生管理や記録管理、従業員教育が強化されてきていることで、製造起因は減ってきているよ！



商品お申し出対応の流れ

レモン果汁の例をもとに流れを見ていきましょう。

商品お申し出の受付



レモン果汁がすこしカビっぽいにおいがします。使っても大丈夫なのでしょうか？



ポイント

においのお申し出については、感じられたにおいを具体的にお伝えいただくことで、より詳細な調査に繋がります。
（例）カビのようなにおい、塩素のようなにおいなど

※お申し出内容の詳細やお申し出品の状態などを確認して、製造工場または物流センターに調査を依頼します。

調査を依頼する

商品お申し出の調査

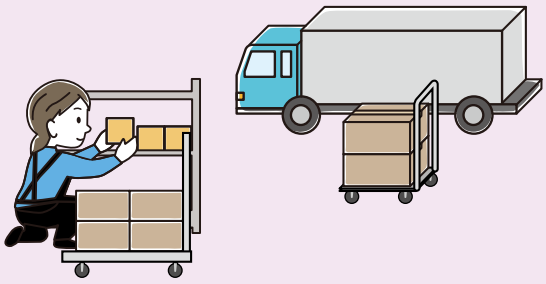
【製造工場】

- お申し出品や同じ日に製造して工場で保管していた商品を調査します。
- お申し出品の製造日の記録から問題がなかったか確認を行います。



【物流センター】

- 製造工場出荷以降から集品作業、各事業所へのお届けまでの間で商品や商品の取扱いに問題がなかったか記録を調査します。

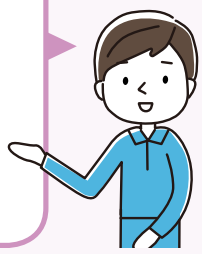


調査報告を読み、不備がないか確認する

商品お申し出の回答

※製造工場または物流センターから、調査報告を受け、原因や再発防止対策などを確認し、組合員に調査の結果を報告します。

お申し出品の食味検査や微生物の検査を行いましたところ、味やにおいは正規品の範囲内であり、カビの検出はありませんでした。当商品はレモンを皮ごと使用したストレート果汁であり、皮に含まれるオイル由来の独特なにおいを感じられ、お申し出に繋がった可能性が考えられました。



品質保証部での学習活動

●臭気トレーニング

品質保証部では、「変なにおいがする」などの異味異臭のお申し出があった際に、どのようなにおいなのかを具体的に捉えるためにトレーニングを行っています。

トレーニングでは、異臭となる試薬をつけた試験紙を嗅いだり、通常品と異臭品を比較したりしています。

においをえびや麩菓子につけて
通常品と異臭品の比較をしました。







TOPICS

賞味期限・消費期限のお話

こんな声がありました!



牛乳が賞味期限内なのに傷んじゃった!

それって開封してたからじゃないの?!





えっ!賞味期限っておいしく食べられる期間だから開けても大丈夫じゃないの?!



賞味期限も消費期限も開封したら無効なんです。



「賞味期限」と「消費期限」の早わかり表

	賞味期限	消費期限
どんな意味なの?	**おいしく食べることができる**期限(best-before)です。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。	安全面から**期限を過ぎたら食べない方がよい**期限(use-by date)です。
どう表示されているの?	3ヵ月を超えるものは年月で表示し、3ヵ月以内のものは年月日で表示されます。	年月日で表示されます。
どのような食品が対象なの?	スナック菓子、カップめん、缶詰等 	弁当、サンドイッチ、生めん等 

【参考】消費者庁ホームページ

●「賞味期限」「消費期限」といった期限表示は、開封前の期限が表示されています。

一度開封してしまうと食品の状態は徐々に変化するため、表示されている期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。

（開封後の商品の日持ちについては、組合員が自ら判断する必要があります。）

●加工食品には、原則「賞味期限」または「消費期限」のどちらかが表示されています。※

期限表示の設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。保存する際にはパッケージ記載の方法で保存しましょう。

※品質の低下が極めて少ない加工食品は期限表示を省略でき、記載していないものもあります。（砂糖・塩・アイスクリームなど）



TOPICS

除湿剤が吸湿するしくみ

こんな声がありました!

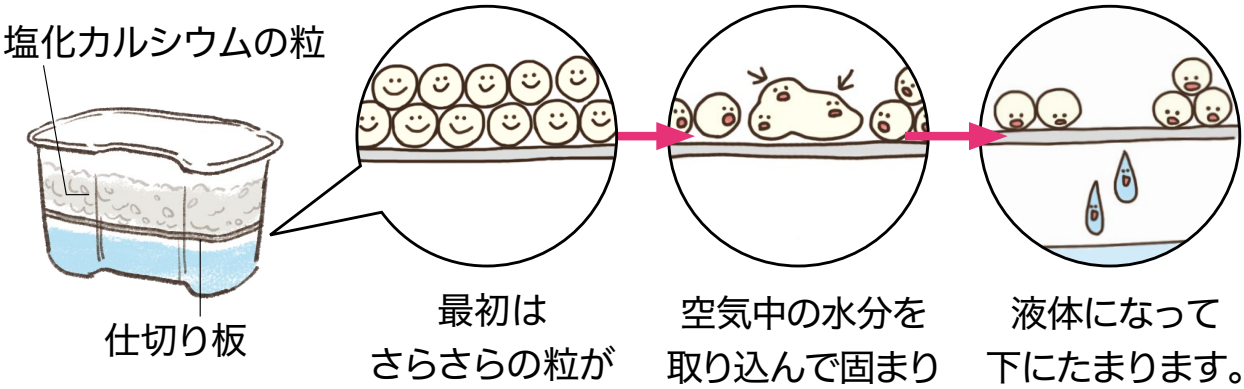


この除湿剤、全然水が溜まっていないわ・・・つぶつぶは固まっているけど、湿気を吸っているのかしら?

除湿剤は、塩化カルシウムが周囲の水分を取り込んで液体(水溶液)になる性質を利用しています。



●除湿剤を開封すると、粒状の塩化カルシウムが吸湿してだんだん固まり、それから液体になっていきます。吸湿する時間は、まわりの温度や湿度によっても変わってきます。粒が固まり始めていたら吸湿している証拠です。




粒の初期状態


粒同士が吸湿して固まった状態

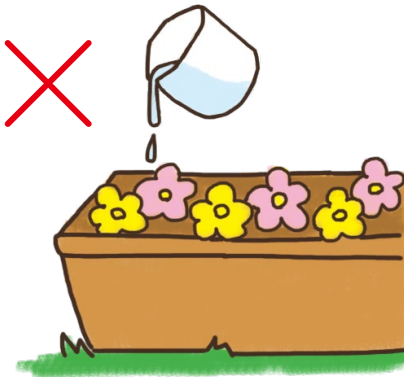
注意!!

たまった液体は真水ではありません。

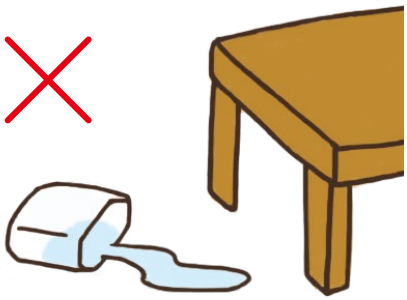
除湿剤の中の液体は真水ではなく、塩化カルシウムが溶けた弱アルカリ性の水溶液です。

だから・・・

■植物にまくと枯れてしまいます。



■床などに染みこむと、湿気を吸い続けるため、ベタツキが残ります。
（こぼれた場合は、水拭きと乾拭きをベタツキがなくなるまで繰り返してください。）

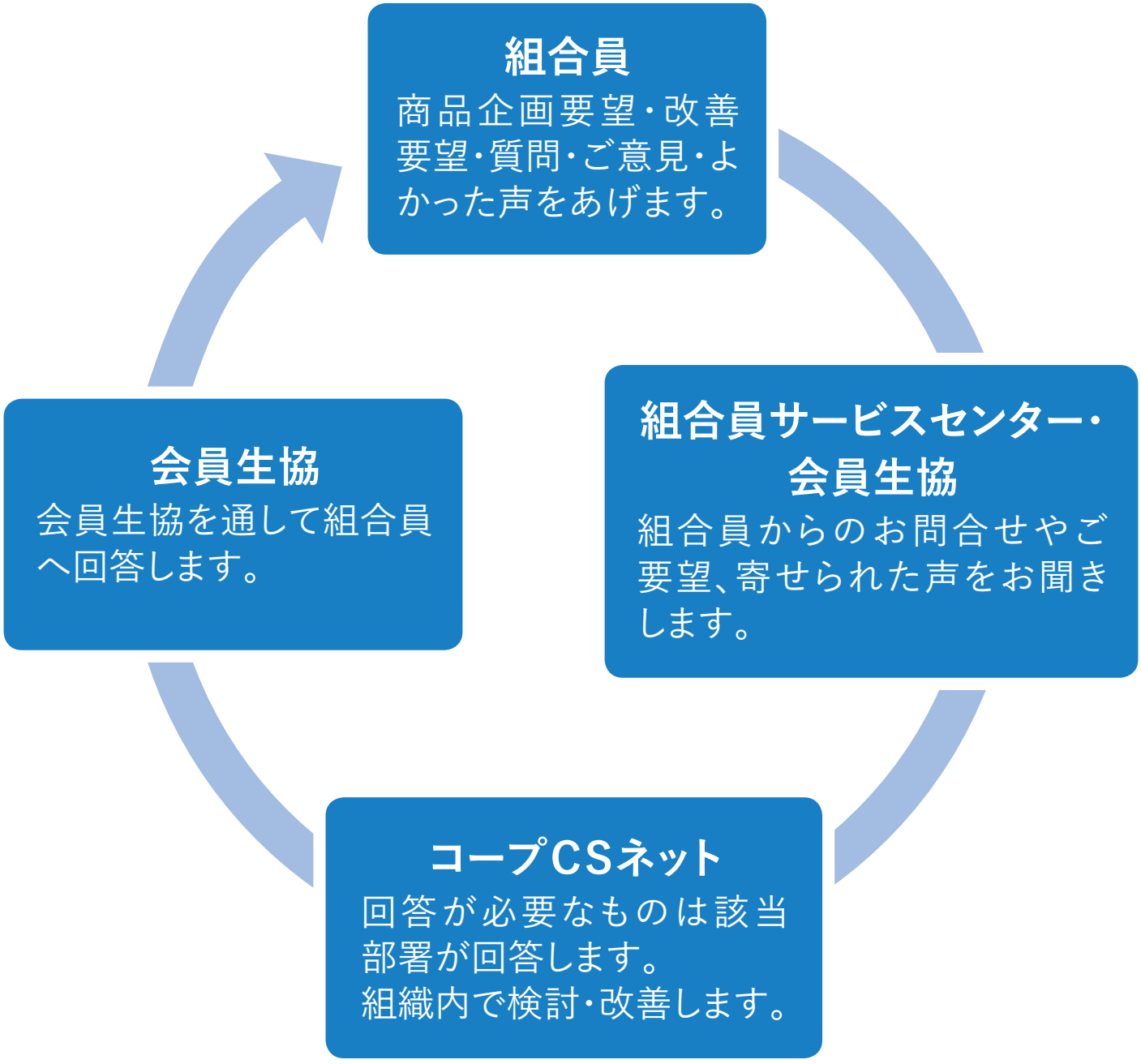


■大量の水と一緒に排水口に流しましょう！



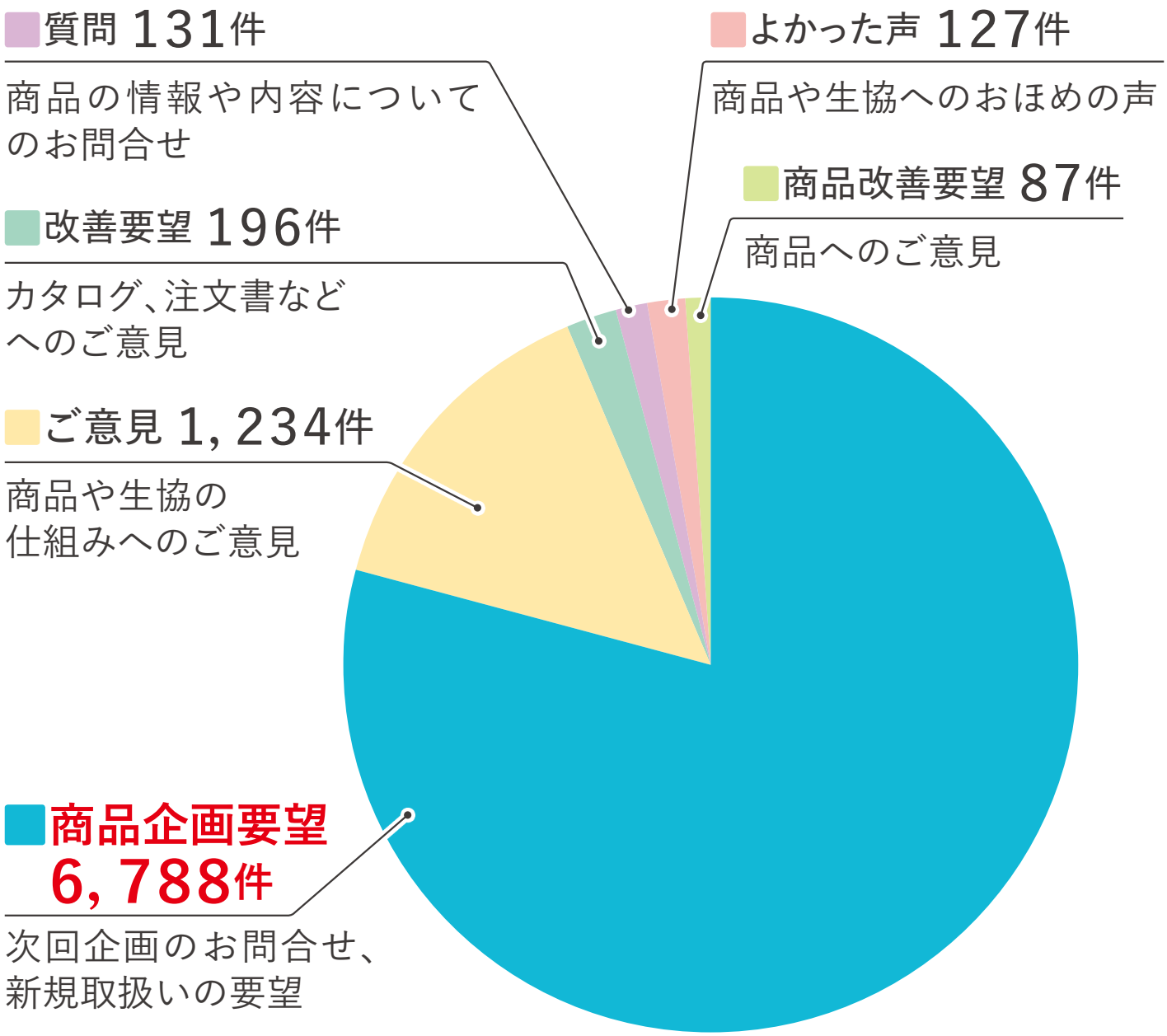
組合員の声

会員生協や組合員サービスセンター（コールセンター）に寄せられた組合員の声をひとつひとつ受けとめています。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。



2025年度に商品について寄せられた声の件数
8,563件

声の内訳





商品企画要望のうち実現された割合は**約4割**でした！

声に応えて改善を行った商品を
ご紹介します。

長崎風ちゃんぽん



味はおいしいのですが、こしょうがききすぎているように感じます。

2025年3月リニューアル

野菜を炒める際に使用するこしょうの量を20%減らし、辛みを抑えました。
さらにイカエキスを加えることで魚介のうま味をアップさせました。





CO・OP まんまるねぎとろ丼



たれの量がとても多く、全量かけるとしょっぱいです。

2026年4月リニューアル

現行品と試作品の比較評価を行い、
たれの味わいと量（15ml⇒12ml）を改善しました。
現行品から約30%の減塩です。





グリーンキーパーティシュ



どんな部屋においても邪魔しないデザインのほうがいい。

2026年1月リニューアル

パッケージデザインがシンプルになりました。
開封しやすく、中身が取り出しやすい包装になりました。
180組×6パック（1,080枚）⇒220組×5パック（1,100枚）に変更し、1枚当たりの価格を安くしました。

旧



新



【関連リンク】

おしえてNet

下記URLから「おしえてNet」のページをご覧いただき、所属生協のページをご選択ください。

https://www.csnet.coop/oshiete/index.html

おわりに

最後まで「品質保証レポート」をご覧いただき、ありがとうございました。

みなさまからの感想やご意見をうかがい、今後の「品質保証レポート」の参考にしたいと思いますので、アンケートにご協力いただけますと幸いです。

これからも、みなさまにわかりやすく親近感のある品質保証活動に取り組んでいきたいと考えています。



【アンケートURL】

https://forms.gle/THjybTkcJmkMw8Vw7

【アンケート最終回答】

2027年2月28日まで