



社会的な食品の安全の仕組みづくりのために

食品・表示偽装の問題、TPP問題などから、食品の安全・安心に関する関心が高まっています。生協への期待も大きくなっています。日本生協連は、CO・OP商品の安全・品質確保にとどまらず、世の中の食品安全システムの向上をめざしています。世界の食品安全の情報を把握するためにコーデックス委員会に出席し、常に世界の最新の科学的な知見や海外の行政機関の動向を把握しています。行政機関における委員として積極的に発言したり、行政機関から求められるパブリックコメントを提出したりして、食品添加物やアレルギー問題などに日常的に社会的発信をしています。

品質保証レポート 2014 2013年度報告

目次

- ① 好きだから、伝えたい。CO・OP商品
内堀本部長インタビュー(インタビュアー:ラブリコ)…………… 2
- ② 安全リスク管理
原料管理・工場点検・検査…………… 4
- ③ お申し出・事故対応
お申し出対応・お問い合わせ対応…………… 7
- ④ 輸入食品の安全管理・食品防御対策…………… 10
- ⑤ 社会的な食品の安全の仕組みづくりのために…………… 裏表紙

好きだから、伝えたい。CO・OP商品

インタビュー



わたしラブコ!
CO・OP商品の安全と品質について、みんなが知りたいこと、ラブコが代わりに、日本生協連の内堀品質保証本部長に聞いてみるネ。内堀本部長、わかりやすく教えてね!



ラブコ
ラブコートのキャンペーンキャラクター。東北生まれの10歳です。

内堀本部長
日本生協連執行役員 品質保証本部長 内堀伸健



♥ ラブコのおばあちゃんがコープのファンなんだ。安心なんだって。

安心のためには、安全であることが大切です。商品の安全のための地道な努力と、正直・公開の姿勢を貫くことで実現できるものと思っています。

♥ 正直を大事にしているんだね。安全のためにどんなことしているの?

商品事故やお申し出(苦情)をできるだけ起こさないようにすることと、商品事故やお申し出が起きてしまった時に被害を拡大させないようにしています。p4~9をご覧ください。



ほかにも安全を支えるために いろんな検査をしているよ P6をみてね



♥ この前、日本生協連商品検査センターに行ってきたんだ♪ 大きくてきれいだったよ。放射性物質を検査する機器も見てきたよ⇒p6。安全のために検査しているんだよね。

原料から製品にするまでの工程をきちんと管理することで、商品の安全性を確保することが基本です⇒p4。工程の管理がきちんと行われているか、商品の一部を抜き取っていろいろな検査をして確認しているのです。

♥ ふ〜ん、原料から製品にするまでの工程って、CO・OP商品はどこで作っているの?

日本生協連は工場を持っていないので、取引先のメーカーに委託して作っていただいています。商品開発の際には、CO・OP商品の製造を安心して任せられる品質管理ができていかどうか、しっかり工場を点検します⇒p5

♥ 信頼できるメーカーに作ってもらっているんだね。

きちんと原料調達や品質管理ができるメーカーと提携することが基本です。しかし、品質管理のレベルを一方的に求めるだけでなく、パートナーシップを大切にしています。



♥ でも、商品事故が起きた時はどうするの?

商品事故が起きたときは、まず組合員の安全を守るために、組合員に注意喚起をして、被害を拡大しないようにすることに努めています⇒p7。「冷凍食品への農薬混入事件」の時も、生協はホームページで告知をし、全国紙に社告を出しました。組合員の購入履歴がわかるので、電話やハガキなどで食べないように注意喚起をして回収をしました。

♥ ところで、内堀本部長の好きなCO・OP商品はな〜に?

お気に入り「CO・OPただの炭酸水」です。2013年12月に発売されたグレープフルーツ風味は、組合員からの「微炭酸タイプはちょっと物足りない」という声にお応えして、炭酸の爽快な刺激とグレープフルーツ風味が楽しめる、後味すっきり味の味いに仕上げました。

♥ ヘーっ。組合員の声を聞いてCO・OP商品を作っているんだね。

CO・OP商品は組合員の願いに応えるために開発しています。商品を開発するとき、組合員モニターなどさまざまな形で組合員が参加しています⇒P9。

全国の組合員がメーカーや産地を訪ねて商品を学ぶ取り組みもしています。また、東日本大震災で被災された地域で製造された商品や、被災地の原料を使用した商品を紹介して復興を応援しています。

♥ 組合員・日本生協連・メーカーが、CO・OP商品を通して、つながっているんだね。でも生協の商品って値段が高いつて、おかさ言ってたよー。

CO・OP商品は価格が安くても高くても同じレベルで原材料や工場の点検、検査をしています。確かな品質の商品をより安くするために、生協の供給計画とメーカーの生産計画を綿密に連動させることで、低価格を実現するよう努めています。全国の多くの組合員に利用していただくことで、お求めやすい価格にすることもできます。

♥ CO・OP商品はやっぱり安全や品質にこだわっているんだね。

日本生協連は、CO・OP商品だけでなく、日本の食品の安全のための社会システムづくりを推進しています⇒裏表紙。そのために、世の中を半歩リードするという基本姿勢でいます。

♥ 世の中全体をよくする気持ちで安全を考えているんだね。内堀本部長、お話ししてくれてありがとう♪



組合員が育てたんだね

飲み方のアイデアやラインナップの充実 は組合員の声から



ただの炭酸水を製造している(株)ふくれん 甘木工場へ組合員が訪問しました

レッツゴー♪

次のページから 2013年度のCO・OP商品の安全と品質の取り組みをご紹介します。

安全リスク管理

商品事故を起こさないために原材料から製造・流通・消費までのフードチェーンの管理をしています。それぞれのポイントで管理する項目を決め（リスク点検）、①原料管理、②工場点検、③検査で確認しています。

商品を設計するとき、原材料から商品が消費されるまでのリスクを想定します。食品の安全性に係わるリスクはもちろん、偽装や意図的な異物の混入などのリスクを一つ一つ洗い出し、管理項目を設定します。

レトルトのCO・OP魚沼こしひかりご飯の場合、品質を維持するためにこんな管理項目を設定します。

- ❖産地・品種・栽培方法は指定の通りになっているか
- ❖農薬の使用基準や残留基準値を満たしているか
- ❖石や金属片のような異物混入の可能性はないか
- ❖精米工場や輸送・運搬の過程でほかの品種と混ざる可能性はないか
- ❖適切な加熱・殺菌条件が設定され日常的に管理されているか
- ❖包材や表示は法律や自主基準を満たしているか
- ❖輸送・保管条件は指定どおりか



CO・OPレーズンミックスの石混入からの改善事例

2013年4月に、石混入のお申し出を複数いただき、商品回収をしました。使用している3種のレーズンのうち、グリーンレーズンはその鮮やかな色を保つためにメッシュ板を通過させて石を除去していましたが、小石がグリーンレーズンに似ていて除去できない可能性が高いことがわかりました。そのためX線検出器を導入しました。今後グリーンレーズンを原料として使用する場合には、原料の加工工程で石の選別が十分かどうか確認することにしました。



アレルギー表示のHP: <http://goods.jccu.coop/qa/allergy.html>

①原料管理

原材料のリスクに応じた管理をしています。産地や品種などにこだわった商品の場合、仕様書どおりの原材料を常に確保できるかを確認した上で、商品開発をすすめます。また、偽装リスクの高い原材料は、取引先と特別な取り決め事項を締結し、必要に応じて抜き打ち点検をしています。2013年度は、606工場1,523品目の原材料の管理状況の点検を行い、85工場の抜き打ち点検を行いました。

◆アレルギー表示の見直し

アレルギー対策として原材料管理だけでなく、表示の見直しをしました。過去3年間の組合員からの声の内容を分析したり、患者さんの団体にご意見を伺ったりして、子どもの利用が多く、アレルギー物質の関心が高いと思われるお菓子を中心に、パッケージの表面へイラストでアレルギー表示をしました。アレルギー表示を説明するホームページを開設しました。



CO・OPただの炭酸水にレモンの風味不良のお申し出による改善事例

「いつもよりレモンの風味が弱い」「いつもと異なる香りがする」というお申し出をいただき調査をしました。この商品は、有機栽培レモンのストレート果汁を使用していますが、ほかの果汁と比べて非常にデリケートで風味が変わりやすい性質をもっていることがわかりました。そのため、今後はレモンのストレート果汁を使用する商品は特に、温度管理や使用方法を工夫することにしました。



中国の製造工場を点検しているところです

②工場点検

新しい工場で製造を行う場合の新規工場選定点検、組合員にお届けする商品を初めて生産するときの生産立会いを実施しています。2013年度は新規工場点検を221件、生産立会いを542件実施しました。また、供給中商品の工場点検を1,412件、うち緊急点検を30件実施しました。お申し出の発生率が高い工場など重要な工場については、取引先と共同して重点的にお申し出対策に取り組んでいます。2013年度に取り組んだ25工場のうち20工場で改善しました。

◆工場点検の会員生協との共同実施

工場点検のチェックポイントを「工場点検調査票」にまとめて活用しています。工場点検担当者の教材として「工場点検ハンドブック」を作成しました。工場点検結果などの管理システムを会員生協と共同で利用するためのシステム開発を進めています。

CO・OPパインアップルスライスの賞味期限印字違いによる改善事例

賞味期限が「2106.4.1」となっているが2106年まで持つのですかというお申し出がありました。2106年という、品質保証の範囲を超える印字誤りの商品なので商品回収をしました。原因を調査したところ、生産当日の大雨の影響で工場内の電気系統に異常が発生し、日付の設定内容が変わった可能性が考えられました。そのため、検品する専任者を増やしたり、自動日付印字チェッカーという機械を導入したりしました。



生協全体の品質保証の向上のために～

生協全体の品質保証のめざす姿を描きながら、①品質保証業務の標準化と役割分担、②品質保証関連の情報の共有と活用、③人事交流・人材育成というテーマで全国の生協と共同の取り組みを進めています。

たとえば、ユーコープとは、人事交流を含めた商品検査共同のモデルづくりを進めています。コープ九州事業連合へは、九州管内の工場点検と共同開発品の開発時検査を業務委託しています。コープネット事業連合とは、コープネット本部事務所で、お申し出の受付と回答作成の共同実施をしています。



取引先とのパートナーシップ～

虹の会は、日本生協連の取引先による自主的な会員組織として1991年8月に発足しました。会員相互の研修と親睦を図っています。毎年2月に「品質管理研究交流会」を開催し、品質管理の向上の研究をしています。



取引先と毎年品質管理研究交流会を開催しています



商品の安全や品質を科学的にバックアップしているんだ。埼玉県蕨市にあるよー。

ホームページURLは <http://goods.jccu.coop/kensa> だよ。チェックしてみてね。



日本生協連商品検査センター



ゲルマニウム半導体検出器で放射性物質検査をします

③ 検査

日本生協連商品検査センターでは、1972年の設立以来、「組合員、消費者の安心できる暮らし」を実現するため、法的基準や商品コンセプトなどに応じて検査を行っています。2013年度は年間9.2億円をかけ、80名の職員が22,000件の検査を行っています。

商品開発時は、原料、試作品、初回生産の各段階で、法的基準や自主基準に基づいた検査をしています。供給中の商品は、安全性や品質が維持されているかを確認します。商品ごとの原料・製品のリスクや、取引先の管理能力を考慮して、重点的に検査をしています。その他お申し出品検査などを含めて、2013年度は、22,587件の検査をしました。

残留農薬検査	1,447件	アレルギー物質検査	1,674件
動物用医薬品検査	533件	包材検査	20件
食品添加物検査	1,897件	重金属検査	247件
栄養成分検査	1,118件	カビ毒・貝毒(自然毒)検査	106件
内容量検査	2,758件	放射性物質検査	4,917件
微生物検査	4,654件	異物・異臭検査	568件
遺伝子検査	516件	その他	2,132件
		合計	22,587件

◆モニタリング検査

化学物質に関する管理政策に基づいて、食品中の汚染物質などの検査データを蓄積しています。中国産食品での重金属汚染が社会問題化した際には、行政機関からの要請を受けて検査データを提供しました。

◆放射性物質検査

組合員が安心して商品をご利用いただくために、放射性物質の自主検査と情報提供をしています。2013年度、CO・OP商品とその原料を4,551件検査しました。基準値を超える放射性セシウムは検出されませんでした。

◆商品検査の会員生協との共同実施

全国の生協で実施した検査のデータを共有する取り組みをしています。2009年度からの、のべ42万件の検査データを集約しました。データを解析したり、問題事例を共有したりするなどの活用もすすめています。会員生協のそれぞれの検査センターの持つ機能や能力を生かして、検査を分担することで効果的な検査を進めています。

全国生協商品検査研究会

全国生協商品検査研究会は、日本生協連が主催し、検査センターを持つ全国30の会員生協が参加しています。検査技術を向上し、検査センター間のネットワークを強化することを目的として活動しています。日本生協連と全国の生協の職員300名以上で年間30億円をかけて、CO・OP商品や産直商品などの検査をしています。



全国30会員計300名以上が検査をしているんだよ。

全国生協商品検査研究会の会員生協

CO・OP&はごろもシーチキンマイルドのヒスタミン検出からの改善事例

2013年10月に、取引先の社内基準を超えるヒスタミンが検出されたことから商品回収をしました。原料のかつおを保管する冷蔵庫が故障したり、かつおの処理量が多くて冷蔵庫内に詰め込みすぎて温度が上昇したりしたことが原因と考えられました。そのため、イレギュラーの処置のルールを工場点検で確認することにしました。食中毒事故の発生リスクを低減させるために、ヒスタミンのモニタリング検査と、原料及び製造管理面からの品質管理状況の確認を継続しています。



お申し出・事故対応



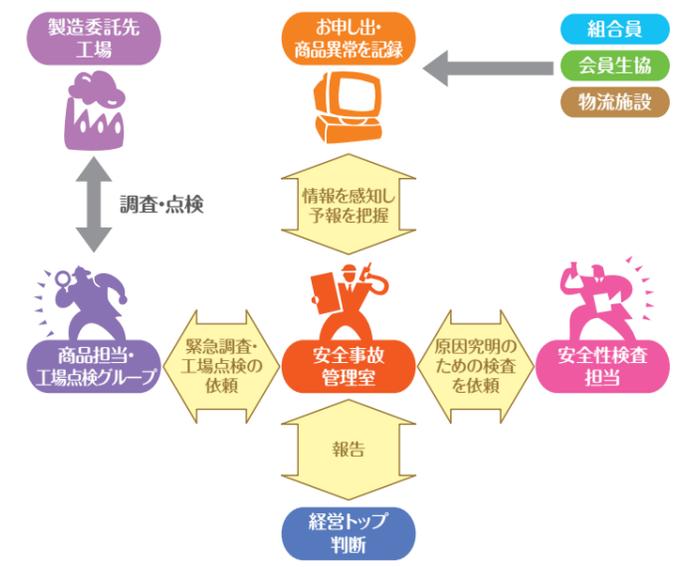
実は、ヒトに本来備わっている嗅覚は機器よりも優れているのです

商品事故の予兆を確実に把握し被害の拡大防止に努めています。また、重大な商品事故の要因分析に基づき自らの品質保証システムの改善に結びつけています。

組

組合員からいただいたお申し出は、専用の管理システム「クイックプロ」で管理しています。人体被害や重大性が疑われる場合などは関係者すべてにその情報が送信されます。「クイックプロ」には、物流センターや店舗で発見された不良品の情報とその対応結果も登録しています。会員生協で受け付けた市販されている商品のお申し出情報も含めて共有して、商品事故の予兆を生協全体で把握する取り組みを進めています。

◆重大事故の予兆があった場合の対応イメージ◆



◆安全事故管理室

安全事故管理室を設置して、商品事故の予兆を見逃さないように、組合員からのお申し出を全件監視しています。危害リスクの高いお申し出の調査方針を作成し、必要に応じて商品検査センターの「安全性検査担当」へ検査を指示し、安全性確認と原因究明のための調査を行います。有害物質の混入が疑われるようなお申し出の評価を迅速に行うことを課題としています。また商品事故発生時には事故対応の司令塔として迅速な判断を行い、会員生協と連携して問題を解決しています。さらにCO・OP商品での商品事故の事例研究を毎月行い、品質マネジメントシステムの改善につなげています。

お申し出品検査

お申し出品検査の役割は、①何よりもまず安全性の確認と②原因を特定することです。組合員のお申し出内容が検査の重要な手掛かりとなります。どんなにおいがかたのか、どんな症状があったのかなどの状況の情報から、微生物検査、残留農薬検査、アレルギー物質検査などのどんな検査をするか決定します。2013年度はお申し出品検査を1,472件実施しました。検査の受付から1～2日以内に初期判断をしました。



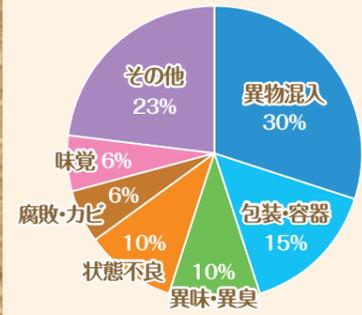
においのトレーニング

においの原因が薬品によるものか食品によるものなのかは、最初にヒトの鼻で嗅ぎわけます。そのために、商品検査センターではにおいのトレーニングをしています。

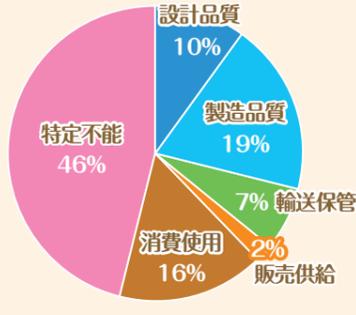
- ①まず、においの原因となる物質(カビ臭、防虫剤臭など)を嗅いで、何のにおいか覚えます。
- ②次に、同じにおいでも強さの違うにおいの物質を強い順に並べます。
- ③最後に、オレンジジュースの中に入れて、何のにおいか特定します。



◆ 2013年度のお申し出の主な現象 ◆



◆ 2013年度のお申し出の原因 ◆



お問い合わせ・苦情担当者交流会



組合員サービスセンターで組合員のお問い合わせを受け付けています



トップページQRコード
※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です



コープ商品サイト
携帯版のQ&Aの
ページです

<http://goods.jccu.coop/mobile/>

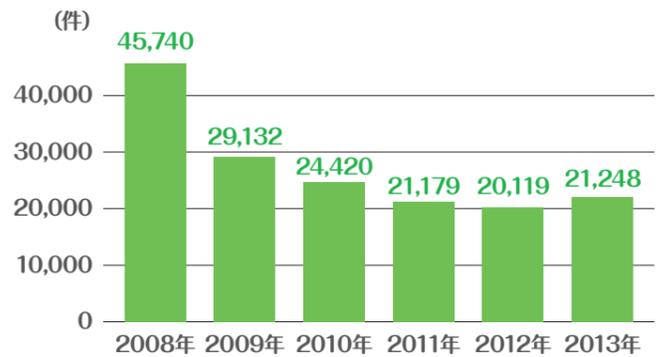
お申し出対応

組合員から会員生協にいただいた商品に関するご指摘(苦情)を「お申し出」と呼んでいます。日本生協連で集約して、原因を調べたり商品の改善や商品事故の防止につなげたりしています。

会員生協で受け付けられて日本生協連へ届いたお申し出は、取引先や商品検査センターと協力をして、原因調査をして回答します。また、蓄積したお申し出のデータを分析して、商品の品質改善や事故の予防対策にも役立っています。

◆お申し出の件数の推移

CO・OP商品に対する組合員からのお申し出は、2013年度21,248件でした。「冷凍食品への農薬混入事件」などがあり、2012年度よりも増加しました。



◆お申し出への回答を作成するときの心構え

- ①迅速であること。取引先や商品検査センターからの報告を受け付けてから時間をかけないようにします。
- ②丁寧であること。できるだけ平易でわかりやすい語句、表現を使うよう心がけます。特に専門用語や業界用語、単位などは、わかりやすい言葉に言い換えたり説明をつけたりする工夫をします。
- ③事実に基づき、誠実であること。お申し出について、調査して判明した事柄を踏まえて、誠意をもった回答の作成を心掛けます。

◆回答日数の削減

組合員からのお申し出を受け付けてから回答するまでの日数を削減するために、取引先と共同して、お申し出の原因調査や回答作成の方法を見直しました。取引先に「調査報告書ガイド」を送って回答の品質向上に努めています。「調査報告書ガイド」とは組合員からのお申し出に対して、原因調査をどのようにすすめるか、調査結果をどのように報告書にまとめるかなどの留意点をまとめたものです。

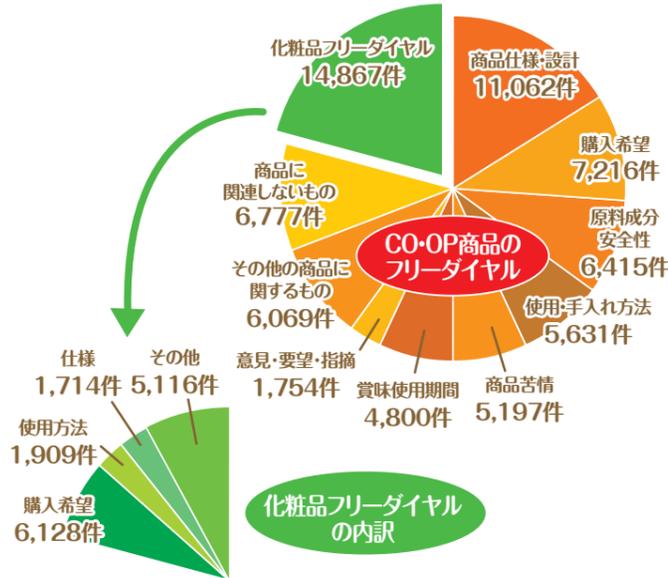
お問い合わせ対応

CO・OP商品のパッケージには、日本生協連組合員サービスセンターの連絡先が書いてあり、商品の仕様や購入方法などさまざまな「お問い合わせ」を受け付けています。

組合員サービスセンター

2013年度は69,788件のお問い合わせをいただきました。主に電話でお問い合わせを受け付けています。商品回収に関連するものが6,264件、中国の食品を心配されての産地お問い合わせが1,253件ありました。組合員サービスセンターは、CO・OP商品の「顔=代表」として組合員及び消費者と向き合うことが求められています。思いを受け止めて、感謝の気持ちを持って対応するようにしています。

◆ 2013年度のお問い合わせの主な内容 ◆



◆お問い合わせ事例

- Q1. この商品を注文したいのですが、次回の配達企画はいつになりますか?
A1. ○月○日の企画が予定されています。チラシが配布されましたらご確認ください。
- Q2. この商品は、いくらですか?
A2. 価格につきましては、ご加入の生協が決められていますので、大まかな金額しかご案内することはできませんがよろしいでしょうか。

◆商品についてのQ&A

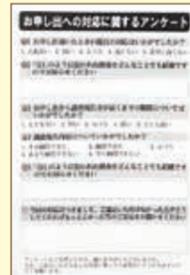
コープ商品サイト携帯版には、原材料、産地、製造工場などの基本情報のほか、「商品についてのQ&A」を掲載しています。コープ商品サイト携帯版は、QRコードからアクセスできますので、商品と携帯電話があれば、商品パッケージに書いていないさまざまな情報を簡単に調べることができます。Q&Aには、楽しく学べる豆知識も載っていますのでぜひご覧ください。

お申し出対応の会員生協との共同実施

お申し出対応のレベルアップをするために、会員生協と共同して、担当者の学習・交流会を毎年開催しています。2013年10月の「お問い合わせ・苦情担当者交流会」では、容器の破損など配達や店舗での取り扱いや、組合員の保管方法や使用方法の誤りなどで発生したお申し出の対応について、実践報告を聞いたり、事例研究をしたりしました。事例を会員生協間で共有し組合員満足度を高めるために、「事例回答マニュアル」を作成しました。

お申し出対応に関する組合員満足度調査

お申し出対応が組合員にどのように評価されているかを把握するために、組合員満足度調査を実施しています。調査の結果を受けて、初期対応の手順を徹底する、調査や検査の結果までに時間がかかる場合には、必ず中間報告をする、などの改善をしました。また、お申し出への回答を作成する事例研究会を定期的で開催し、組合員に寄り添った回答を作成しています。



組合員の声を商品改善に活用

CO・OP商品は、日本で一番、消費者の声で商品を改善しているプライベートブランド商品です。組合員サービスセンターで受け付けた組合員の声は、すべて商品開発の担当者が目を通して、商品改善に役立っています。会員生協に寄せられた組合員の声のうち、CO・OP商品に関するものも改善に活用しています。2013年度は、商品に関するお問い合わせ53,744件のうち、389件の改善検討を行うことを決めました。

▶キャラメルポップコーン

キャラメル蜜があまりかかっていない部分があります。
⇒これまでの原料コーンは、コーンが破裂するタイミングに幅があり、蜜のかかり方にムラがでやすかったのですが、品種を変えてなるべく均等にかかるよう工夫しました。



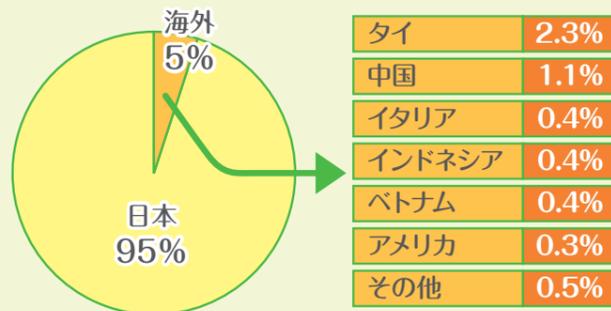
▶切り餅

1袋に何個入っていますか。
⇒1袋の総重量で管理しているため、これまで重さの表示しかしていませんでしたが、平均個数(35~37個)の表示を追加しました。



輸入食品の安全管理

2014年3月14日現在、CO・OP商品（食品）の品目の約5%が海外で製造されています。とくに近年では、水産品を中心に、タイやインドネシアなどアジア諸国からの輸入が増えています。



日本国内で流通する食品は、日本の食品衛生法が適用されます。これは、国産品であっても、輸入品であっても同様です。輸入品の基準が国産品と違うわけではありません。

輸入食品は、輸出国の生産・加工段階で、また日本への輸入時、国内での流通時のそれぞれの段階で、チェックされています。さらに日本生協連は、CO・OP商品の安全を確保するために、右のような取り組みをしています。



- 取引先管理** 「輸入食品ガイドライン」にそって日本生協連の決めた管理水準を満たしているか確認をしています。
- 生産立会い** 安定した管理レベルで仕様書どおりに製造されているか確認をしています。
- 工場点検** 品質管理項目の点検だけでなく、監視カメラの設置、入退室管理、工場内私物管理、薬剤管理、従業員教育など、食品防御に関する点検もしています。
- 商品検査** 微生物検査、残留農薬検査、食品添加物検査、汚染物質などの検査をしています。
- 物流センターでの検品** 外観の汚れや、破損、異臭などがいないか検品をしています。

食品防御対策

食品防御とは、食品への意図的な毒物混入などのフードテロへの対策のことです。食品防御について、社会的基準や水準が確立されているわけではありません。日本生協連は2009年から、厚生労働科学研究「食品防御研究班」に参加しています。

CO・OP商品の製造委託先や物流関連会社の協力を得ながら、製造工場や物流施設での「食品防御ガイドライン」づくりに協力してきました。

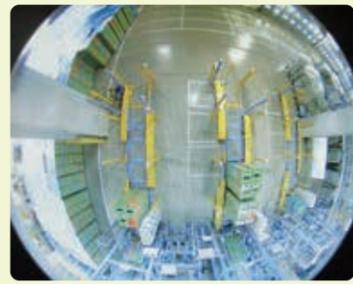
また、会員生協の組合員の協力を得て、商品の購入履歴と毎日の健康状況アンケート調査の結果を組み合わせ、食品防御を含む食中毒の発生状況をリアルタイムで把握する仕組みづくりに協力してきました。

CO・OP商品の製造委託先の工場点検では、薬剤管理や製造場内への私物の持ち込み管理・人の出入り管理など、食品防御の観点を取り入れた独自の点検・評価項目を設定しています。



作業開始前に対面で、服装や私物持込チェック

しかし2013年に、本来含まれるべきではない物質が意図的に混入されるという事件が起き、食品防御の取り組みは、まだまだこれからです。



360度監視できる防犯カメラの画像です

日本生協連は会員生協とともに、消費者の立場に立って、行政・流通他団体・先進メーカー等との協力関係、連携強化を図りながら、食品防御対策をしたいと考えています。

◆中国製冷凍ギョーザ事件の経験を風化させない月間
2008年1月に発生した中国製冷凍ギョーザ事件を風化させることなく、組織的に生かし続けるため、毎年1月に、事故の教訓を繰り返し学び続ける取り組みを集中的に行っています。2014年1月29日に、一般財団法人救急振興財団 郡山一明様をお招きし、食品災害の危機管理について講演していただいて学習しました。

CO・OPサラダえびの品質管理

タイまたはインドネシアの生のえびを、産地で加工して凍結しています。養殖量は好不調があるので、産地を分散して安定的に商品をお届けできるようにしています。



商品担当者と品質保証担当者と東南アジアの現地事務所スタッフが定期的に工場へ行き、品質管理体制の確認や工場設備の改善を行い、より良い品質、おいしさの実現に取り組んでいます。生食なので衛生管理が重要で、洗浄工程や加熱・冷却時間を厳密に管理しています。現地事務所のスタッフは、えびを検食する機会がたくさんあります。経験を重ねるうちに、生のえびを見ただけで、生育環境などがわかるようになってきます。現地での出荷時、日本国内での輸入関係後にも品質の確認をしています。



CO・OP烏龍茶 鉄観音入りティーパックの残留農薬による回収からの改善事例

2013年3月に大阪府の検査により食品衛生法上の基準値を超える残留農薬が検出され、商品の回収をしました。輸入前の事前検査を日本国内の検査機関で実施した上で原料調達をしていたにもかかわらず、中国産原料茶葉の一部に、残留基準を超える茶葉が含まれていたものと推察しました。

そのため、残留農薬違反を発生させないことを最優先課題として下記の3つの視点から原料調達を組み立て、より残留農薬リスクの低い台湾産茶葉での開発をしました。

- ①立地環境と肥培管理を確認した指定茶園で栽培した茶葉のみを使用します。
- ②茶園から最終加工まで、一貫した管理を行い、指定茶園の茶葉以外からの混入を防止します。
- ③製品出荷判定に準ずる最終検査を新たに設定するなど、残留農薬検査体制を強化します。



「冷凍食品への農薬混入事件」について

CO・OP商品の国内製造委託先において、農薬混入事件が発生しました。CO・OP商品の安全と安心に期待を寄せていただいているみなさまに、心よりお詫び申し上げます。今回の事件の反省を踏まえて、重大事故の予防と、予兆認識・被害の拡大防止について、今後取り組んでいく対策をまとめました。日本生協連として重く受け止め、より一層、食品の安全と安心の確保に努力していく所存です。

1. 重大事故の予防については、取引先・製造委託先が、法律遵守や社会貢献、従業員満足を意識した健全な組織運営を行っているかどうかを、アンケート調査や役員面談、また工場調査の際には従業員面談などをして把握するように努めます。問題がある取引先・製造委託先には、経営者・工場長に対して改善を要請していきます。
2. 予兆認識・被害の拡大防止については、組合員からのお申し出対応を以下のように改善します。
 - ①組合員からのお申し出内容を、よりリアルに把握するように努めます。「食べてすぐに吐き出した」「異様な味やにおいがした」など有害性が疑われるようなお申し出については、速やかに日本生協連で残留農薬検査や食中毒菌検査などを実施して、迅速に判断・対応をします。
 - ②CO・OP商品に限らず同一工場において同様のお申し出が発生していないか、取引先と確実に情報連携をします。

食品防御対策は日本の食品業界全体の重要課題として、食品の製造と流通に関わるあらゆる組織が、共同した取り組みをしていく必要があります。生協は、食品の安全と安心の向上のために、社会に働きかけをしていきます。また社会的に話題となっている問題や、食品の安全に関する情報をわかりやすく発信し、生協の持つ組合員とのコミュニケーション手段を活用してリスクコミュニケーションを進めていきます。

2014年5月

食品表示法への対応・表示の自主基準改定

商品パッケージは組合員との重要なコミュニケーションツールのひとつです。CO・OP商品パッケージの限られたスペースに何をどのように掲載するか優先順位をつけ、重要な情報を的確に伝えることが求められます。2015年4月に施行された食品表示法に対応するのを機に、食品添加物表示自主基準を含めたCO・OP商品の表示について見直しを行いました。

◎ 食品表示法対応について

食品表示法への変更対応には「義務的な変更」と「事業者の判断にゆだねられる変更」がありましたが、後者について生協としてどう対応するかが課題でした。

CO・OP商品の表示基準は各生協の表示基準として採用されることが多いこと、限られた時間で多くの作業があることから、全国生協の知見を借りて対応を進めました。食品表示に関する基本的な考え方（三原則）に立ち返って整理・取りまとめをし、報告書・ガイドライン・パンフレット等にまとめました。

食品表示に関する基本的な考え方(三原則)

- ① 商品の内容と特性を正しく伝える表示
- ② 組合員が商品を選ぶときに役立つ表示
- ③ 組合員が利用しやすい表示



▲CO・OP商品の食品表示基準の見直しにかかる作業部会のみなさん

◎ 食品添加物表示自主基準の見直しについて

CO・OP商品では従来、商品に使用している食品添加物について、用途名と物質名を併記するなど独自の上乗せ基準を採用していました。しかし、表記する文字数が多いため、探している情報にたどり着きにくい、追加表示のスペースが足りない、市販品より多くの添加物を使用していると誤解を生むことがある、等々の課題がありました。

表示全体の見直しを行う中で優先順位を考慮し、物質名と用途名は法律通りの表記とすることにしました。パッケージに記載する食品添加物情報量は減りますが、その情報を求めている方に向けて、ホームページで情報提供を行っていきます。

◎ 食品表示関連の主な発行物

作業部会報告書 「食品表示法への対応についての報告書」	店舗向けガイドライン 「インスタ加工の食品表示について」	組合員向けパンフレット 「CO・OP商品の表示」	事業者向け資料 「食品表示基準に係わる疑義照会」
新しい食品表示基準について整理し、「事業者の判断にゆだねられる変更」について、どの表示方法を選択するのか等、会員生協とともに協議し、とりまとめたもの	食品表示法に基づく食品表示の対象となる「店内で製造し、直接供給する食品」について、法的に必要なと思われる表示についてまとめたもの	食品表示法のポイントと生協およびCO・OP商品の食品表示への取り組みをわかりやすくQ&A形式でまとめたもの	食品表示基準の解釈に悩む部分について、食品表示の行政担当部局である消費者庁食品表示企画課に照会した内容等をお取引先と協力してとりまとめたもの

安全政策

活動概要

日本生協連では政府審議会等へ積極的にかかわることで、食品安全行政に意見を反映するとともに情報をいち早く詳しく入手して検討・評価・対応をし、全国の生協に発信しています。

2015年4月1日に施行された食品表示法では、生協が1980年代から取り組んできた栄養成分の表示が義務化されました。今後も消費者と事業者の両方を兼ね備えた立場から審議会等に積極的に意見具申することで、日本の食品行政全体の施策改善に貢献していきます。

日本生協連の消費者行政・食品安全に関する政府審議会等への参加状況

2016年4月現在

内閣府	消費者庁
企画等専門調査会	消費者安全調査委員会 食品・化学・医学等事故調査部会
食品安全委員会	食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会
研究・調査企画会議 事前・中間評価部会	
研究・調査企画会議 事後評価部会	
消費者委員会	農林水産省
食品表示部会	農業資材審議会 飼料分科会
	リスク管理検討会
	レギュラトリーサイエンス新技術開発事業審査委員会
	食品トレーサビリティ研究会
	「国産大豆」に関する情報交換会
	日本農林規格の確認等の原案作成委員会
	食品産業科学技術研究推進事業 評価分科会
	政策評価第三者委員会
	国際植物防疫条約に関する国内連絡会
	農薬登録制度に関する懇談会
	農研機構 動物衛生研究所 運営委員会
厚生労働省	
食品衛生分科会	
食品衛生分科会添加物部会	
薬事・食品衛生審議会	
食品衛生分科会食品規格部会	
食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会	
薬事分科会動物用医薬品等部会	
食品衛生管理の国際標準化に関する検討会	
農林水産省／厚生労働省	
コーデックス連絡協議会	

日本生協連から行政機関に提出した消費者行政・食品安全に関するパブリックコメント

2015年3月21日～2016年3月20日

提出先	提出日	意見内容
内閣府食品安全委員会	2015年 6月23日	「ジフルベンズロンに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)」について
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課	2015年11月10日	「ブラジル産牛肉等の輸入に関する措置の見直し(案)」に関する意見
内閣府食品安全委員会	2015年11月12日	「Aspergillus oryzae NZYM-SP株を用いて生産されたアスパラギナーゼに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)」について
内閣府食育推進室	2016年 1月 6日	「第3次食育推進基本計画(案)」に関する意見
厚生労働省 医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室	2016年 2月23日	「平成28年度輸入食品監視指導計画(案)」に対する意見
内閣府食品安全委員会	2016年 3月15日	「平成28年度食品安全委員会運営計画(案)」に対する意見

詳しくは日本生協連ホームページの「日本生協連からのお知らせ・ニュースリリース」内「政策提言」のページをご覧ください。[URL http://jccu.coop/info/suggestion/](http://jccu.coop/info/suggestion/)

日本生協連 政策提言

検索

2015年度の関連活動

～品質保証のネットワークを広げています～



日本発の食品安全規格を目指して

一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が2016年1月に設立されました。日本生協連は設立準備会の段階から参加し、設立者に名前を連ね、協会の理事として運営に関わっています。生食や発酵食といった日本の食文化を踏まえつつ国際的にも通用する食品安全規格を確立し、また中小の食品関連業者でもそれぞれのレベルに合わせて導入できるように要求事項を3段階にレベル分けをして整理しています。国内食品関連企業を中心に導入実績を積み上げ、将来的には国際的な認証機関のGFSI（Global Food Safety Initiative）の承認を受けることを目指しています。

厚生労働省でも食品衛生管理の国際標準化のための検討会が設置され、HACCPの義務化に向けた論議が行われています。日本生協連からも検討会の委員を派遣しており、国内食品関連企業の実情を踏まえ、現実的かつ着実に食品安全管理レベルを向上させていく方策作りにも貢献していきます。



くらしの不安によりそい、世界に伝える ～放射性物質摂取量調査～

2011年度から5年間継続して、放射性物質の自主検査とその情報提供を行っています。

◆ 組合員の食事からの放射性物質摂取量調査

2015年度は全国の生協組合員263家庭から実際の食事を提供していただき、会員生協の検査センターと協力して、放射性物質の量を調査しました。調査したすべての食事で、検出限界以上の放射性セシウムは検出されませんでした。参加者へは、調査の意義や結果などを報告しました。

2011年～2014年の調査結果（のべ1,612食分の調査結果）をまとめて論文として発表しました。2015年11月12日フランスで開催された「欧州原子力放射能災害対策フォーラム」で報告し世界的にも注目されました。

◆ CO・OP商品とその原料の放射性物質検査

CO・OP商品とその原料は2015年度に2,730件の検査をしました。基準値を超える放射性セシウムは検出されませんでした。全国の20生協（日本生協連含む）と、計33,007件の検査を実施しました。



▲2015年7月9日、コープふくしまで組合員向けに、放射性物質摂取量調査の説明と結果報告を行いました。日本生協連商品検査センターでは「放射性物質検査の体験学習会」も実施しました。



▲2015年11月12日、フランスで開催された「欧州原子力放射能災害対策フォーラム」の様子。



海外生産品検査の現地化に向けて

輸入食品の効率的な検査のために、タイ国立食品研究所（NFI）に検査を委託する契約を締結しました。タイで生産したCO・OP商品の農業検査とタイ国内での残留農薬の実態を把握するための市販品検査を同研究所に委託しています。

今後も現地検査を強化するため、海外の検査機関への委託や連携拡大を検討していきます。



お取引先と一緒に ～虹の会 品質管理研究交流会～

日本生協連のお取引先自主団体である「日本生協連虹の会」の品質管理研究会（事務局は日本生協連の品質保証部）は2016年2月19日に第25回品質管理研究交流会を開催しました。お取引先の参加者は450名でした。

「異物混入とクライシス対応を考える」を全体のテーマとし、「企業の危機管理に必要なメディア対応の基本」について毎日新聞社生活報道部の小島正美氏に講演いただいたのち、お取引先および日本生協連から3題の事例報告を行いました。工場で実際に起きている事例をお取引先同士で交流できる場として機能しています。



▲毎日新聞社 生活報道部 小島 正美氏による講演。



全国の会員生協とともに ～共同化と交流会～

全国の生協と、検査・工場点検の「共同化タスク」を立ち上げ、①検査結果・工場点検結果の情報共有（会員生協と共同でデータ管理を行う「共同化システム」の開発）、②品質保証業務の標準化と生協間分担（検査計画・工場点検計画の共同実施）、③品質保証担当の人材育成（「検査ガイドライン」、「工場点検ガイドライン」の作成）に取り組んでいます。2015年度は検査共同化システムの共同利用開始、CO・OP商品の微生物共同検査、工場点検ハンドブックの作成などに取り組みました。

また、各専門分野では、全国の商品検査センター・検査室の担当者による「全国生協商品検査研究会」、工場点検担当者による「品質管理担当者交流会」、お申し出対応担当者による「お申し出担当者交流会」を2015年度も開催して、事例研究や学習会を行い、力量のレベルアップを目指しています。



▲品質管理担当者交流会の様子。工場点検共同化タスクで作成したハンドブックも交流会で紹介しました。