

日本生協連 品質保証 レポート 2016

2015年度報告

目次

安全と安心のために	2
お届けまで	4
お届けしてから	8
関連活動	12



安全と安心のために



日本生協連
執行役員
品質保証本部長

やぶ た たか ひろ
藪田 高広

ごあいさつ

日本生協連は中国製冷凍ギョーザ事件（2007年度）等の教訓を踏まえて、CO・OP商品の品質保証体系の再構築をすすめてまいりました。商品設計や製造でのリスク点検の強化、お申し出品の迅速な調査や検査、全国生協への情報の発信と共有、クライシス対応手順の整備、食品防御の取り組み等によって、回収や供給中止で組合員にご迷惑をおかけする商品事故は減少してきています。

2015年度は、CO・OP商品のブランド刷新とともにリスク管理をいっそう強化しました。また、食品表示法の改正にともない、表示の自主基準を見直しました。さらに、組合員のお申し出に対応・回答する業務について、会員生協が共通の仕組みで管理できる新しいシステムを構築し、順次導入をすすめています。

本誌は2015年度一年間の品質保証に関する取り組み結果をご報告するものですが、併せて日本生協連の品質保証の体制や役割を体系的にご理解いただければ幸いです。

日本生協連 品質保証本部の体制

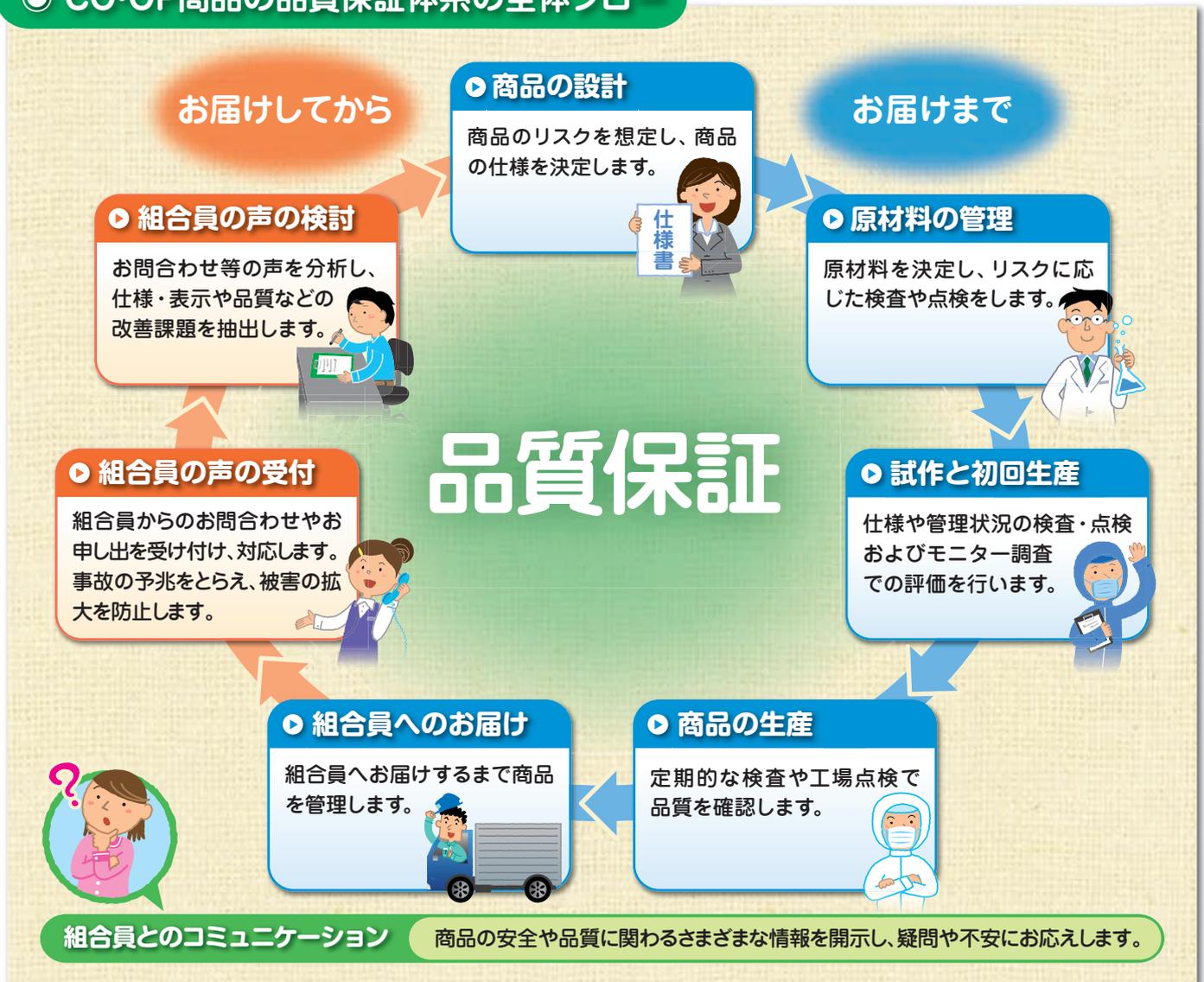


2015年度の主な取り組み

1 会員連携の強化 ～お申し出対応を中心に～

2 食品表示法への対応と食品添加物表示自主基準の改定

◎ CO・OP商品の品質保証体系の全体フロー



■ CO・OP商品の品質保証体系について

日本生協連が供給するCO・OP商品は2016年4月現在5,019品、製造を委託しているお取引先は626社1,321工場です。

CO・OP商品は、一つひとつの商品について、商品設計から組合員にお届けするまでを、独自の品質・安全管理の体系に基づいて管理しています。「商品の設計」「原材料の管理」「試作と初回生産」「商品の生産」「組合員へのお届け」それぞれに対し、重要な管理ポイントを設定し、原料点検・工場点検・検査などで確認します。

⇒P4~7『お届けまで』をご覧ください

商品へのお問い合わせはパッケージの表示や商品仕様の見直しにつなげ、お申し出はその原因を分析して、商品の品質改善や事故の予防に役立てます。重大な事故が起きてしまった場合は、全国の生協と連携して対応します。

⇒P8~11『お届けしてから』をご覧ください

日本生協連の品質保証部門は、CO・OP商品の品質保証を担うだけでなく、連合会として生協全体の品質保証に向かいます。消費者と事業者の両面をもつ組織として、行政の施策や食品安全行政に積極的に関わるほか、幅広いネットワークを構築する活動を行っています。

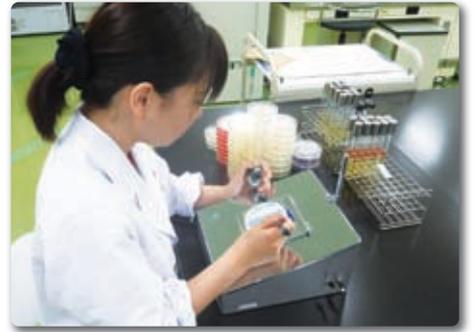
⇒P12~15『関連活動』をご覧ください

商品検査

活動概要

日本生協連商品検査センターは、1972年の商品検査室設立以来、「組合員、消費者の安心できる暮らし」を実現するため、CO・OP商品の品質を科学的に検証し、商品事業をサポートしています。

2015年度は、23,423件の検査を実施しました。開発前商品の検査や特定原料の衛生管理基準の作成など、研究的な調査・検査を拡大しました。供給中の商品について、会員生協の検査センターと共同で検査を実施する活動を進めています。

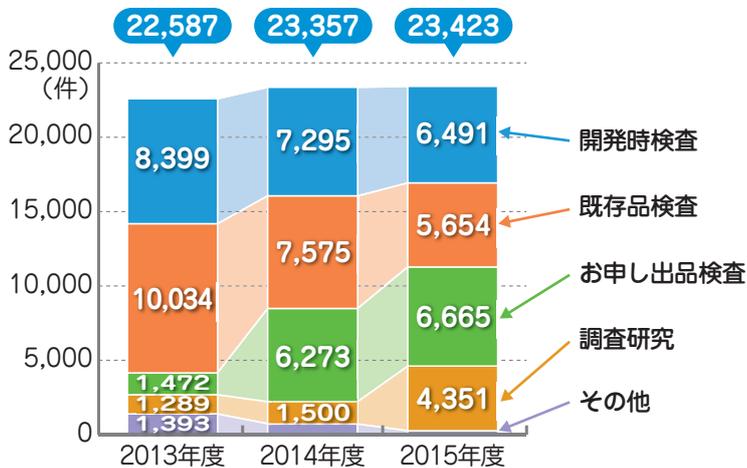


▲検査の様子。商品検査センターでは約70名のスタッフが検査に取り組んでいます。

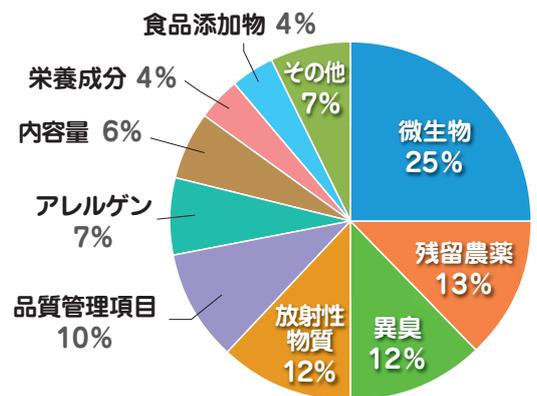
データで見る2015年度実績

検査のステージ	主な検査の役割	検査件数	割合
開発時検査	栄養成分の分析（栄養成分表示案作成）、工場の衛生管理状態・アレルギーの管理状態の確認、原材料の安全性確認等	6,491	27.7%
既存品検査	仕様通りの商品か、管理状態の問題有無等	5,654	24.1%
お申し出品検査	お申し出品の危害性判断や異臭の原因物質特定、異物の特定等	6,665	28.5%
調査研究	栄養成分や微生物の経時変化の調査、一般流通品の管理状態調査等	4,351	18.6%
その他	商品部から依頼された検査、会員生協から依頼された検査等	262	1.1%
検査件数合計		23,423	

《商品検査の件数推移》



《検査項目内訳》



目的に合わせた項目で検査を実施します

TOPICS

会員生協との共同検査で「売り場」商品の検査ができるようになりました

CO・OP商品（既存品）の微生物検査について、会員生協と分担し、計画的に共同で実施しました。会員に実施いただいた微生物検査件数は、4,943件※でした。従来の検査は取引先から商品を取り寄せて行っていたのですが、この取り組みにより、正規の物流を経た、組合員が購入する「売り場」のCO・OP商品を検査することができるようになりました。

※日本生協連実績（表およびグラフ）には含まず、別に集計した数値です。



工場点検

活動概要

CO・OP商品を実際に製造する工場の管理は品質保証の要です。品質保証部門と商品部門が協力して工場点検を実施します。点検で見つかった問題点は期限を決めて工場に対策に取り組んでいただき、その実施状況を確認しています。

2015年度は1,960件の工場点検を実施しました。供給中の商品を生産している工場の点検について、重点テーマを設定することで、工場点検の効果を高められるように取り組んでいます。



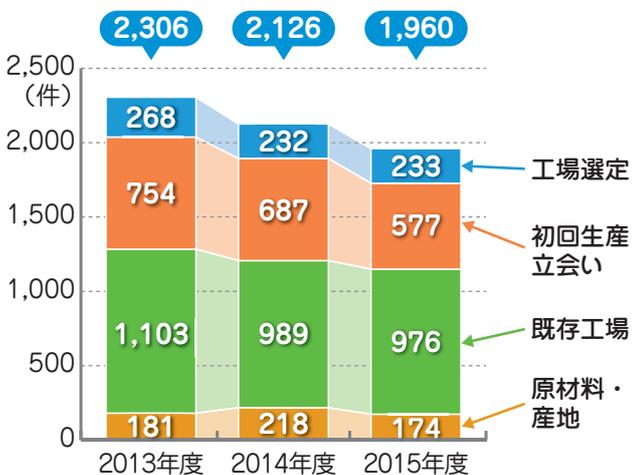
▲工場点検の様子。生産中の現場を見せてもらい、管理状況を確認します。

データで見る2015年度実績

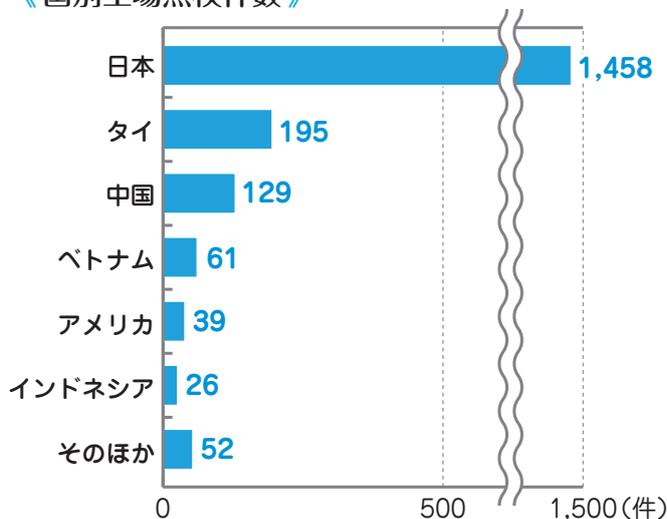
点検の確認ポイント	点検の種類	主な点検の役割	点検件数	割合	
<input checked="" type="checkbox"/> 施設・設備 <input checked="" type="checkbox"/> 基礎衛生 <input checked="" type="checkbox"/> 従業員 <input checked="" type="checkbox"/> 原材料・資材 <input checked="" type="checkbox"/> 製造工程管理 <input checked="" type="checkbox"/> 検査・記録	工場選定	CO・OP商品の製造を委託できる工場か確認します	233	11.9%	
	初回生産立会い	決めたルール通りに製造できているか確認します	577	29.4%	
	既存工場	供給中の商品を生産している工場の管理を確認します	976	49.8%	
	原材料・産地	原料の生産管理状態や産地の収穫工程の確認をします	174	8.9%	
	点検件数合計			1,960	

点検件数は品質保証部門と商品部門の合計です。

《工場点検の件数推移》



《国別工場点検件数》



TOPICS

重点テーマに沿った工場点検を実施しました

工場点検の効果を高めるために、優先的に取り組む重点課題を立てて、テーマごとの実態把握と管理強化に取り組みました。

1



輸入冷凍野菜・冷凍果実の管理

2



菓子工場における空調管理

3



パン工場における空調管理

4



アイス製品の工程管理

5



ヒスタミン管理の強化

商品開発時のリスク点検

CO・OP商品を開発する際に、その商品特性から弱点を見抜き、重要と思われる管理ポイントを設定します。食品の安全性に係わるリスクはもちろん、においや風味の劣化なども想定して商品のリスクを洗い出し、発売前にそれら一つひとつを低減していきます。

2015年度は商品検査センターの機能を最大限に活用し、一般流通品の調査を含めた事前検査を実施することで発売前に多くの改善が実現しました。



▲商品検査、工場点検の担当者も集まり開発中の商品について1品1品確認します。

2015年度の商品開発点検実績 ※すべての発売商品について点検を行っています

開発の種類	内容	品番数
新規開発	新しいCO・OP商品の開発	574
再開発	既存CO・OP商品のリニューアル（大きな仕様変更）	331
変更	容量変更や軽微な仕様変更、表示の変更など	1,693
合計		2,598

2015年2月21日から2016年2月20日に発売した商品。農産品など、CO・OPマークのつかない商品も含まれます。

原材料管理・原材料点検

商品の原料として農産物を使用する場合は、必要に応じて残留農薬の検査を行うなど、製造前の原料での検査を実施し、安全性の確保をします。

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安定して確保できるかを確認した上で、商品開発をすすめています。市場動向が不安定な原料や社会的にもトレーサブル性の証明が求められる原料を「特別管理原材料」として、原材料管理を強化しています。対象の原料については、原料工場や産地の点検を実施しました。



▲「国産素材」「産地指定」のマークをつけて訴求している商品の例。原材料管理の確認が欠かせません。

原料工場・原料産地の点検（特別管理原材料）		件数
原材料として「特別管理原材料」を使用している工場の点検		215
「特別管理原材料」の原料工場や原料産地の点検		733
原材料の検査（特別管理原材料以外の原料も含む）		件数
残留農薬検査		375
GMO（遺伝子組換え作物）		102
そのほか（重金属、動物用医薬品、食品添加物等）		328

数値はP5の点検件数およびP4の検査件数と重複します。

輸入品の管理

2015年度は従来からの輸入品管理に加え、日本生協連の貿易子会社（株）コープトレード・ジャパン、以下CTJ）を通して輸入している商品の品質管理強化に取り組みました。

◎日本生協連がCTJを通して輸入している商品（直買商品）

CTJとの品質協議を月次で開催し、現地製造メーカーの状況および商品開発作業進捗を詳細に把握しました。CTJを通じて開発する商品については、品質に関わる問題を中心に開発作業の進捗確認と作業続行・中止・変更の判断を行っています。また、直買商品を製造する全ての工場を点検しました。



▲貿易子会社（CTJ）との品質協議の様子。

◎すべての海外工場に対する管理

製造国の状況や過去の商品事故の教訓をふまえて、個別の商品を管理するためのチェックリストを作成しています。そしてこれに基づいて、検査や工場点検を実施しました。安全管理のため、チェックリストの項目見直しを実施しました。

点検の種類		件数
生産立会い・検品	決めたルール通りに製造できているか確認します	304
工場点検	工場の管理状態を確認します	502

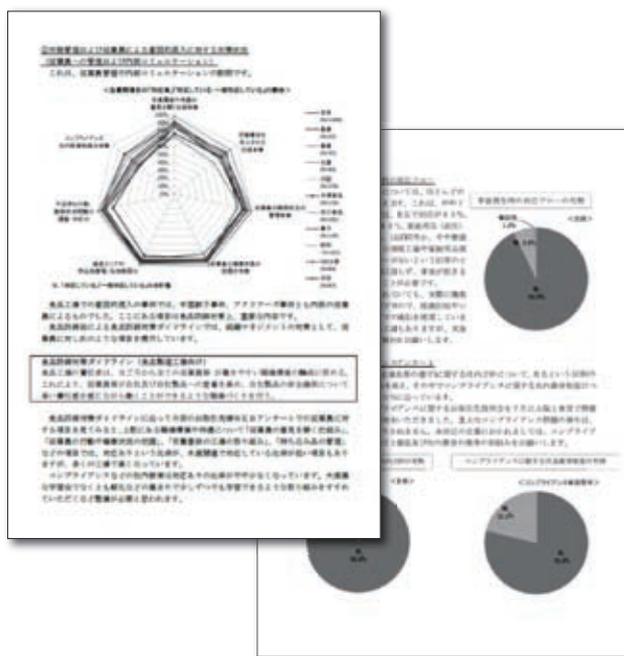
数値はP5の点検件数と重複します。

食品防御対策

厚生労働科学研究食品防御班に加わり、国内外の情報収集やこれまでに作成した食品防御対策ガイドラインの普及、改善の検討を進めました。お取引先において食品防御対策を進めるにあたり、より具体的で明確なものを提示することを目的として、お取引先工場の実態調査を9件実施し、先進的事例の収集を行いました。また、食品防御対策の視点での日本生協連の物流施設の確認を続けています。

工場点検の際に使用する帳票の中には、食品防御対策の視点を加えることで工場の食品防御対策状況を確認できるようにしています。2015年度はこの帳票での工場点検に本格的に取り組みました。

併せてお取引先へのアンケートで食品防御対策をヒヤリングすることで、製造委託工場全体の実態把握を続けています。結果は品質管理情報誌を通じてお取引先にフィードバックすることで、啓発しました。



▲お取引先へフィードバックした、品質管理情報誌の記事。定期的な発信することで継続的取り組みになることを狙っています。

お申し出対応

活動概要

CO・OP商品で不具合・不良のご連絡をいただくことを「お申し出」と呼んでいます。お問合わせ管理センターでは、全国のお申し出品をすべて確認し、調査を依頼して結果を会員生協・組合員に回答しています。

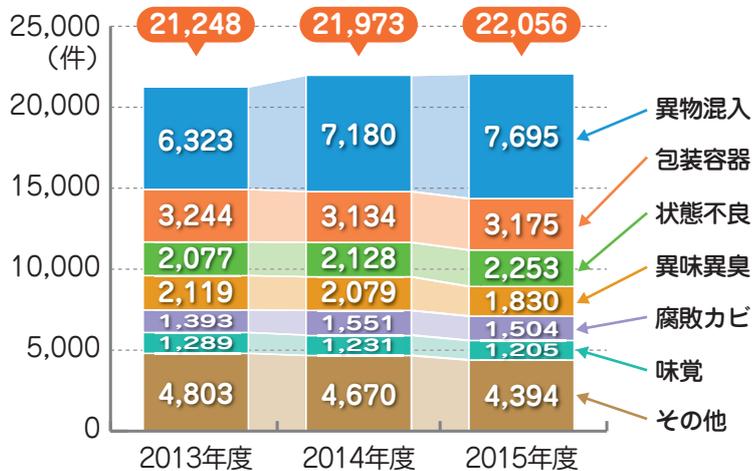
2015年度は22,056件のお申し出に対応しました。報道の影響を受け、異物混入のお申し出が増加しました。



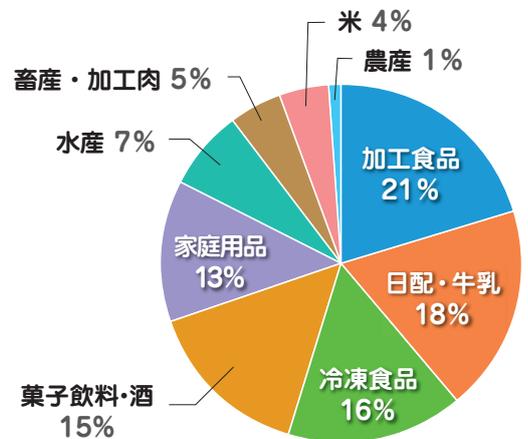
▲お申し出いただいた現品はすべてお問合わせ管理センターの職員が確認をします。

データで見る2015年度実績

《お申し出対応の件数推移》



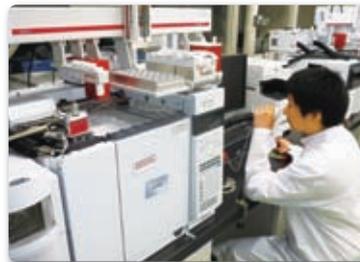
《商品分類内訳》



《お申し出品検査の実施件数》

検査の種類	件数	割合
異臭検査	2,677	40.2%
農薬検査	2,258	33.9%
微生物検査	1,035	15.5%
その他	695	10.4%

数値はP4の検査件数と重複します。



▲異臭検査の様子。機器と嗅覚を組み合わせ、異臭の原因物質を特定します。



▲農薬検査の様子。一度の検査で約400項目を判定します。

TOPICS

異味異臭のお申し出品検査に取り組んでいます

冷凍食品への農薬混入事件（2013年度）の教訓から、異味異臭のお申し出品はすべて商品検査センターと取引先の両方で調査と検査を進めます。

商品検査センターでは、異味異臭のお申し出すべてに対して農薬検査を実施し、農薬混入による危害の有無を迅速に判断します。合わせて嗅覚官能検査で臭気を確認します。製品由来とは異なる臭気を察知した場合は、機器分析により原因物質を特定します。

検査技術と専門知識を総動員して、原因究明に努めています。

お問合わせ対応

活動概要

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を明記しており、商品に関するあらゆるお問合わせを、主に電話で受け付けています。お問合わせは、商品の仕様設計や購入に関すること、意見要望など、多岐にわたります。

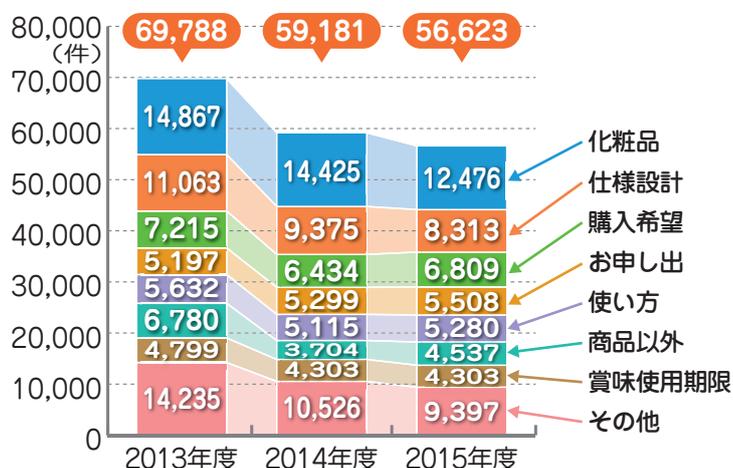
2015年度は、全国の組合員から電話とメールを合わせて56,623件のお問合わせをいただきました。商品に関するお申し出は5,508件いただき、会員生協およびお問合わせ管理センターと連携して対応しました。



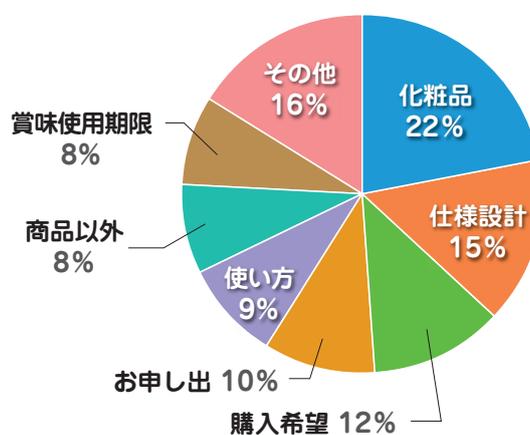
▲化粧品フリーダイヤルへのお電話に対応している様子。

データで見る2015年度実績

《お問合わせ対応の件数推移》



《お問合わせ内容の内訳》



TOPICS

商品を改善するために組合員の声を聴いています

組合員サービスセンターは、CO・OP商品のお問合わせの際に受けたご質問やご意見を商品部門につないでいます。組合員の声を活かして商品を開発・改善するためには、その理由やご利用時の状況などを知ることが大切であるため、下記の各分野で積極的に組合員の声を聴き、記録しています。自然な流れでお話しをうかがうコツや有効な記録方法などを共有し、いただいた声を商品づくりに活かせるよう努めています。

取り組みから改善につながった事例はコチラ → P11

◆これが特に意識して聴く・記録する組合員の声

味・風味・かおり 味・風味・かおりの好みや、合わない理由	使い勝手 開けやすさ、包装、使用・調理のしやすさなど	容量・サイズ 大きい・小さい、多い・少ない容量・サイズが必要な理由	表示 表示がわかりづらい理由	具体的な食べ方・使い方 方法、場面、タイミング、頻度、量	よかった・おいしかった お褒めの言葉、気に入った(よかった・おいしかった)ポイント
--	--------------------------------------	---	--------------------------	--	---

メールでのお問合わせを強化しました

商品パッケージの二次元コードを携帯・スマートフォンで読み取ることで、商品情報サイトを通じてメール問合わせができるようになりました。これによりメールによるお問合わせが倍増しました。



商品情報はこちらから声もおきかせください



▲二次元コードの例(商品名「たまごスープ」)。読み取ると商品情報サイトに接続します。

改善事例

お申し出から工程を改善した事例

【骨取りさばのみぞれ煮・みそ煮（冷凍煮魚）】

「薬品のようなにおいがする」というお申し出をいただき過去の類似事例から原因を探りましたが当初は特定できませんでした。該当工場で生産した商品の供給を中止し、工場内の徹底調査を実施したところ、空気中の微量のニオイ物質が工程でさばに移っていることがわかりました。

空調設備の改良と工程の見直しを行うなど、抜本的に改善しました。



お問い合わせから商品仕様を改善した事例

【大豆ドライパック、ひじきドライパック（素材缶詰）】

おいしくて重宝するという評価が高い一方で「缶のふたが固くて、開けにくい」という声を継続的にいただいていた。過去のリニューアルでは開け方のコツの表示していましたが、それでも缶そのものは開けやすくすることはできませんでした。2年にわたり開けやすい缶をつくる取り組みを進め、缶の切り替えが実現しました。



お問い合わせから商品の表示を改善した事例

【焼うどん（常温で長期保存できるタイプ）】

「『常温で保存』とありますが、外袋をあけた後の個包装の麺も常温で保存できますか。」というお問い合わせをいただきました。詳しくお話しをお聴きしたところ、冷蔵するか迷ったそうです。袋包装のうどんは冷蔵商品があり、わかりにくいため、開封後の保存方法を表示することにしました。

声を聴く
取り組みから

【改善前】

冷蔵不可 固くなりますので、冷蔵ではなく必ず常温で保存してください。

【改善後】

冷蔵不可 固くなりますので、冷蔵ではなく必ず常温で保存してください。
●外袋開封後は、光による変質を防ぐため、外袋に入れたまま常温で保存してください。



商品検査から発売前に商品改善した事例

【ファミリーチョコレート 糖類25%カット（一口チョコ）】

糖質を従来品からカットした商品を開発することになり、従来品および試作品の栄養成分検査を実施しました。試作品は商品仕様の条件を満たしていましたが、製造上のばらつきを加味すると、条件を満たせない場合があると判断されたため、配合を改良して開発を進めることになりました。

調査研究の
取り組みから



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	
食品安全委員会	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	
	研究・調査企画会議 事前・中間評価部会	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 事後評価部会		
消費者委員会	食品表示部会		
厚生労働省		農林水産省	
薬事・食品衛生審議会	食品衛生分科会	農業資材審議会 飼料分科会	
	食品衛生分科会添加物部会	リスク管理検討会	
	食品衛生分科会食品規格部会	レギュラトリーサイエンス新技術開発事業審査委員会	
	食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会	食品トレーサビリティ研究会	
	薬事分科会動物用医薬品等部会	「国産大豆」に関する情報交換会	
食品衛生管理の国際標準化に関する検討会		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	
		農業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	
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骨子」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/>)

日本生協連 政策提言

検索

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



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商品の農薬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。

日本生協連 ホームページの ご案内



食の安全の取り組み

CO・OP商品の品質について、商品検査センターについて、食品中の放射性物質への対応などを知ることができます。食品の安全に関するQ&Aもご紹介しています。

ページURL

<http://jccu.coop/products/safety/>



みんなの声で

CO・OPの商品づくり、CO・OP商品のあゆみを知ることができます。組合員の声から改善されたCO・OP商品もご紹介しています。

ページURL

<http://jccu.coop/products/voice/>



商品ラインアップ

CO・OP商品のラインアップをご紹介しています。各商品の原材料やその産地、含有するアレルギー物質の情報などが閲覧できます。

ページURL

<http://jccu.coop/products/lineup/>



表紙の写真は「おいしい笑顔フォトコンテスト」(2015年実施)に、組合員の方からお寄せ頂いたものです。

発行日 2016年7月

発行 日本生活協同組合連合会