

日本生協連

品質保証 レポート 2017

2016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



2016年度の活動報告にあたり ごあいさつ

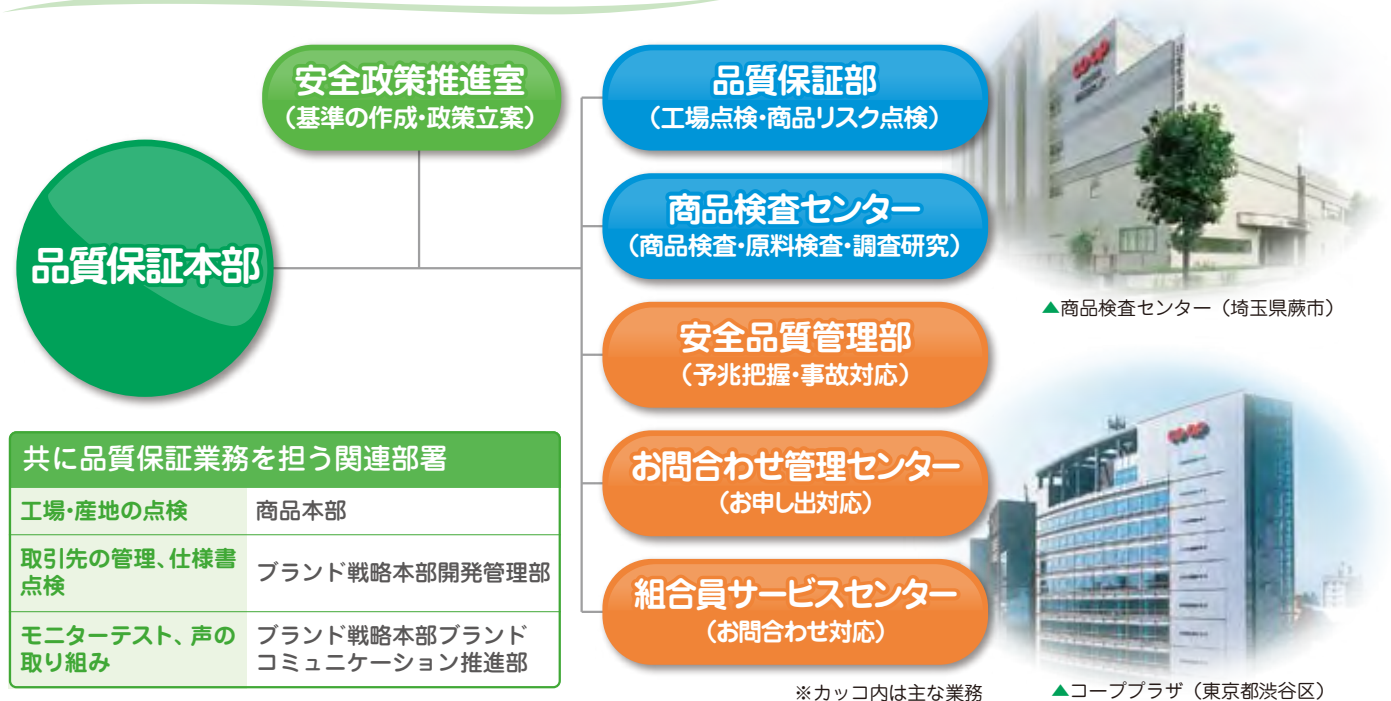
日本生協連執行役員 品質保証本部長 やぶ た たか ひろ
藪田 高広

2016年度は、CO・OP商品の開発や改善を支える品質リスクの管理を重視し、商品検査や工場点検をさらに強めたことに加え、組合員からのお申し出について、受付から調査・回答をいっそう迅速・適切にする、全国共有のお問合わせ管理システムを導入しました。

日本生協連はCO・OP商品の安全品質だけでなく、日本の食品安全のための社会的役割も担っています。2016年度は、食品表示に関わる意見を積極的に行政機関に発信したほか、国内食品製造の安全レベルを高めるため、お取引先や他の流通企業とも協力して新しい食品安全の管理規格づくりを進めました。

全国の会員生協とは、商品検査やお取引先の工場点検、お申し出への対応、品質管理担当職員の育成などの連携が進んでいます。本誌は日本生協連の取り組みや結果をご報告するものですが、全国生協の連携についても掲載いたしました。生協全体の品質保証について、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



◎ 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2017年4月現在4,962品、製造を委託しているお取引先は625社1,291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。重大な事故の発生時やその予兆がある場合は、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など、幅広く活動しています。

⇒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商品の安全と品質を科学的に検証し、商品事業をサポートしています。

2016年度は21,811件の検査を実施しました。新規商品開発やブランド刷新に連動したリニューアルのため、開発時検査が増加しました。開発前商品の調査研究と開発時検査、既存品検査を連動させて品質向上のためのデータ提供に取り組みました。

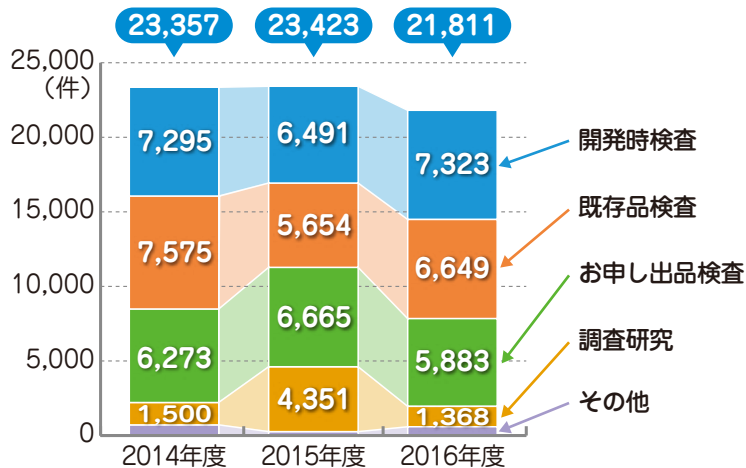


▲商品検査センターでは、70名以上の職員が検査とその関連業務に携わっています。

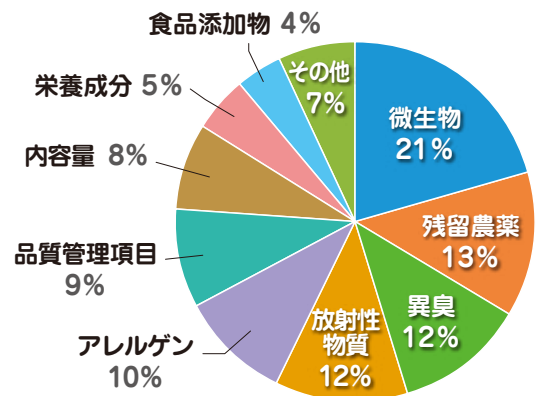
データで見る2016年度実績

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	栄養成分を分析し、栄養成分表示案を作成します 工場の衛生管理、アレルギーの管理、原材料の安全性などを確認します	7,323	33.6%
既存品検査	仕様通りの商品か、管理状態に問題はないか、確認します	6,649	30.5%
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・異物の特定などを行います	5,883	27.0%
調査研究	栄養成分や微生物の経時変化や一般流通品の管理状態などを調査します	1,368	6.3%
その他	商品部門や会員生協からの検査依頼に対応します	588	2.7%
検査件数合計		21,811	

《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

全国生協の連携

会員生協の商品検査センター・商品検査室と、情報交流や最新動向の共有、合同での学習会や研修会などを開催しています。2015年度はこの取り組みに参加している29生協※で計286,661件の検査を実施しました。また、冷凍・冷蔵のCO・OP商品を中心に、共同検査する取り組みは2016年度、8生協※で6,429件行いました。CO・OP商品を集中的に検査する日本生協連と、組合員へのお届け段階の商品を検査できる会員生協が連携して、商品の安全・安心に関わる生協の事業と運動に貢献していきます。

※ いずれも日本生協連を含んだ数字



▲検査の種類や担当者のスキルに合わせて合同技術研修会を開催しています。

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^{かなめ}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^かで改善に取り組んでいただき、その実施状況を確認しています。

2016年度は1,964件の工場点検を実施しました。新規商品開発に伴う新規工場選定点検が増えました。重大事故・多発事故を防ぐために重点管理テーマを設定し、工場点検を実施しています。

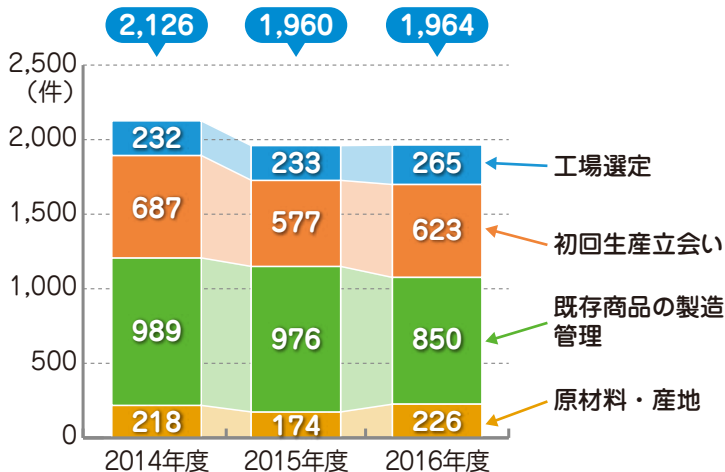


▲工場点検では、生産中の現場を見せてもらい、管理状況を点検していきます。

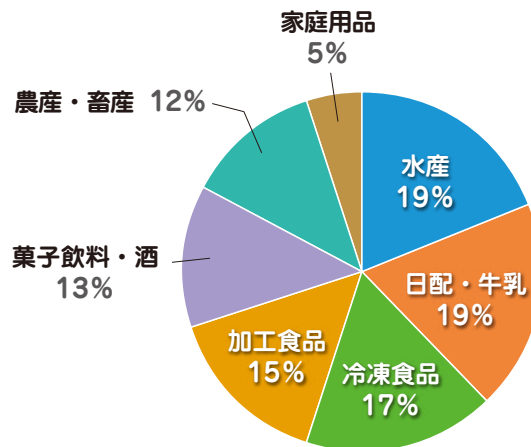
データで見る2016年度実績

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が確認します	265	13.5%
	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	623	31.7%
	既存商品の製造管理	供給中の商品を生産している工場の管理を確認します	850	43.3%
	原材料・産地	原料の生産管理状態や産地の収穫工程を確認します	226	11.5%
	点検件数合計			1,964

《工場点検の件数推移》



《商品分類内訳》



全国生協の連携

工場の点検は各会員生協でも実施しており、工場点検の共同化や結果の共有、スキルアップに連携して取り組んでいます。2016年度は日本生協連の工場点検結果の管理システムを改修し、会員生協との共同利用が始まりました。共同化の取り組みに参加している8生協*の年間点検計画の集約から、点検先が重複する場合は分担して実施し、点検結果は737件について共有しました。また、教育資料を分担して執筆・共同制作しており、「生協の工場点検」全体の引き上げに向けて、活用が進められています。

* 日本生協連を含んだ数字



▲工場点検共同化タスク。点検事例の共有を重ね、スキルアップしています。

商品開発時のリスク点検

活動概要

CO・OP商品を開発する際は、その商品特性から、発生する可能性がある事故や苦情を想定し、安全性や品質の面で強化すべき点を事前に設定します。食品の安全性はもちろん、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。

2016年度はコープイタリアからの輸入商品や新しい商品シリーズである乳幼児用食品のリスク点検に取り組みました。商品事故を未然に防ぐための活動を進めています。



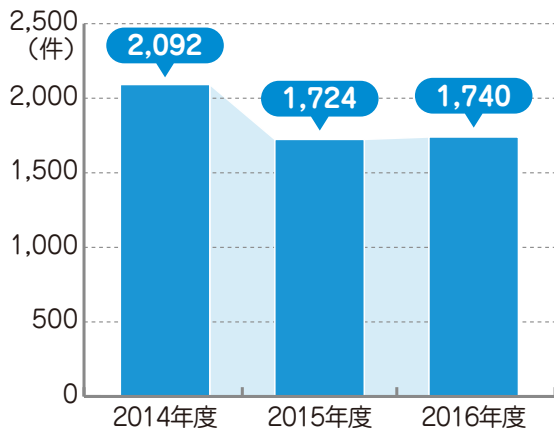
▲化学物質（食品添加物や化粧品成分）に精通した安全政策担当と協力してリスクを点検します。

データで見る2016年度実績

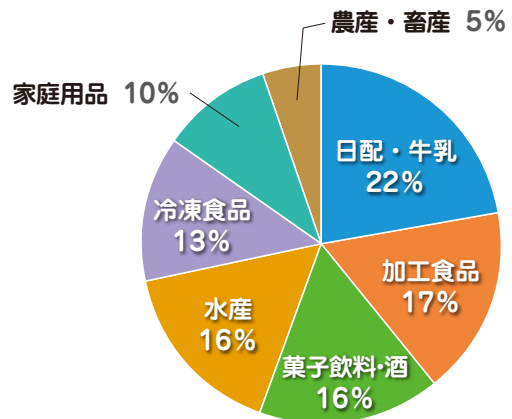
点検の確認ポイント

- ☑ 特定の微生物や化学物質、異物や異臭に対する対策
- ☑ 産地指定した原料は安定した品質か、産地や品種は確かか
- ☑ 消費・賞味期限の科学的・合理的な根拠もとの設定
- ☑ 誤使用などにより思わぬ事故を誘発しないか

《リスク点検の件数推移》



《商品分類内訳》



TOPICS

乳幼児向け商品シリーズの開発に取り組みました

2016年、生協ならではの乳幼児向け商品として、冷凍食品の開発に取り組むことが決まりました。しかし一般流通している離乳食は常温のレトルト（加圧加熱殺菌）食品かフリーズドライ食品であり、冷凍の離乳食向けの管理基準がありません。原材料は？ 大きさ・かたさは？ 微生物は？ 食品添加物は？ このシリーズに必要な要件作りが始まりました。

要件を満たす商品仕様と、製造工場

乳幼児向けCO・OP商品の要件を決めたら次は、それが実現できる商品仕様と、その品質を安定して、確実に、製造いただける製造工場の見極めです。既存のお取引先でも、乳幼児向け商品に必要な要件で再度工場点検を行いました。

安心してご利用いただくために

乳幼児向けの食品で特に気にされることが多いのは食物アレルギーの問題。安心してご利用いただくために、商品検査センターでは生産ロット毎のアレルゲン検査を行っています。



▲商品担当とリスク管理担当。部署間の連携を重ねて発売を実現しました。



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、農畜水産物を中心に加工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は、仕様書どおりの原材料を安定して確保できることを確認したうえで商品開発を進め、特に市場価値の高い原料は「特別管理原材料」として、正しく取り扱われているか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」のマークをつけて訴求している商品の例。原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		228
「特別管理原材料」の原料工場や原料産地の点検		711
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		383
重金属検査		172
動物用医薬品検査		79
GMO（遺伝子組換え作物）検査		76
その他の検査（食品添加物、自然毒、アレルギーなど）		205

輸入品の管理

輸入品は、原材料、製造・加工、保管、輸送などの各段階における安全性を確保することを目的とした管理方針を定め、商品ごとにリスクの把握をして、商品検査や工場点検を実施しています。

特に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）を通じて輸入している商品は、日本生協連が直接の輸入者であり、細かな管理や確認を行っています。

2016年度はCTJとの月次品質協議で開発の進捗を確認しつつ、商品個別の課題は現地スタッフや商品担当と連携して解決にあたりました。定期的な工場点検に加えて、課題解決や解決確認・定着確認のための点検や検査、検品を実施しました。

輸入品の品質はCTJ現地スタッフの品質管理スキルと密接に関わるため、スタッフ向けに品質についての実習や研修を行いました。特に商品の「におい」はお申し出の多発につながるため、重点的に取り組んでいます。お申し出の原因究明でわかった知見を未然防止に生かしています。

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	382
工場点検	工場の管理状態を確認します	571



▲CTJ東南アジア合同学習会では、工場で使用する「水」について研修を行いました。

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、全国の組合員からの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。

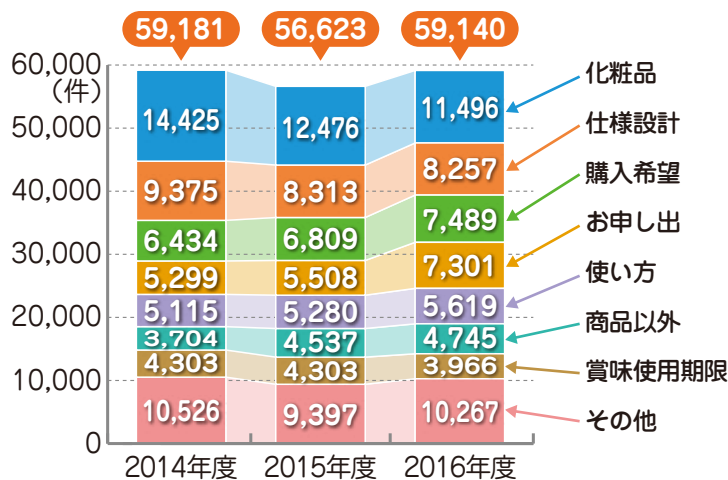
2016年度は59,140件のお問合わせをいただきました。いただいた声を商品づくりに活かすため、質問・意見の理由や利用時の状況などを積極的に聴いて記録する、「声の残す化」に15,312件取り組みました。



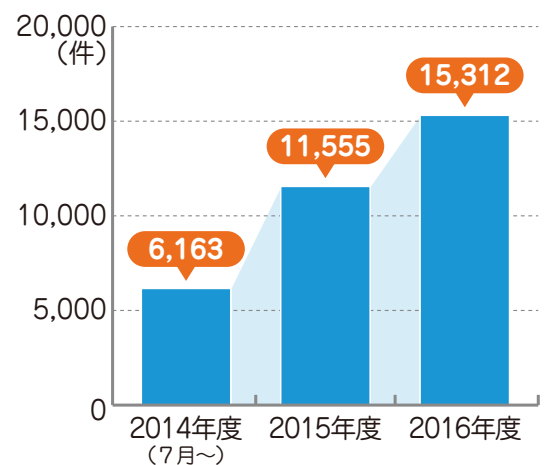
▲組合員サービスセンターでは約20名の職員がお問合わせに対応しています。

データで見る2016年度実績

《お問合わせ対応の件数推移》



《「声の残す化」の件数推移》



TOPICS

情報提供の充実で、不安や疑問のいち早い解決を目指します

組合員からのお問合わせやお申し出には、商品特性に関わるものもあり、知っていれば安心できる、すぐに対処できることがたくさんあります。

宅配の配達担当や店舗職員が、組合員の問合せにすぐ答えられることができれば、お申し出になる前に解決できることもあります。お問合わせ管理センターでは、会員生協向けに商品特性を解説した「商品なるほどシート」を作成しており、2016年度も12件を新規提供しました。会員生協の品質管理部門や商品部門など幅広い部署から参照され、教育ツールのほか、会員生協の広報誌やホームページでの案内などに活用されています。

組合員向けには、ホームページ「コープ商品サイト」に「コープ商品のQ&A」として、組合員サービスセンターに届いたよくあるお問合わせや質問を紹介しています。2016年度は39件の更新と99件の新規掲載を行いました。一般的な質問から商品固有の質問まで幅広く対応しています。組合員へ直接情報を提供できる場として、今後も積極的に情報発信していきます。



▲商品なるほどシートの一例。疑問に会話形式で答えています。



▲「コープ商品のQ&A」の一例。カテゴリとキーワードから探すことができます。

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。

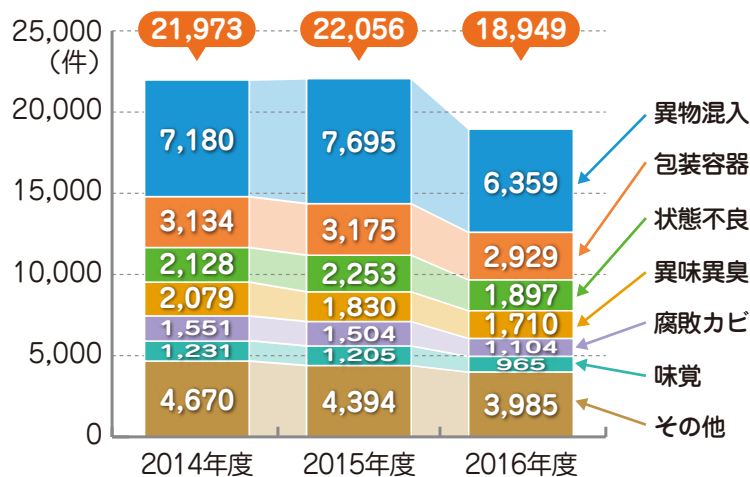
2016年度は18,949件のお申し出に対応し、対応件数は前年を下回りました。多発するお申し出を中心に、商品部門への改善要請を行い、商品の品質向上につなげています。



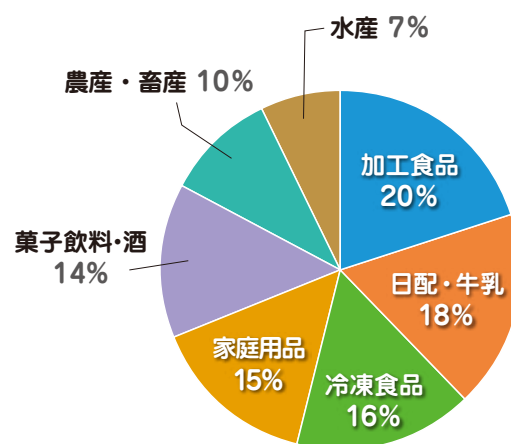
▲お申し出いただいた現品はまずお問合わせ管理センターで確認します。

データで見る2016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	2,475	42.1%
農薬検査	2,019	34.3%
微生物検査	828	14.1%
その他	561	9.5%



▲異臭検査は新規機器導入と検査方法の工夫で時間短縮と定量分析の感度向上が実現しました。

POINT!

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行います。それ以外のお申し出も内容・状況に合わせて検査を実施し、原因究明や改善につなげています。

全国生協の連携

2016年度に本格稼働したお問合わせ管理システム「クイックプロII」の導入は全国で11生協まで広がり、約16万件のお申し出が登録されています。会員生協とひとつのシステムを使い、CO・OP商品以外の情報も共有することで、事故の情報を素早くつかみ、迅速な対応につなげることができます。

事故対応で重要なのは製造工場情報を把握すること。そのために各生協で取り扱っている商品の製造工場に共通コードを設けて、2017年4月までに、9,292件の工場を登録しました。



▲商品お申し出対応・事故対応連携強化委員会作業部会。情報連携にむけた業務調整をしています。

予兆の把握、事故対応、原因究明

活動概要

過去の商品事故の教訓から、組合員からのお申し出を安全品質管理部の職員が全件確認し、危害性（人体や物に危害を与える程度）や拡散性（発生の頻度や範囲）から対応を迅速に判断しています。2016年度は3,138件分のお申し出について、至急の調査区分と判断し、対応しました。

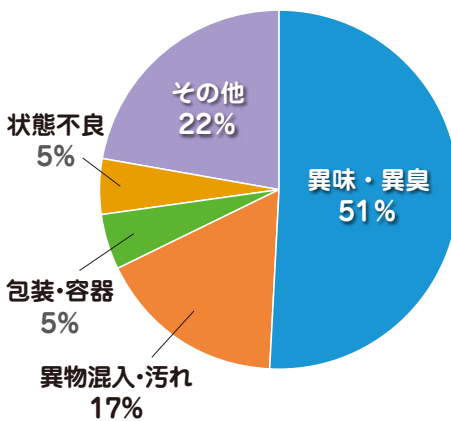
安全品質管理部は重大商品事故発生時には被害の拡大を防止するための指示を出す司令塔の役割を担い、徹底した原因の調査や対策の指揮をします。



▲異味のお申し出を受けて、危害性と拡散性を判断するために検食をしています。

データで見る2016年度実績

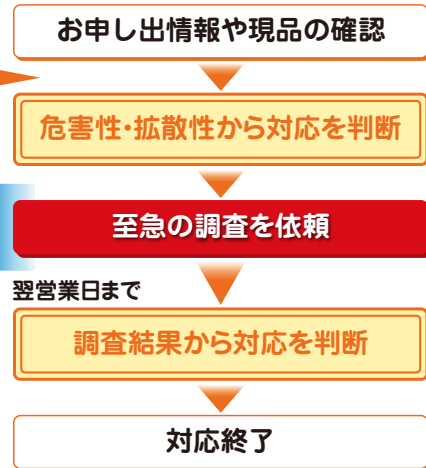
《至急の調査をしたお申し出の内訳》



3,138件分の内訳

18,949件

◆ 安全品質管理部の対応フロー ◆



対応レベルを引き上げ
事故対応会議等

TOPICS

原因を究明するためにあらたな取り組みを行い、解決のためのコミュニケーションを重ねています

重大商品事故は、原料や製造で“何か”が想定を超えているからこそ発生します。この“何か”をいかに早く探る行動をとるかが調査と改善の第一歩です。

2016年度、異味異臭のお申し出では、その原因究明のためにこれまでの工場点検手法にとらわれず、あらたな取り組みを行いました。

【取り組み1】骨取りさば

原因を突き止めるためにベトナムの工場に様々な調査機材を日本生協連から持ち込み、臭気をとらえる取り組みをし、改善につなげました。

【取り組み2】竜田揚げなど

異臭に対する食品の分析法が確立されていないことが障害となりました。そこで製造工場（タイ）と日本とで、お互いの検査法を検証し、検査方法と結果の評価を整理して改善につなげました。

【取り組み3】サラダチキン

徹底的に検査を行った結果、ある微生物の増殖が、腐敗とは関係のない異臭の原因となることを突き止めました。この微生物を制御するため、塩分濃度・保水・加熱条件などを、それぞれ組み合わせることで何度も検証を行い、改善につなげました。



▲原因臭気をとらえるために、複数種類の調査機材を工場に持ち込んで設置しました。



▲製造工場メンバーと一緒に検食し、話し合いを重ねました。

改善事例

お申し出から工程を改善した事例

【オムライス】

オムライスの中のチキンライスに石が入っているというお申し出をいただきました。原因を調べたところ、使用している米由来の可能性が高いことがわかりました。精米時の異物除去の徹底を原料米メーカーに要請し、加えて米輸送時の保護用包装（養生）を変更することで、異物付着を減らすことにしました。これらの対策は有効に働いています。



お問い合わせから商品仕様を改善した事例

【えび天鍋焼うどん】

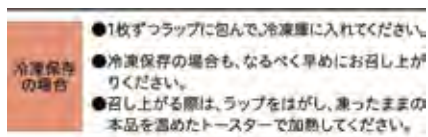
「えび天は後からのせて、衣の食感も楽しみたい」というご意見をいただきました。えび天とそれ以外の具・麺をまとめて一つに冷凍していましたが、えび天をのせる工程を変更することで、えび天を取外すことが可能になりました。これにより、えび天は電子レンジで調理し、鍋で調理したうどんに後のせできるようになりました。



お問い合わせから商品検査を行って表示を改善した事例

【食パン】

「食パンを冷凍保存していいですか？」というお問い合わせをいただきました。冷凍した場合、どのような変化が起きるかを確認するため、商品検査センターで冷凍保存の検査を行い、品質が保たれる方法と期間の目安を確認して保存に関する表示を追加しました。



◀表示の例。保存方法の表示を随時切替えています。



商品検査から発売前に商品改善した事例

【ミートボール】

鶏肉は、生育段階によっては、卵巣などに由来する卵アレルギーが解体時に残ることがあり、鶏卵を使っていなくても卵のアレルギー症状を発症する可能性があります。

鶏卵を使用しないミートボールを開発することになり、上記について確認するために試作品を検査したところ、卵アレルギーを検出しました。原料の詳細を確認し、使用する鶏肉原料を卵アレルギーを含まないものに変更しました。



安全政策

活動概要

日本生協連では政府審議会などへ積極的に関わることで、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、全国の会員生協に発信しています。消費者と事業者の両方を兼ね備えた立場から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

2017年4月現在

内閣府		農林水産省	
食品安全委員会	企画等専門調査会	農業資材審議会 飼料分科会	
	研究・調査企画会議 事前・中間評価部会	リスク管理検討会	
	研究・調査企画会議 事後評価部会	レギュラトリーサイエンス新技術開発事業審査委員会	
消費者委員会	食品表示部会	「国産大豆」に関する情報交換会	
厚生労働省		日本農林規格の確認等の原案作成委員会	
薬事・食品衛生 審議会	食品衛生分科会	食品産業科学技術研究推進事業 評価分科会	
	食品衛生分科会添加物部会	政策評価第三者委員会	
	食品衛生分科会食品規格部会	国際植物防疫条約に関する国内連絡会	
	食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会	農薬登録制度に関する懇談会	
	薬事分科会動物用医薬品等部会	農研機構 動物衛生研究所 運営委員会	
食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会		農林水産省／厚生労働省	
食品衛生管理の国際標準化に関する検討会		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 食品安全・食品表示・消費者行政（食品分野）に関する意見書

2016年3月21日～2017年3月20日

提出先	提出日	意見書タイトル
消費者庁	2016年 5月17日	「消費者基本計画工程表」改定素案に関する意見
内閣府食品安全委員会	2016年 8月10日	「牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価（健康と畜牛のBSE検査の廃止）」について
内閣府食品安全委員会	2016年10月 3日	「ステアリン酸マグネシウムに係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）」について
内閣府消費者委員会	2016年11月30日	加工食品の原料原産地表示制度にかかわる意見書
内閣府特命担当大臣 （消費者及び食品安全、防災）	2016年11月30日	加工食品の原料原産地表示制度にかかわる意見書
厚生労働省	2016年12月28日	食品添加物公定書の改正のための「食品、添加物等の規格基準」の一部改正について
厚生労働省	2017年 1月 6日	「厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令案」についての意見
厚生労働省	2017年 2月21日	平成29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	2017年 3月15日	「平成29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/>

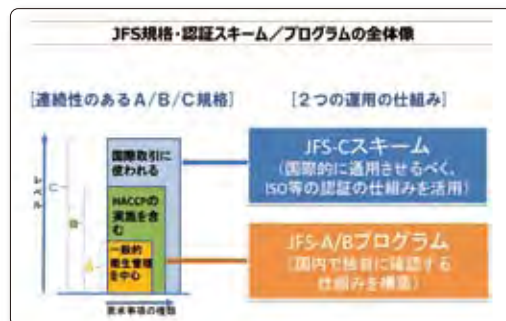
日本生協連 政策提言

検索

■ 食品安全の管理規格づくり

生協が食品安全の社会システム作りに貢献するため、HACCP法制化に関わる行政機関の検討会や国際食品安全規格（GFSI）の取り組みに引き続き参画するとともに、食品安全マネジメント協会（JFSM）の理事会および技術的な検討会などに参加することで、新しい日本の食品安全管理規格作りと普及に積極的に取り組みました。

食品安全に関わる規格は以前からありますが、翻訳のため分かりにくい・日本の生食文化や発酵食品に合致しないなど、活用にはいくつかのハードルがありました。JFSMでは、国際的に通用するCスキームと、それに向けてステップアップするA/Bプログラムの3つの規格を作り、2016年度はその運用が始まりました。取引先によるHACCP法制化対応にも役立てていただくことを期待しています。



▲JFSMが作成したJFS規格の概要。日本人にとって使いやすく国際的にも整合性のとれた規格を目指しています。

■ 食品表示法施行への対応

2015年4月の食品表示法施行を受け、2016年2月に関連する食品表示の自主基準を改定しました。改定の対象には組合員の関心が高い食品添加物表示自主基準も含まれていることから、全国5か所で学習会を開催し、会員生協の組合員理事など224名が参加しました。

学習会ではリーフレットなどを活用して自主基準の改定内容や、食品表示法における変更点などの理解を深めました。また、食品表示法で義務化となった栄養成分表示は、組合員の健康管理に役立てることを目的に、CO・OP商品では1980年頃からいち早く取り入れてきたことなど、生協の食品表示の自主的な取り組みの歴史なども改めて伝えました。



▲会員生協表示学習会。新しい表示方法について多くの質問や意見を受けました。

■ 加工食品の原料原産地表示制度改正への対応

食品表示法施行後も行政機関では個別課題についての審議が続いています。そのひとつ、加工食品の原料原産地表示制度改正の方向案は、消費者・事業者双方にとって問題の多い内容であり、CO・OP商品のみならず組合員の商品選択に大きな影響を与えることが予想されます。

日本生協連は、広く関係者からの意見を聴取して内閣府消費者委員会食品表示部会で提言すると共に、2016年11月に消費者委員会と消費者庁へ意見書を提出しました。

また、2017年3月から4月にかけて行われた意見募集（パブリックコメント）では、会員生協・組合員からも意見表明がしやすいよう、論点や問題点をまとめた資料などを提供しました。

今後も、CO・OP商品の表示の三原則「正しく伝える」「選ぶときに役立つ」「利用しやすい」の視点を大切に、対応を進めていきます。



▲委員参加している消費者委員会。組合員の声や事業の実態を元に制度案への意見を述べました。



化学物質の適正な管理を目指して

化粧品や家庭用品（雑貨品）の分野では、使用する成分に関する公的基準があるものは一部にとどまります。CO・OP商品の仕様を決定している日本生協連は、使用する成分の安全性の評価（その成分をどのような商品なら使用してよいのか、どのくらいの量を使用してよいのか）を自らの責任で行うことが求められます。

2016年度は、安全性に関する知見の収集を目的に、「メチルイソシアゾリノン※1」と「食品由来成分※2」について外部の学識者を委員とする化学物質研究会を開催し、リスク評価を行いました。化学物質研究会での結論を受け、自主基準を設定し、これらの成分の使用を適正に管理することを目指しています。



▲「化学物質研究会」資料の一部。成分一つひとつについて情報を整理し、意見をもらいます。

- ※1…防腐成分。アレルギー性接触皮膚炎の原因物質として注目されている。
- ※2…化粧品等に使用することで、食物アレルギー発症につながる可能性が考えられる成分。



組合員や社会の不安に応えて ～放射性物質検査・調査～

2011年度から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。実施する検査は2つ。ひとつはCO・OP商品の検査、もうひとつは一般家庭（組合員）の日々の食事に含まれる放射性物質の量の調査（検査）です。

◆ 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2016年度に2,620件の検査をしました。2016年度実施分を含めて、2012年度以降、基準値を超える放射性セシウムは検出されていません。行政のモニタリング調査でも同様の傾向ですが、組合員や社会の不安に応えていくことを目的として、検査を継続しています。

全国の会員生協でも放射性物質検査に取り組んでおり、2016年度は日本生協連を含む17以上の生協で2万件を超える検査を実施しました。

◆ 組合員の食事からの放射性物質摂取量調査

2016年度は全国の19生協の組合員253家庭から実際の食事2日分（6食）を提供していただき、会員生協の商品検査センター・商品検査室と協力して、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たほか、日本生協連の商品検査センターでの交流会を実施しました。



▲放射性物質検査では、自然放射線を遮断して検査をします。



▲「家庭の食事からの放射性物質摂取量調査」に協力したコープふくしまの組合員親子が参加し、検査の体験などを行いました。



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・品質保証部）は2017年2月17日に第26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434名でした。

「商品苦情に関する消費者と企業のコミュニケーション」を全体のテーマとし、「消費者と企業のコミュニケーション」について消費者力支援研究所の石川純子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。



▲消費者力支援研究所の石川純子氏による講演。交流会後の懇親会も盛況でした。

全国生協の連携

業務の共同化・連携強化のために

2016年度も品質保証の各業務で共同化・連携強化のための取り組みを進めました。お申し出対応業務では理事会専門委員会「商品お申し出対応・事故対応連携強化委員会」を開催し、お問合わせ管理システム「クイックプロII」の運用や課題解決、業務の共通化に向けた「お申し出対応業務ガイドライン」の作成などを行いました。商品検査・工場点検では「工場点検共同化タスク」「検査共同化タスク」を開催し、工場点検や商品検査の共同実施、結果の情報共有を行い、ガイドラインやハンドブックの作成を進めました。

2017年度に向け、さらに品質保証分野の共同化・ネットワークを広げ、工場点検や商品検査、品質管理担当職員の人材育成などに分野を拡大して生協間の連携をいっそう強める目的で、現在の理事会専門委員会「商品お申し出対応・事故対応連携強化委員会」を発展的に解消し、「品質保証連携強化委員会」を新たに設置することにしました。既存の共同化タスクも新たな委員会の中に位置づけるため、各会議でこれまでの成果のまとめと今後の課題の策定をしました。

各専門分野では、「全国生協商品検査研究会」、「品質管理担当者交流会」、「家庭用品品質管理交流会」、「お申し出・苦情担当者交流会」を開催し、会員生協の当該部門担当者と事例研究や学習会を行いました。

全国生協が連携した人づくり

日本生協連は2020年ビジョン第2期中期方針で「生協の未来を担う人材の育成」を重点課題に掲げています。その一環として、合意した会員生協と日本生協連が双方で研修方針や目標を定め、2年間の出向によって品質管理担当職員を育成することになりました。早速、コープ中国四国事業連合およびコープきんき事業連合と、相互の教育出向がスタートしました。



▲品質管理担当者交流会では、「HACCPの法制化」の動きについて、方向性や課題を学びました。



▲日本生協連の商品検査センターに着任し、研修するコープ中国四国事業連合の職員。

日本生協連 ホームページのご案内

LET'S ACCESS!



日本生協連 コーポレートサイト

URL <http://jccu.coop/>

日本生協連全体のホームページ。日本生協連が提出したパブリックコメント等の意見書や食品の安全に関するQ&Aもご紹介しています。

日本生協連 コープ商品サイト

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

CO-OP商品のホームページ。お問合わせを受けて改善した事例や商品のQ&A、商品検査センターについて紹介しているほか、各商品の詳細情報が調べられる検索ページもあります。

品質保証レポート、関連コンテンツのご紹介

P.4

商品検査センターのページ



コーポレートサイト▶コープ商品▶食の安全の取り組み
コープ商品サイト▶知る▶安全・安心を大切に



P.12

政策提言（意見書等）



コーポレートサイト▶日本生協連からの
お知らせ・ニュースリリース



P.8

コープ商品のQ&A

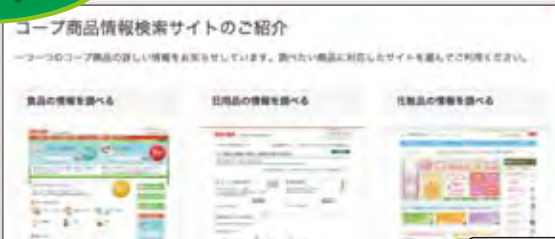


コープ商品サイト▶お問い合わせ



P.13

商品の詳細情報（添加物・産地等）



コープ商品サイト▶知る▶安全・安心を大切に



P.11

組合員の声に答えて

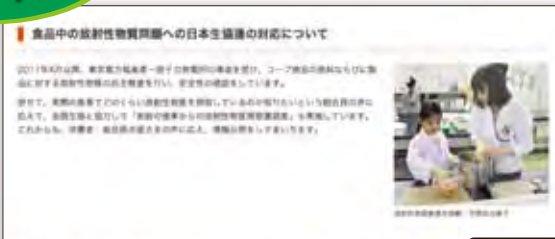


コープ商品サイト▶創る



P.14

食品中の放射性物質問題について



コーポレートサイト▶コープ商品▶食の安全の取り組み

