

日本生協連 品質保証 レポート 2018

2017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

CO・OP商品の品質保証体系と2017年度活動実績

日本生協連とは

日本生協連は各地の生協や生協連合会が加入する全国連合会です。全国の生協の中央会的役割を担うほか、CO・OP商品の開発と会員生協への供給などの事業を行っています。日本生協連が供給するCO・OP商品は2018年4月現在5,241品、製造を委託しているお取引先は645社1,377工場です。

お届けまで

▶P4~7をご覧ください

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。

2017年度実績

商品検査	22,415件
工場点検	2,087件
商品リスク点検	1,742件

商品の設計

商品のリスクを想定し、商品の仕様を決定します。

2017年度実績

リスク点検	1,742件
工場選定	311件

原材料の管理

原材料を決定し、リスクに応じた検査や点検をします。

2017年度実績

原料工場・原料产地の点検	867件
原材料の検査	1,908件



試作と初回生産

仕様や管理状況について検査・点検およびモニター調査での評価を行います。

2017年度実績

開発時検査*	8,771件
初回生産立会い	667件

*一部、原材料の検査を含む

品質 保証

組合員の声の検討

お問い合わせ等の声を分析し、仕様・表示や品質などの改善課題を抽出します。



お届けしてから

▶P8~11をご覧ください

組合員の声の受付

組合員からのお問い合わせやお申し出を受付、対応します。事故被害の拡大を防止し、原因の究明や対策を行います。



組合員へのお届け

組合員へお届けするまで商品を管理します。



商品の生産

定期的な商品検査や工場点検で品質を確認します。

2017年度実績

既存品検査*	6,283件
既存商品の製造管理	878件

*一部、原材料の検査を含む

関連活動

▶P12~15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。

2017年度実績

お問い合わせの対応	58,981件
お申し出の対応	17,566件
至急の調査	3,272件

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き合います。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。



組合員とのコミュニケーション

商品の安全や

品質に関わるさまざまな情報を開示し、疑問や不安にお応えします。

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くらし」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。

2017年度は22,415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に伴う、商品設計確認のための開発時検査が増えました。開発前から供給中の商品まで検査による情報提供を行い、品質向上に取り組みました。

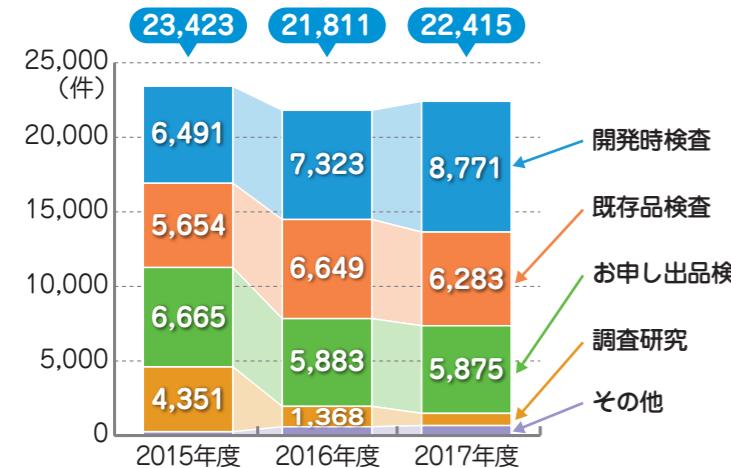


▲商品検査センターでは、72名（2018年4月現在）の職員が検査とその関連業務に携わっています。

データで見る2017年度実績

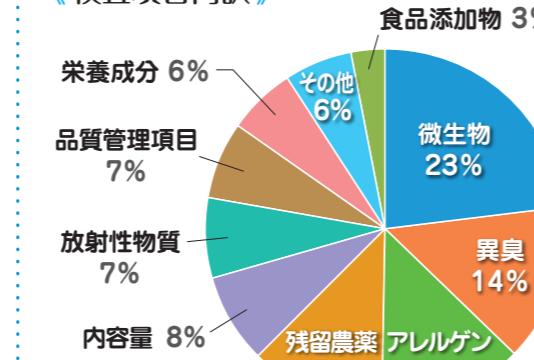
検査のステージ	主な検査の役割	検査件数	割合
開発時検査	栄養成分を分析し、栄養成分表示案を作成します 工場の衛生管理、アレルゲンの管理、原材料の安全性などを確認します	8,771	39.1%
既存品検査	仕様通りの商品か、管理状態に問題はないか、確認します	6,283	28.0%
お申し出品検査	お申し出品の危害性判断や異臭の原因物質・異物の特定などを行います	5,875	26.2%
調査研究	栄養成分や微生物の経時変化や一般流通品の管理状態などを調査します	819	3.7%
その他	商品部門や会員生協からの検査依頼に対応します	667	3.0%
検査件数合計		22,415	

《商品検査の件数推移》



目的に合わせた項目で検査を実施します

《検査項目内訳》



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、検査データの共有も行っています。2017年度は8生協*で83,016件の検査データを共有しました。また、冷凍・冷蔵のCO・OP商品を中心に共同で検査を実施する取り組みは、2017年度8生協*で7,291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ていきます。

* いずれも日本生協連を含んだ数字



▲商品検査センターで開催された検査技術研修会に、全国から会員生協の検査担当者が参加しました。

工場点検

活動概要

CO・OP商品の品質保証の重要な取り組みの一つとして、製造委託をしている工場の管理を行っています。目的に応じて品質保証部門と商品部門が協力、分担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。

2017年度は2,087件の工場点検を実施しました。前年に引き続き、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、47工場についてアレルゲン管理や防虫管理など重点管理テーマを設定し管理強化に取り組みました。

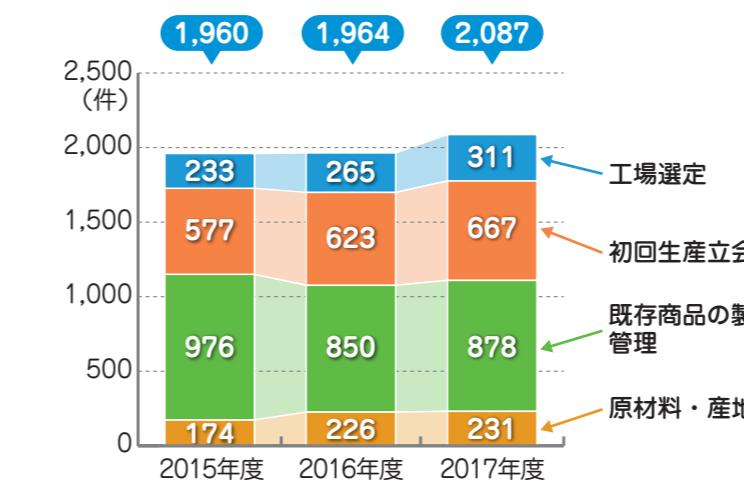


▲工場点検では、生産中の現場で管理状況を確認していきます。

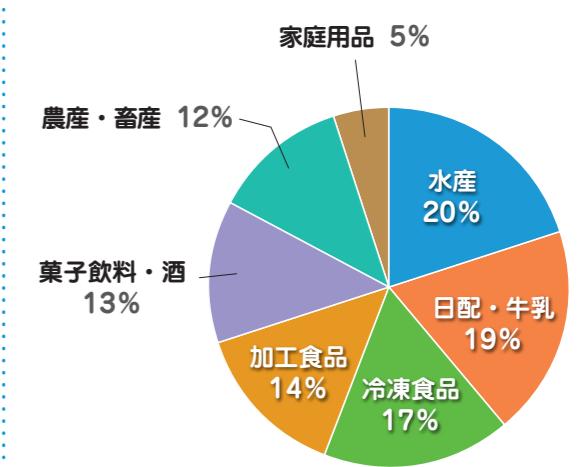
データで見る2017年度実績

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	311	14.9%
	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	667	32.0%
	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	878	42.1%
	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	231	11.1%
	点検件数合計		2,087	

《工場点検の件数推移》



《商品分類内訳》



全国生協の連携

各会員生協でも工場や店舗の衛生管理に関する点検を実施しており、協力した取り組みを進めています。2017年度は工場点検担当職員の育成プログラムや、店舗の衛生管理ガイドライン作成など、共通して抱えている課題に連携して取り組むための作業部会を立ち上げ、検討に着手しました。また、品質管理担当職員の交流の場として、実際の店舗で衛生管理を学ぶ合同実習や、工場点検の技術・知識に関する情報交流のための交流会を開催しました。交流や学習を通して、スキルアップを目指しています。



▲品質管理担当者交流会では、会員生協の店舗で衛生管理の視点についての研修を行いました。

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。

2017年度は、化粧品などの薬粧品や乳幼児商品の開発・リニューアルに際して、健康影響やリスクの評価を強化しました。管理基準や工場点検、仕様管理を都度判断して対応を進めています。



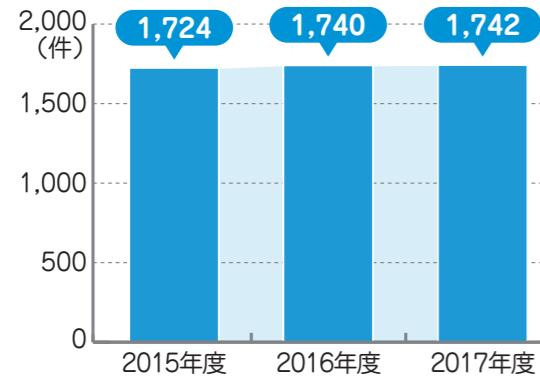
▲新規開発商品の初回生産品を品質保証部で品質確認しています。

データで見る2017年度実績

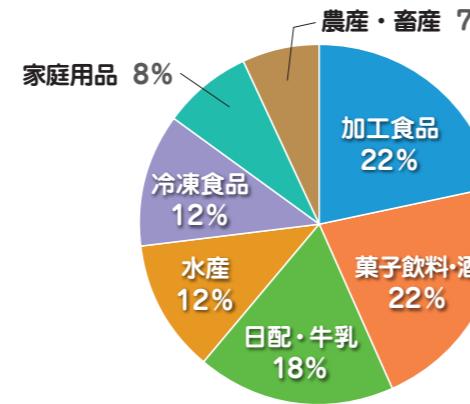
点検の確認ポイント

- 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・合理的な根拠のもとの設定
- 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

お届けするまで～流通段階での品質保証～

日本生協連の物流に関わる部署や子会社と、品質に関わる課題について定期的に協議を行い、問題の未然防止を図っています。

高温下にさらされると、変色や異臭などの品質上の問題が生じる可能性のある商品について、夏場を中心とした高温期に、温度調節ができる定温庫で保管するなどの検討を行っています。

海外生産の輸入商品は、商品開発の際に、実際にサンプルを輸送して、海外から日本への輸送時に商品や包装に破損が起きないか、品質の劣化が起きないかをテストして、問題ないことを確認しています。

商品の生産が始まってからは、現地の状況を踏まえて必要と判断した場合には、輸出時に商品をコンテナに積みこむ際に現地のスタッフが確認をしたり、国内に入ってから、物流センターで外観の汚れや破損・異臭などがないか検品するなど、商品に異常があれば、迅速に対応できるように管理しています。



▲夏場の急な温度変化で品質低下の恐れのある商品は、定温庫での管理を行っています。



▲新規取引先の初回のコンテナ積みには必ず立会い、不具合がないか確認をします。

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、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	231
「特別管理原材料」の原料工場や原料産地の点検	636
点検件数合計	867

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	539
重金属検査	443
動物用医薬品検査	209
GMO(遺伝子組換え作物)検査	194
その他の検査(食品添加物、自然毒、アレルゲンなど)	523
検査件数合計	1,908

輸入品の管理

輸入品は、製造国の状況や新たな食品安全・品質に関わる問題を踏まえ、管理方針を毎年見直して、品質管理強化に取り組んでいます。

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、細かな管理を行っています。

2017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。

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ります。商品の「におい」はお申し出の多発につながることがあるため、重点的に取り組んでおり、嗅覚での評価に関する研修を行いました。また、スタッフの「工場の品質管理」に関するスキル向上に向けて、体系的に研修を進めていく人材育成プログラムをスタートしました。

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
工場点検	工場の管理状態を確認します



▲CTJの中国(上海・青島)事務所のスタッフと、異臭物質、事故事例などの学習会を実施しました。

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事、意見要望など、多岐にわたります。

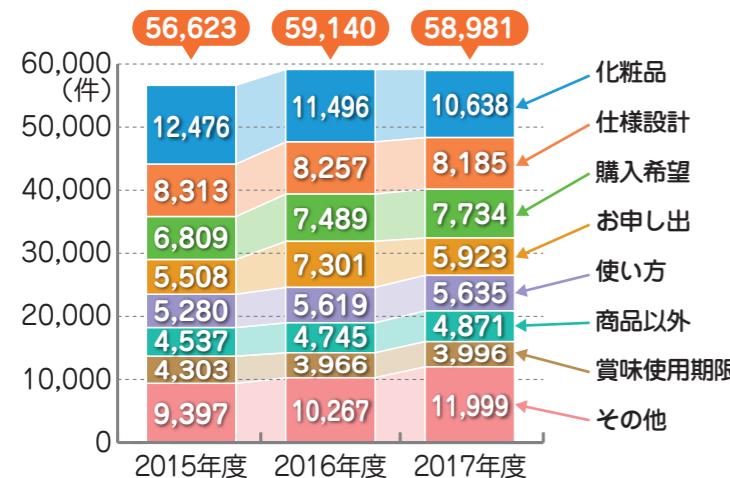
2017年度は58,981件のお問合わせをいただきました。いただいた声を商品づくりに活かすため、質問・意見の理由や利用時の状況などを積極的に聴いて、17,548件を記録し、活用しました。



▲組合員サービスセンターでは、17名（2018年4月現在）の職員がお問合わせに対応しています。

データで見る2017年度実績

《お問合わせ対応の件数推移》



《「声」の記録活用件数推移》



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

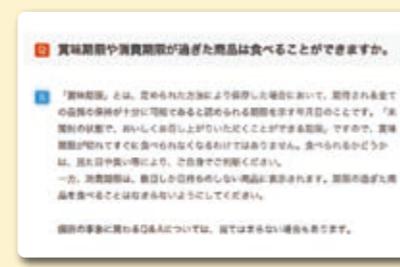
組合員からのお問合わせやお申し出には、商品特性に関わるものもあり、知つていれば安心できる、すぐに対処できることがたくさんあります。

宅配の配達担当や店舗職員が、組合員の問合わ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、2017年度も12件を新規提供し、全45件となりました。全国の会員生協で教育ツールのほか、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。また、コーププラザ1階のコープミュージアムに展示を行い普及を進めました。今後も定期的に展示を継続します。

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く「よくあるお問合わせ」や「質問」を紹介しています。2017年度は72件の更新と90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。頻度高く寄せられるQ&Aを目立つ位置に掲載するなど、組合員にとってわかりやすい情報提供に努めています。



▲商品なるほどシートの一例。
疑問に会話形式で答えていきます。



▲「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。

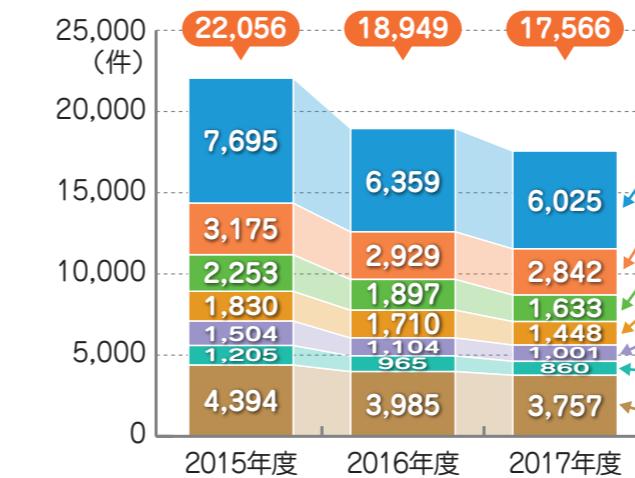
2017年度は17,566件のお申し出に対応し、対応件数は2年連続で減少しました。多発するお申し出を中心に、商品部門への改善要請を行い、商品の品質向上につなげています。



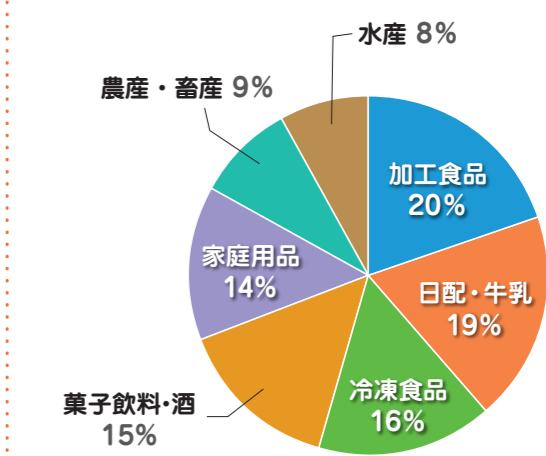
▲お申し出いただいた現品はまずお問合わせ管理センターで確認します。

データで見る2017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	2,911	49.5%
農薬検査	1,833	31.2%
微生物検査	731	12.4%
その他	400	6.8%



▲異臭検査では機械と人の鼻の両方で検査を行います。

POINT!

異臭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」は、ほぼ全国の拠点となる地域生協で導入でき、年間約24万件の全国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です。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、2018年3月までに、12,164件の工場を登録しました。



▲お問合せ担当者の交流会。回答品質の向上を目指して、事例交流や学習を行っています。

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。2017年度は3,272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。

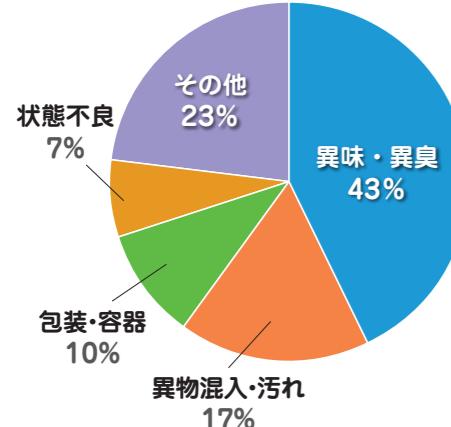
安全品質管理部は重大商品事故発生時には被害の拡大を防止するための指示を出す司令塔の役割を担い、徹底した原因の調査や対策の指揮をします。



▲商品事故の対応では、状況やその拡散性を判断するため緊急の検品を実施します。

データで見る2017年度実績

『至急の調査をしたお申し出の内訳』



TOPICS

お申し出の迅速な対応や原因究明のために、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

2017年度、お申し出の迅速な対応や原因究明のために、会員生協との交流、産地での実地調査を行いました。

【取り組み1】北海道かぼちゃ

かぼちゃの風味不良の原因を突き止めるために、産地である北海道の畑で実地調査を行い生育由来の要因を突き止めました。



▲北海道産かぼちゃの収穫品サンプルを確認し、製品に使用する原料を選定しました。



▲コープきんき事業連合のメンバーと異臭物質、事故事例について共有しました。

【取り組み3】コープきんき事業連合との嗅覚官能トレーニング

共同事業を行うコープきんき事業連合と合同で嗅覚官能トレーニングを行いました。組合員からの声に迅速に応えられるように、生協間での学習・交流を実施しています。

改善事例

お申し出から工程を改善した事例

【ジャム】

瓶のキャップ部分にさびが付着し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、キャップを締めて、温水による殺菌シャワーを行った後の乾燥が不十分だと、キャップ部分にさびが発生する可能性があることがわかりました。水分を除去するための温風装置の風量を強くするように変更する対策を行いました。



お問い合わせから商品仕様を改善した事例

【柔軟剤】

柔軟剤は紫外線を受けると内容液が固まるなどの変質が起きやすいため、これまで透明の容器は使っていませんでした。しかし、「詰め替えるときにどこまで入ったかわからずあふれてしまうことがある」というご意見をいただき、処方の見直しを行いました。検証試験で紫外線影響に問題がないことを確認し、側面を透明にした「ビジブルライン」付き容器に変更しました。



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

【釜めしの素】

「この釜めしの素でおこわは作れますか?」とのお問い合わせをいただきました。もち米を加えて簡単におこわ風になるよう、おいしく炊ける分量を確かめて、作り方の表示にレシピを追加しました。



商品検査から発売前に商品改善した事例

【串揚げ】

海外工場で串揚げ商品を開発することになり、使用予定の原料が適切であるかを確認するために検査したところ、原料パン粉から使用することを指定していない食品添加物を検出しました。パン粉の仕様をあらためて確認し、この食品添加物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の立場で意見・提案をし、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

2018年4月現在

内閣府	農林水産省
企画等専門調査会	農業資材審議会 飼料分科会
食品安全委員会	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
研究・調査企画会議 事後評価部会	「国産大豆」に関する情報交換会
	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
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
食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会	農林水産省／厚生労働省
食品衛生管理に関する技術検討会	コーデックス連絡協議会
食品衛生法改正懇談会	

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・要望書

2017年3月21日～2018年3月20日

提出先	提出日	意見書タイトル
消費者庁	2017年 4月17日	「食品表示基準の一部を改正する内閣府令(案)」に関する意見
消費者庁	2017年 5月 1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	2017年 5月16日	「デキサメタゾンに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)」についての意見
内閣府特命担当大臣 (消費者及び食品安全担当)	2017年 8月30日	加工食品の原料产地表示制度に係る基準等の改正に対する要望
厚生労働省	2018年 2月 6日	「食品衛生規制の見直しに関する骨子案(食品衛生法等の改正骨子案)」に対する意見
厚生労働省	2018年 2月20日	平成30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	2018年 3月 6日	「平成30年度食品安全委員会運営計画(案)」に対する意見
消費者庁	2018年 3月20日	消費者基本計画工程表改定素案に対する意見

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

基準や政策の策定

加工食品の原料原産地表示制度改正への対応

食品表示法改正後も個別課題の審議が続いており、2017年度は原料原産地表示制度の改定、および遺伝子組換え表示制度の見直しの検討がありました。

新しい原料原産地表示制度に関しては、日本生協連は様々な問題のある制度と捉えており、以前から反対や懸念の意思表示をしてきました。2017年度は会員生協や業界団体、消費者団体とも協議を踏まえて消費者委員会食品表示部会での発言を行うとともに、会員生協に対しては新しい原料原産地表示制度への意見表明を組織し、21生協および38名の生協理事・職員が個人名での意見書提出を行いました。

CO・OP商品については、食品表示に関する基本的な考え方(三原則)「正しく伝える」「選ぶときに役立つ」「利用しやすい」の視点から、組合員の「誤認」につながらない具体的な表示について検討を進めています。

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しています。理事を派遣している食品安全マネジメント協会(JFSM)では、日本独自の食文化や慣習を踏まえつつ国際的にも適合する認証スキームを策定し、昨年9月にJFS-C規格をGFSIに承認申請しました。国内事業者向けの規格も、制度化されるHACCP-基準Aの要件に適応しています。

国内の食品業界全体の安全衛生レベルのいっそうの向上につながると考え、この規格の活用と普及に協力していきます。



▲会員生協との品質管理担当者交流会で、国際規格に関する学習を行い、方向性や規格の内容について理解を深めました。

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2018年2月16日に第27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411名でした。

学習講演として「国内のHACCP制度化に関する最新動向」について、東京農業大学の五十君静信教授に制度化の背景と科学的根拠に基づいた衛生管理についてお話をいただいたのち、お取引先による品質に関わる現場教育や品質改善に関する事例報告を行いました。品質管理についてお取引先同士で交流できる場として機能しています。



▲東京農業大学の五十君静信(いぎみ しげのぶ)教授による講演。HACCPの考え方や制度化に向けた動向について解説いただきました。

2017年度の関連活動



品質管理の力量向上を目指して

日本生協連商品検査センターでは検査技術力向上のための検討に取り組んでおり、2017年度は微生物検査、栄養成分検査、臭気検査、ヒスタミン検査の改善検討の成果を日本食品微生物学会、および日本食品衛生学会、残留農薬分析国際交流会で発表しました。

<発表演題>

- ▶「酵素基質培地を用いた加熱損傷黄色ブドウ球菌の検出」
- ▶「鶏肉加工品における2-MIB定量分析法の開発」
- ▶「水分および脂質の迅速分析法の検討～栄養成分表示のために」
- ▶「食品中のヒスタミン分析迅速化に向けた検討」



▲検討の成果をまとめたポスターを、学会に参加した多くの方たちに見ていただきました。



全国生協の連携

業務の共同化・連携強化のために

生協の品質保証活動を維持・強化していくため、会員生協と、品質保証の基本的な仕組みや体系の共通化、専門力量をもった人材の育成に取り組んでいます。

2017年度、全国生協の品質保証の連携をいっそう進めるため、従来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」を新たに設置しました。委員会の下に「お申し出対応」、「商品検査」、「工場・店舗点検」の3つの作業部会を設け、それぞれの分野で連携強化のための取り組みを進めています。

お申し出対応業務では、お問合わせ管理システム「クイックプロII」の円滑な運用や全国生協の連携対応演習の検討などを進めました。商品検査業務では、生協間の検査委受託の充実や検査キット等の共同調達の取り組み、工場・店舗の点検業務では、工場点検のトレーナー育成や店舗でHACCPを実践するためのガイドライン作成に着手しました。

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。

2018年度に向け、品質保証分野のネットワークを広げていく目的で、現在の研究・交流会を「全国品質管理交流会」に再編し、参加者の幅を広げて、分野横断的な話題も取り上げ、学習・交流を拡充することにしています。

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取り組みを、2017年度から開始しています。現在、コープ中国四国事業連合、コープきんき事業連合、エフコープと相互の教育出向を行っています。



▲お申し出対応作業部会。組合員のお申し出に迅速に、正確に対応するための取り組みを進めています。



▲日本生協連の商品検査センターに着任し、研修するエフコープの職員。



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2017年度に1,562件の検査を実施しました。2017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。



▲「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。

◆ 組合員の食事からの放射性物質摂取量調査

2017年度は全国の18都県の生協組合員234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。



▲日本食品衛生学会で論文賞を受賞しました(左)。食生活ジャーナリスト大賞特別賞を受賞した山越商品検査センター長(右)。

◆ 社会的にも評価されました

2011年度から2014年度の調査結果をまとめた論文に対して、日本食品衛生学会から「論文賞」、食生活ジャーナリストの会から「食生活ジャーナリスト大賞・特別賞」をいただきました。専門家からは、家庭の食事を対象とした大規模な放射性物質の摂取量調査は、世界的にも例がないと評価いただきました。



2017年度活動報告のごあいさつ

『日本生協連執行役員 品質保証本部長』
やぶた たかひろ
薮田 高広

10年前の2007年度に中国製冷凍ギョーザ事件が起きました。日本生協連は、予兆を見逃さずに迅速な調査や措置をしていれば被害を防止できた可能性があったことを猛省し、CO・OP商品のリスク管理や工場点検、商品検査、事故対応等品質保証体系を再構築しました。その後も各所に改善を重ね、お申し出の対応手順は全国生協で標準化し、その管理システムも共同開発し導入しました。2017年度は、品質保証の全国連携をさらに進めるため「品質保証連携強化委員会」を立ち上げ、分野を拡げた施策に着手しました。また、品質管理を担う職員の育成のため会員3生協と日本生協連で相互の教育出向をスタートし、現在6人が研修をしています。

本紙には、日本生協連の品質保証の取り組みだけでなく全国生協で集約できる実績も一部記載しています。生協が安全・安心な商品を組合員にお届けする取り組みの一環としてご覧いただければ幸いです。

日本生協連 ホームページのご案内



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 品質保証本部の体制



▲商品検査センター（埼玉県蕨市）



▲コーププラザ（東京都渋谷区）

発行日 2018年6月
発行 日本生活協同組合連合会