

ならコープ品質保証 活動レポート

2016年度報告(2017年7月発行)



市民生活協同組合ならコープ

〒636-0302 奈良県磯城郡田原本町宮古395-1
品質保証室

ならコープは国際規格であるISO
9001:2008品質マネジメントシステム及びISO14001:
2004環境マネジメントシステム
の認証を取得しています。



ならコープは、JAなら
けん、奈良県森林組合
連合会と共に、吉野の
森と水を守る取り組み
をすすめています。

l n d e x

・品質保証活動レポート発行にあたって	1
・ならコープ独自の食の安心・ 安全確保のための基盤システム	2
・組合員の声を聴き、実現・改善に向けて コープベル	3
・商品へのお申し出の対応	4
・商品検査	5~6
・取引先点検 店舗点検	7
・学習会・情報発信 ・購買先(再)評価会議 ・重大事故発生時の対応	8
・HACCP推進活動	9
・品質保証部門のあゆみ	10



品質保証活動レポート発行にあたって

市民生活協同組合ならコープ 理事長 森 宏之

「第11次中期計画」の初年度となる2016年度の到達点は、奈良県内で269,972人、約46%の世帯が加入される組織に成長、出資金残高は99億5,435万円と前年同期を2億3,934万円上回りました。組合員の皆様のお買物とご利用結集によって供給高は、386億5,021万円を確保、無店舗と店舗の両事業で前年実績を超過する増収で終え、過去最高水準になりました。経常剰余金は約4億160万円と減収となったものの、これは未来に向けた投資による経費増加の影響によるものと考えております。奈良県をはじめとした行政と県下自治体の皆様、全国各地の生協の仲間の皆様、共栄会を中心としたお取引先各社の皆様のご指導、ご支援、ご協力を得て、到達しえた結果と考えております。関係各位に、心からお礼を申し上げます。

皆様のご協力を得て、2016年度は、新たに熊本・大分地震の被災地を含めて、被災地に寄り添った支援を続けることができ、つながり・交流が進んだと確信しています。

県内での取り組みとしては北・中・南という3つのエリアと県下各地でならコープネットの活動が展開でき、地域とともに環境・エネルギー・福祉・子育て・平和・ユニセフ・消費者運動等各分野で活動領域を広げることができました。また、本部事業棟を拠点として、協同福祉会とコープたすけあいの会と共に、ならコープグループの地域包括ケアシステム実践で実績を積みつつあります。新たに3月に「あすならホーム高畑(奈良市高畑)」、5月に「あすならホーム桜井(桜井市栗殿)」が開設しました。加えて、コープなんごう(大和高田市大谷)を出店、楽しく買物ができる場所ができ、新しい組合員の仲間が増えたことが嬉しい出来事になりました。「吉野共生プロジェクト」の取り組みでは“吉野の森と水を守る運動”の拠点となる吉野事業所(吉野町西谷)を竣工し、南部地域活性化につな

がる各種の新規事業(宅配水製造・水耕栽培・農産物集荷・太陽光発電)が展望できることになりました。

さて、2017年度は、奈良市七条西町へ新たに、コープ七条をオープンいたしますが、高齢者や生活弱者の方々に生協に加入してもらえよう商品・サービスも充実させて、生涯にわたって利用してもらえ新しいしくみに挑戦いたします。今、私たちは大切な協同組合組織を100年にわたって存続させるため、創立時の高い「志」に立ち返って、たすけあいと協同連帯の歴史に学び、新しい時代に適応していく必要があります。古都奈良の地に多数者生協を建設し、明るく住みよい街づくりと平和な暮らしを守り、生活文化の豊かな華を咲かせようとした奈良市民生活協同組合創設者たちの大きな「夢」を大切にしていきたいと考えています。

ならコープは子会社である「(株)奈良コープ産業」並びに「(株)CWS」と共にISO9001(品質)とISO14001(環境)を合せた「統合マネジメント」による活動を推進していますが、障がい者と共に「(株)ハートフルコープなら」と「(株)ハートフルコープよしの」を成長させ、「(株)コープエナジーなら」を含めた5社による「ならコープグループの経営理念」を共有統合して、奈良県民の皆さんへの貢献を深め、ならコープがあってよかったね！と喜ばれるグループづくりに全力をあげてまいります。

ここに不十分な取り組みではございますが、「統合マネジメント」における2016年度の品質保証活動分野に関するまとめとして「品質保証活動レポート2016」をご報告申し上げます。関係者の皆様方の忌憚のないご意見をいただければ幸いです。

(2017年5月 理事長 森 宏之)

ならコープ独自の食の安心・安全確保のための基盤システム



①ならコープフードセーフティシステムの概要

ならコープでは組合員に確かな商品をお届けするためにリスク分析手法に基づき独自のフードセーフティシステム(図1参照)を構築し取り組んでいます。

フードセーフティシステムは、食品の原料から製造、流通、供給(販売)、そして消費者までの全過程で発生するリスク評価(リスクアセスメント)を行い、管理項目を決めて、継続的に管理・監視する(リスクマネジメント)とともに組合員や取引先などステークホルダーへの情報提供・意見交換(リスクコミュニケーション)を行うシステムです。

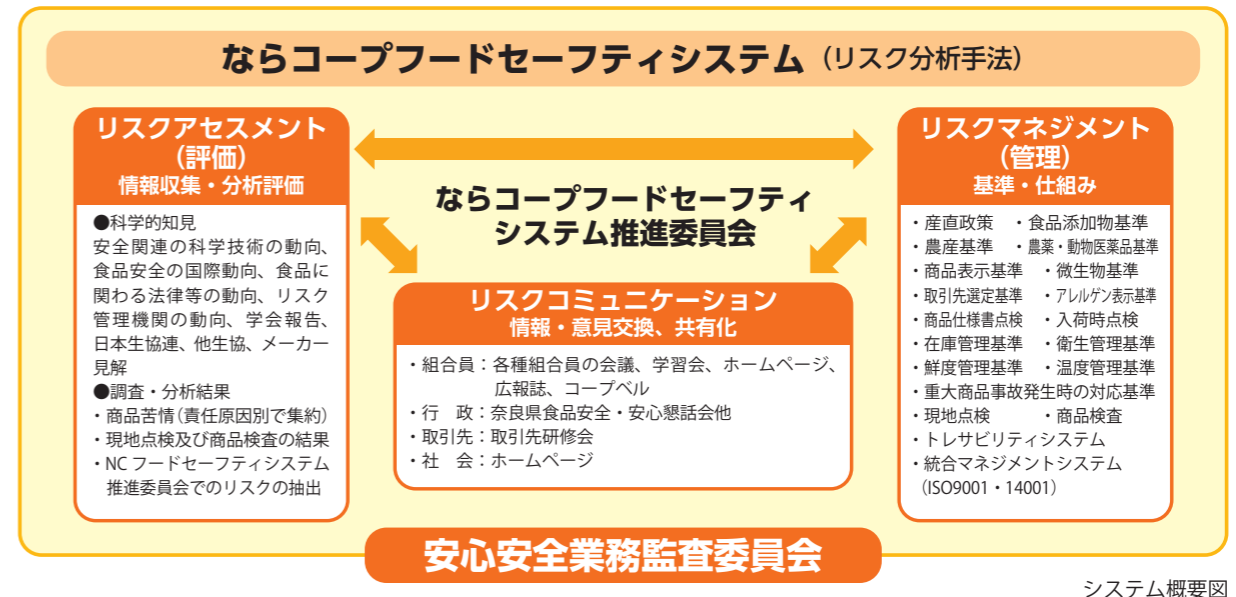
ならコープのフードセーフティシステムは、国際的な食品の安全確保システムとして採用され、わが国の食品安全基本法の第11条～第21条の「施策の策定に係る基本的な方針」で取り上げられている、リスク分析手法の概念をベースとして構築した、ならコープ独自の食品の安全確保システム(食品の安

心と安全の確保を目標とする)です。実践に当たってはならコープグループ統合マネジメントシステム(ISO9001:2008、ISO14001:2004)に基づき推進しています。

まずは、起こりうるリスクについて、最新の科学的知見(国の見解、日本生協連やコープきんきの見解、専門家の文献等)を参考に分析・評価し、「商品政策」をはじめ各種独自の基準や仕組みを作り実践してきました。また、これらの政策や基準は、最新の科学的知見の評価に基づき適時見直し、改定しています。

さらにこれらの取り組みや新たな施策を組合員、消費者をはじめ取引先食品企業にも開示・協力を願い、また国や行政に対して同様の取り組みの実施を要請することにより、リスクコミュニケーションをすすめています。

【図1】



②推進体制・監査

これらの政策や基準等に基づいてならコープの商品事業が正しく機能しているかどうかを管理する仕組みとして品質保証部門、商品事業部門、無店舗事業部門、店舗事業部門、総務部門、広報部門、内部監査の責任者をメンバーとする「ならコープフードセーフティシステム推進委員会」を毎月開催し、事故や問題を未然に防止する施策の検討と是正措置の点検を実施しています。

また、システムが正しく機能しているかを客観的に評価するため、学識経験者、組合員理事による「安心安全業務監査委員会」*を設け、半期毎に監査を受けています。

*安心安全業務監査委員会…HACCP、微生物分野の学識経験者3名、組合員理事4名による商品事業に関する監査を行う。2004年から始まり2016年度までに27回開催された。



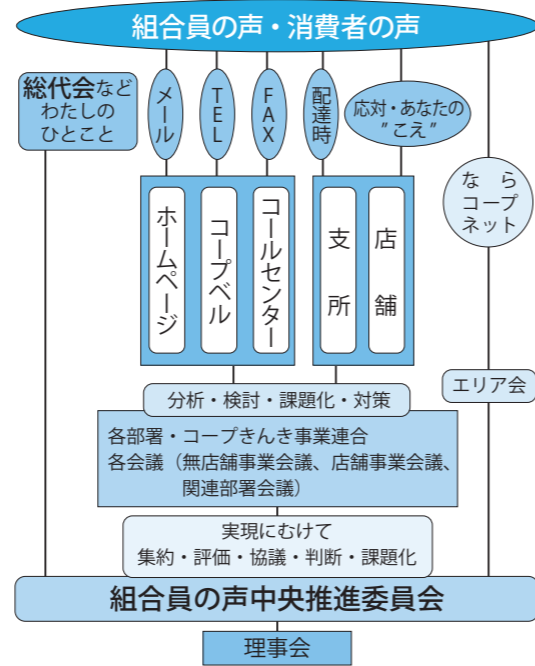
安心安全業務監査委員会

組合員の声を聴き、実現・改善に向けて

組合員の声は、配達時や店舗でのお買い物時、コールセンターやコープベル、ホームページ、組合員のつどい、総代会などを通じて寄せられます。

組合員の声中央推進委員会

寄せられた組合員の声は、役職員一人ひとりが日々の業務の中で課題としています。組合員の声中央推進委員会は、専務理事を委員長とし、組合員理事や各部署の責任者で毎月開催しています。寄せられた声や、声になる前の潜在的な問題とニーズを共有化し、組合員満足を高めるために協議を重ね、対応の方向性と課題を確認しています。



組合員の声 実現事例

組合員の声

① eフレンドの注文締切時間を延長してほしいです。

A ⇒ 2016年8月1回企画のご注文からeフレンドの注文締切時間を延長しました。従来は注文書提出日の翌日 23:59 締切でしたが、注文書提出日の翌日 25:00 までに変更となりました。またマイボイスコールも同様に注文締切時間を延長しました。

組合員の声

② 「ならコープ特選こいくちしょうゆ 1.8ℓ」一升瓶で持ちにくい。

A ⇒ 2016年12月から「ならコープ特選こいくちしょうゆ 1.8ℓ」はより扱いやすく、軽く、便利にご利用いただけるようにPET素材のハンディーボトルに変更しました。



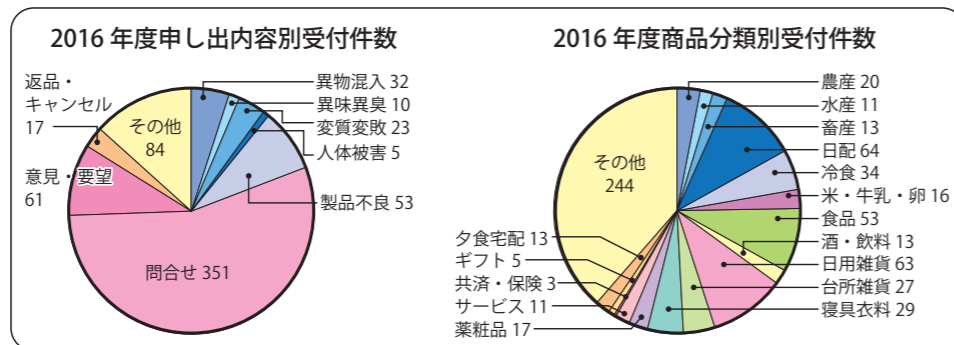
コープベル

コープベル(フルダイヤルで受付)は1983年5月の開設以降、組合員からならコープへの意見や要望、商品に関する問い合わせなどを受ける窓口として、多岐にわたるお申し出に対し正確、丁寧、迅速に対応しています。

2016年度は636件(2015年度は647件)のお申し出をいただきました。商品の不良や異物混入などの苦情は123件、喜びの声をいただいた事例は36件ありました。コープベルにいただいた内容は全部署に発信され、組合員さんの声が事業に反映されるように努めております。



コープベル



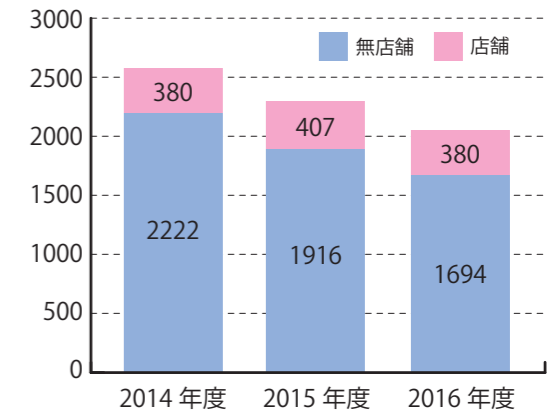
商品へのお申し出の対応

ならコープでは、ご利用頂いた商品に対するお申し出に、次のように対応を行っています。

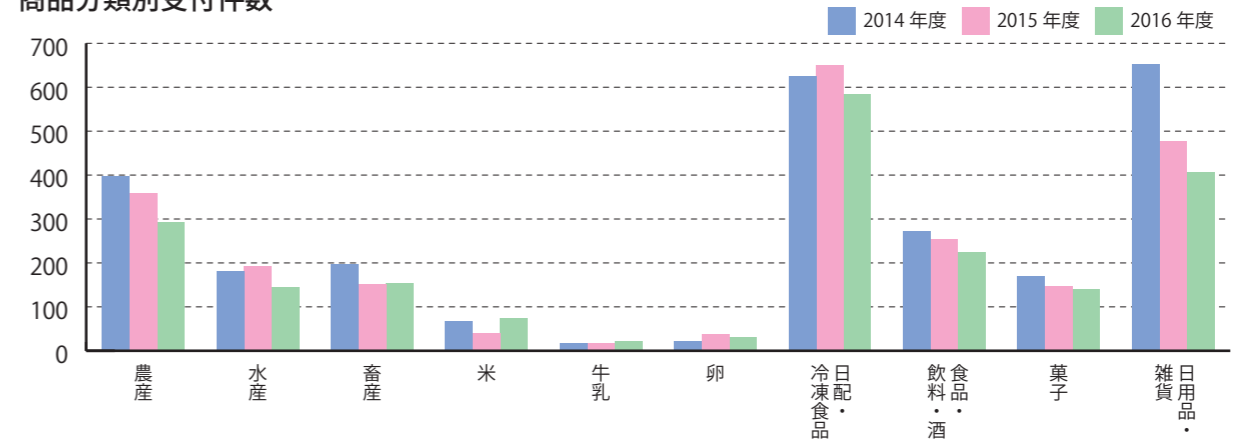
- ① 組合員からいただいたお申し出をしっかりと聞き、製造元に伝え、問題点や原因を調査し、その対策を講じることで、引き続きご利用頂けるようにする。
- ② そして、この取り組みを組合員に知っていただき、生協への信頼に応える。

2016年度は2,074件(無店舗1,694件 店舗380件)のお申し出がありました。2015年度は2,323件(無店舗1,916件 店舗407件)であったことから249件減少(無店舗222件減少 店舗27件減少)しました。

お申し出受付件数



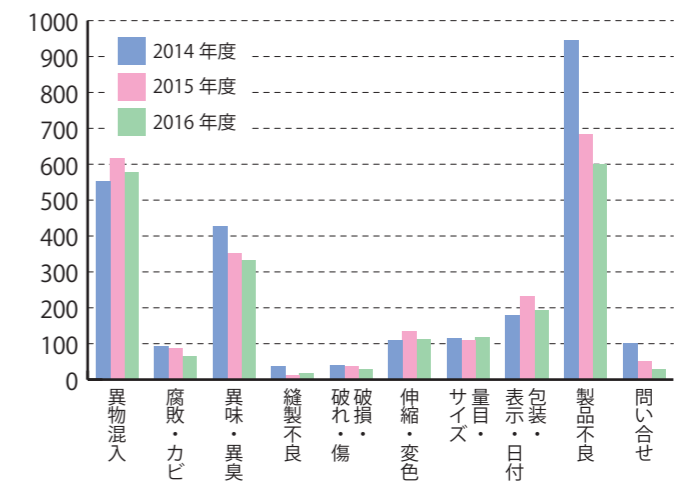
商品分類別受付件数



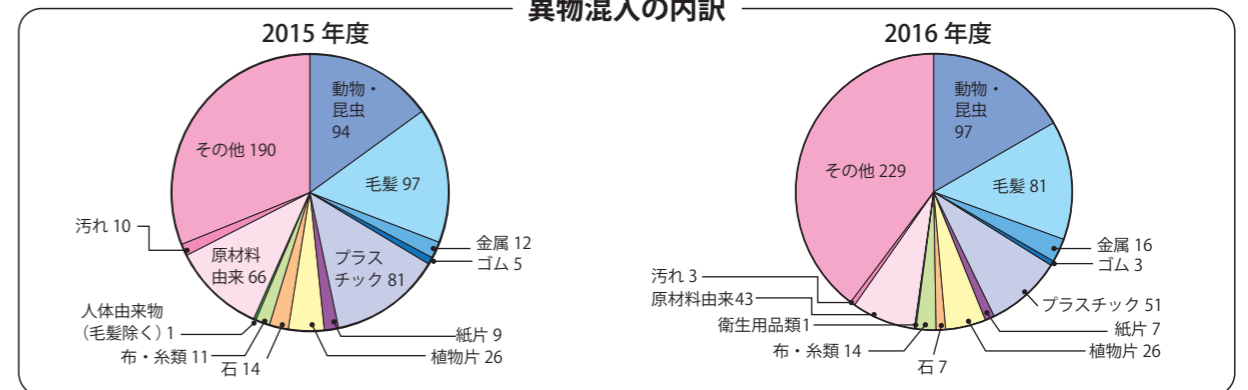
お申し出内容別の受付では、2016年度は異物混入が578件で2015年度(616件)よりも38件減少(93.8%)しました。「プラスチック片51件(昨年81件)」「石7件(昨年14件)」「毛髪81件(昨年97件)」「原材料由来43件(昨年66件)」が減少しましたが、「動物・昆虫97件(昨年94件)」「金属16件(昨年12件)」等が増加しました。

578件の異物混入について調査の結果、明確に原因を特定することが出来なかったお申し出を除き、286件が原料選別や製造工程の管理不備が原因と考えられました。製造元へは日本生協連、コープきんき等を通じ再発防止に向けた改善を要請しています。

お申し出内容別受付件数



異物混入の内訳



商品検査

ならコープで自主的に行っている商品検査は、無店舗・店舗で取り扱う前の新規商品検査、供給している商品の抜取検査、店舗で加工している商品の検査、グループ会社の(株)奈良コープ産業、(株)CWS、(株)ハートフルコープよしので製造している商品の検査、その他産直卵を採卵する鶏舎の拭取検査等です。

【商品検査の目的】

- (1) 独自に定めた商品取り扱い基準に適合しているかどうかを確認する。
- (2) 取り扱う商品の品質や衛生の状態を確認し、製造者と協議して品質向上につなげていく。

【商品検査の考え方】

- (1) 原料から製品にするまでの工程を HACCP 手法等に基づいて、きちんと管理していくことで商品の安全性を確保することが基本です。その工程管理が計画どおりに機能しているかどうかを確認することが検査の役割です。
- (2) 同じ手順でつくられたものであれば、一定数を

検査することで全体の傾向を確認することができます。組合員の手元に届く全ての商品を検査することはできませんので、商品ごとにどのような危害があるかを考えて、製造ロットを基本単位として代表ロットサンプルについて検査を実施しています。

- (3) ならコープでは、食品の原料から生産製造、流通、販売（供給）、そして消費者までの全過程で発生するリスク評価を行い、監視項目を決めそれを継続的に監視するとともに情報・意見交換する“ならコープフードセーフティシステム”の一環として商品検査を実施しています。

微生物検査

微生物検査は、衛生的で安全な商品であるかを確認するために実施しています。検査結果は食品衛生法や自主基準により評価します。

これらの商品を検査しています

惣菜、寿司、食肉製品、魚肉練り製品、和生菓子、洋生菓子、水産加工品、麺類、豆腐、あげ類、冷凍食品等からリスクが高いと考えられる商品。また、夕食宅配、宅配水（奈良桜よしの天然水）、産直卵や産直卵を生産する鶏舎拭取検査、ならコープ店舗作業室の拭取検査など。

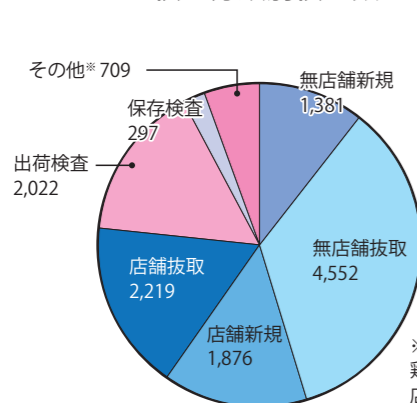
検査項目 一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ菌、腸管出血性大腸菌 O-157、乳酸菌



2016年度は、13,056点の商品で37,902項目実施しました。

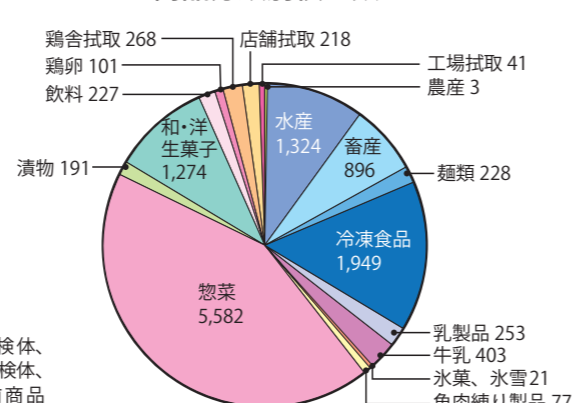
新規商品の検査は無店舗と店舗で合計3,257点実施し、店舗新規商品で18点が自主基準に不適合となり、取り扱いませんでした。

検査分類別検査数



※その他内訳（苦情品 49 検体、鶏舎拭取 268 検体、液卵 95 検体、店舗拭取 218 検体、開発前商品 16 検体、工場拭取 41 検体、組合員活動関連の検査 22 検体）

商品分類別検査数



理化学検査

理化学検査では、表示と異なる原料（畜種・遺伝子組換え原料・アレルゲン）が使用されていないか、保存料等の食品添加物の使用量に問題がないか、また、米や卵の鮮度等を検査により確認しています。2016年度は、ならコープで実施したもの、外部検査機関に検査を依頼し結果を確認したものを合わせて5,155検体でした。

表示にかかわる原材料の確認検査

検査項目	検査内容	検査数
アレルゲン検査	卵、乳、小麦、甲殻類（えび、かに）、そば、落花生の微量混入がないかイムノクロマトキットで確認	57
畜種判別検査	馬・豚・羊・牛・鶏の5畜種が表示通りに使用されているかをPCR法で確認	75
GMO（大豆）検査	遺伝子組換え大豆が豆腐、あげ等の製品に混入していないかをPCR法で確認	78
コシヒカリ検査	コシヒカリを使用した加工品（炊飯米）にコシヒカリ以外の米が混ざっていないかをPCR法で確認	49
異種米判定（外部検査）	表示されている品種以外の米が混ざっていないかをPCR法で確認	82
リン酸塩検査（外部検査）	仕様書や商品表示に記載されていない保水性や食感をよくするリン酸塩が使用されていないかを確認	8

食品添加物など化学物質にかかわる検査

検査項目	検査内容	検査数
食品添加物検査	保存料、発色剤等の使用の有無や使用量を確認	1,426
残留農薬検査（外部依頼）	産直農産物、店舗直売所商品の残留農薬が基準に適合しているかを確認	157
簡易農薬検査	個別農薬の成分ではなく、人体危害につながる、神経伝達に関する物質を阻害する成分がないかを確認	617
ヒスタミン検査	マグロ、サンマなどに含まれるアミノ酸が、細菌由来の酵素によって分解・生成されるヒスタミンの量を確認	333
カビ毒検査	熱帯、亜熱帯地域等に分布するカビが産生するアフラトキシンが含まれていないかをELISA法により確認	60
放射能検査（サーベイメータ）	核種特定はできないが、高濃度の放射性物質に汚染されていないかを確認	183
放射能検査（スペクトロメータ）	特定の核種（ヨウ素131、セシウム134、セシウム137）について確認	794

鮮度品質にかかわる検査

検査項目	検査内容	検査数
米鮮度判定検査	米に含まれる脂肪分の酸化度を測定し劣化した米が混ざっていないかを確認	142
卵鮮度判定検査	濃厚卵白の高さ、卵重量からハウユニットを測定	1,070

その他の検査

検査項目	検査内容	検査数
クドア検査（顕微鏡検査）	養殖ヒラメに寄生虫がないか顕微鏡で確認（市販品調査）	24

2016年度に実施した検査の結果

・残留農薬検査（外部依頼）

仕様書に記載されていない農薬が、2検体から食品衛生法の基準値内で検出されました。調査の結果、いずれも意図的なものではなく、1件は仕様書への記載ミス。1件は仕様書に記載されている農薬（アセフェート）の分解物（メタミドホス）が検出されたと考えられました。

・リン酸塩検査（外部依頼）

ハム1検体で原材料に記載されていないリン酸塩が微量検出されました。調査の結果、当該製品を製造する前に使用したものが製造ラインに残留しており、当該製品製造時に移染したものが検出されたと考えられました。製造元へは、製造時の商品切り替え時の洗浄を徹底するよう要請しました。

その他の検査についてはいずれも問題ない結果でした。



取引先点検

取引先点検は、取引先との合意のもとに確認した「商品仕様」通りに、原材料が使用されているか、衛生的に製造されているか等を、外部からの検証業務の一環として行うもので、その結果は取引先にとっても有用な情報となります。

新規及び既存の取引先の工場の衛生状態、防虫管理状態、薬剤管理状態、製造工程、記録帳表の確認等を実施し、必要に応じて改善を要請します。また、検査結果や商品へのお申し出に対して、製造者と確認した再発防止策が実際に実行されているかどうか点検しています。

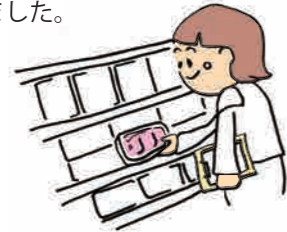
2016年度は、60社76回の取引先点検を実施しました。

	2015年度	2016年度
農産品関連	3	4
水産品関連	3	3
畜産品関連	3	2
日配・冷凍食品関連	45	43
米・牛乳・卵関連	11	9
一般食品関連	10	15
合計	75	76



店舗点検

ならコープの店舗(10店舗)の農産、水産、畜産、惣菜部門の作業場の衛生状態や作業状況、また、商品の表示方法や、表示内容に問題がないかを品質保証部の職員が日常的に点検を行い、不備があった際には都度是正を行っています。2016年度は衛生状態や作業状況の点検を39回、表示の点検を174回実施しました。



学習会・情報発信

学習会活動

ならコープ、ならコープグループ職員対象の、食の安心・安全の取り組み、苦情受付対応、表示などの学習会	44回
組合員などを対象とした、品質保証部の見学や食中毒予防などの学習会	24回

情報発信

- 商品苦情によるお申し出から、広く組合員にお知らせすべき内容は、機関紙『あをがき』の「今月の質問」のコーナーで毎月紹介しています。また、共同購入やこまどり便、受取ハウス利用組合員へは請求書裏面に、なるほどと思う生活の情報「おしえて！コープさん」や、品質保証部のおすすめレシピ「我が家の定番メニュー」を紹介しています。
- 商品を知って知らせる取り組みとして、ならコープホームページの“ならっぴ探検隊”の「商品の食べくらべ・おいしい食べ方」で、商品を食べた感想や、おいしい食べ方を紹介しています。
- 2009年1月から、商品検査の実績や組合員さんから寄せられた特徴的な声を紹介する「商品検査&声だより」を毎月発行しています。2014年1月から「品質保証&声だより」に変更し、工場や店舗点検の様子なども加え、2016年1月からは紙面を

- リニューアルし、ならコープの食の安心・安全の取り組みをお知らせしています。この内容は、ならコープホームページにも掲載しています。
- 商品苦情やご意見の中から、職員にも広く知っていただきたい商品情報やトピックスなどを、品質保証ニュースとして全部署に向けて発行しています。
- 10月19日奈良県橿原文化会館において、ならコープ共栄会とならコープの共催で第12回取引先研修会を開催し、取引先74社91名、ならコープ関係者を合わせて総勢114名参加がありました。基調講演では、アース環境サービス(株)学術部次長 市原睦規氏から「食の安心・安全をめぐる食品メーカーの課題～現場に根差した管理体制を目指して～」をテーマに多くの事例に基づき講演いただきました。その後、取引先である小川珈琲(株)、(株)ノースイの2社から実践報告をいただきました。

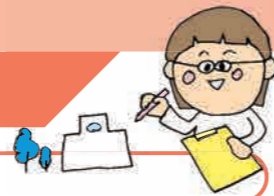


購買先(再)評価会議

食品の原料・産地偽装問題を受け、リスク対応として取引先を評価もしくは再評価する制度を整備しています。組合員からの商品苦情や重大な商品事故、商品検査や取引先点検の結果等によって、食品の安全に対する姿勢や対応能力を評価する基準を設けて、3ヶ月ごとに評価会議を開催しています。評価結果に基づいて改善を要請し、それでも十分な改善が見られない場合は、商品取り扱い停止等の措置を講ずることとしています。また、特に産地の偽装などが行われやすい商品群は評価の頻度を高めて、産地偽装や不適正表示の防止を図っています。

重大事故発生時の対応

日常的に寄せられる商品についての意見や苦情に対し原因の調査をすすめ、重大事故と疑われる事例が発生した場合は、速やかに専務理事のもとに緊急対策本部を設置し、日本生協連、コープきんき事業連合と連携して緊急体制を敷き、「重大事故発生時の対応基準」に基づいて対応するよう定めています。



特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会

2011 年度から奈良県食品安全・安心懇話会の後援および奈良県関連部門の支援により、奈良県工業技術センター（現：奈良県産業振興総合センター）と社団法人 奈良県食品衛生協会（現：公益社団法人 奈良県食品衛生協会）、ならコープの三者が共同して、主に県内の食品企業を対象にした HACCP 研修会を開催してきました。

この取り組みを発展させた「奈良県 HACCP 研究会」が、2014 年 2 月に特定非営利活動法人として設立しました。主な設立目的は、「奈良県食品企業の衛生・品質管理水準のボトムアップを図る」、「奈良県食品監

視指導計画に記載の HACCP 手法の普及・啓発の民間における補完を図る」とし、事務局をならコープ品質保証部が担っています。かねてから制定を求めてきました、奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）が 2015 年 7 月 1 日に施行されました。当研究会は、ならハサップの認証を取得するための条件の一つである指定研修を開催し、ならハサップの取得の推進や運用面のフォローなどを行い、民間の立場で普及・啓発を図り、県内の食品企業の衛生・品質管理水準の向上を目指し取り組んでいます。

HACCP 研修会を開催

7 月に奈良県産業振興総合センターにて、無料公開講座として、HACCP 手法の基礎を学習する「HACCP 導入研修会—今なぜ HACCP が必要なのか—」を開催し 44 社 70 名（行政関係者等も含め 93 名）の参加がありました。

奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）スタートにより、取得条件の一つである「HACCP プラン作成研修会」を 8 月～9 月にかけて 3 日間実施しました。27 社 40 名の参加があり、(株)牛信での製造工程の見学、各グループでの危害分析や CCP の設定、管理基準、文書記録の作成などに取り組みました。

2017 年 1 月にならハサップ認証取得にむけ、研修

4 日目の HACCP プラン作成研修を実施しました。3 日間の研修を終え、約 3 ケ月間のトライアル期間で自社の HACCP プランを作成した企業 19 社が必要な資料・書類を持参し、自社での取り組みについて、報告と質疑応答を行いました。研修内容に則した申請準備ができていないと判断された企業には修了証を発行しました。

2015 年度に研修を受けた後、認証に向け対応を進められた、(株)味の和路、イシメン(株)、(株)牛信、(株)奈良コープ産業、(株)丸秀食品の 5 社が、12 月 16 日に奈良県庁で行われた、ならハサップ認証式で認証されました。



HACCP 導入研修会



HACCP プラン作成研修会



HACCP プラン作成研修会



HACCP プラン作成研修会



ならハサップ認証式

※ HACCP：原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を定めて、そのポイントを継続的に監視・記録し、不良製品の出荷を未然に防ぐ、国際的にも認められたシステム。

今後の活動予定

特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会は、引き続き官民一体となった取り組みを行うことで、奈良県内食品企業の積極的な HACCP 手法の導入・普及に向けた、活動を進めてまいります。

2017 年度も、HACCP の基礎を学ぶ導入研修会と、認証制度への申請に向け、食品工場の現場研修も実施し、必要な知識、技術を習得できることを目指し、参加者自らの事業所や製品における HACCP プランが作成できるよう研修会を開催します。

品質保証部門のあゆみ

1990 年

- ・田原本町の物流センターに品質管理室設置
- ・微生物検査開始

1995 年

- ・田原本、香芝統合支所開設に併せて、品質管理室を拡張移転
- ・食品添加物検査開始

1996 年

- ・奈良県工業技術センターの技術フォーラムで「ならコープの HACCP 実践」を発表

2003 年

- ・総合品質保証部に機構変更（従来の機能に加えて「製造者管理の一元化」「商品表示の適正化推進」「組合員意見の一元管理」）
- ・奈良県工業技術センターの技術フォーラムで「ならコープフードセーフティシステムの取り組み」を発表

2004 年

- ・第 8 回地域保健全国大会で「ならコープフードセーフティシステムの取り組み」を発表

2005 年

- ・アレルゲン検査、PCR 機器を導入し遺伝子組換え食品（大豆）検査開始

2007 年

- ・品質保証室に機構変更（組合員の声推進部門を別部門での管理に変更）
- ・PCR 機器による畜種判定検査開始

2008 年

- ・品質保証部に機構変更
- ・簡易農業検査、ヒスタミン検査、アフラトキシン検査開始
- ・奈良県食品安全・安心懇話会専門部会委員として、奈良県の食品企業の安全・安心取り組みにおける企業姿勢の在り方と品質保証体制の確立に関する報告書「私たちが取り組む食の安全・安心」作成にかかわる

2009 年

- ・コシヒカリ（加工食品）の品種判定検査を開始
- ・農林水産省の「食品産業 HACCP 等普及促進事業」の助成による食品企業経営者のための HACCP 研修「エグゼクティブワークショップ」を開催し、お取引先 17 社の経営層の参加があり、食品をより安全に取り扱うための手法として HACCP の導入が必要であることを学んでいただいた

2010 年

- ・品質保証に機構変更
- ・7 月にコープきんぎ事業連合と大阪いずみ市民生協が共同で運用する商品検査センター“コープ・ラボ”が和泉市に開設され、ならコープの商品検査は、主に独自取扱商品や店舗商品に集中し、より幅広い商品で実施できるようになる

2011 年

- ・放射性物質検査を開始
- ・奈良県工業技術センター、(社)奈良県食品衛生協会、ならコープの共催で 7 月と 11 月に研修会「食品衛生の基礎から HACCP の実践までの挑戦」を開催。研修会を通じて奈良県内の食品企業の従事者の衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上を目指し、奈良県内の食品企業の食品技術者リーダーの育成を目的に企画され合計 80 名を超える参加があった



2012 年

- ・クドア（寄生虫）検鏡検査を開始
- ・奈良県工業技術センター、(社)奈良県食品衛生協会、ならコープの共催で 7 月と 11 月に研修会「こうすれば HACCP が導入できる」を開催。80 名を超える参加があり、次年度に研究会設立に向け準備を開始
- ・奈良県消費生活センター主催の「食の安全安心講座」で流通・販売業者としてならコープの取り組みを発表

2013 年

- ・品質保証部に機構変更
- ・農林水産省の補助事業として、奈良県産業振興総合センターにて、(公)奈良県食品衛生協会、ならコープの主催で 8 月に HACCP 導入研修会を実施し 55 名の参加があった。また、8 月～9 月にかけてコーヒー牛乳をモデルとして HACCP 指導者養成研修会を 3 日間開催し 30 名の参加があった
- ・2014 年 2 月にならコープ品質保証部を事務局として、特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会が設立

2014 年

- ・品質保証部を同敷地内の物流センター 2 階に移転
- ・特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会による「HACCP 導入研修会」を奈良県産業振興総合センターにて 7 月に実施し 37 社 53 名の参加があった。また、8 月～9 月にかけて「HACCP 責任者養成研修会」を実施し 22 社 32 名が参加し、(株)奈良コープ産業の「ひとくちいなり」の製造工程をモデルとして危害分析・HACCP プランの作成を行った

2015 年

- ・特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会による「HACCP 導入研修会」を奈良県産業振興総合センターにて 7 月に実施し 38 社 67 名（行政関係等も含め 87 名）の参加があった。奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）スタートにより、取得条件の一つである「HACCP プラン作成研修会」を 8 月～9 月にかけて実施し、19 社 31 名の参加があった。2016 年 1 月には認証取得に向けた自社の HACCP プランの報告会を実施した

2016 年

- ・特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会による「HACCP 導入研修会」を奈良県産業振興総合センターにて 7 月に実施し 44 社 70 名（行政関係等も含め 93 名）の参加があった。奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）スタートにより、取得条件の一つである「HACCP プラン作成研修会」を 8 月～9 月にかけて実施した。27 社 40 名の参加があり(株)牛信での工場見学、各グループでの危害分析や HACCP プランの作成を行った。その後、2017 年 1 月に認証取得に向けた自社の HACCP プランの報告会を実施した