

2019 年度活動報告
(2020年5月発行)

ならコープ
品質保証活動
レポート

・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
・購買先(再)評価会議 ・取引先点検 ・店舗点検	7
・学習会・情報発信	8
・HACCP 推進活動	9
・品質保証部門のあゆみ	10



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 9001:2015品質マネジメントシステム及びISO 14001:2015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。



- 用紙: 適切に管理された森林の木材を利用したFSC®認証用紙
- インキ: 環境配慮型インキ(植物油インキ or ノンVOCインキ)
- 印刷: 有害な廃液を排出しない水なし印刷

品質保証活動レポート発行にあたって

理事長 中野 素子

ならコープの事業と活動に対する日頃のご指導、ご支援、ご協力に心より感謝申し上げます。ならコープの2019年度末の到達点は、組合員数27万6,394人、出資金残高は106億2,822万円、供給高は384億4,948万円、経常剰余金6,366万円となりました。奈良県は人口減少、少子化、高齢化が全国平均よりすすむ傾向にあり、組合員の要望、くらし、地域の様子もその影響を受け変化してきています。また、2015年国連で採択された2030年までの国際目標「持続可能な開発目標（SDGs）」達成に向け、2018年度日本の生協全体で「コープSDGs行動宣言」を宣しました。これからの安心・安全・安価な商品とサービスの提供は、組合員のくらしに役立つことはもちろん、地域、社会、環境、人々にとってよりよくなること、エシカル消費の推進をより意識し推進していかねばなりません。安心安全な商品・サービスの基盤となる「ならコープフードセーフティシステム」の運用においてもそうした視点は大切です。

2019年度の品質保証活動では、商品苦情を1,391件を受付けました。前年の87.9%と減少することができました。2020年4月に完全移行となる「食品表示法」については、取引先研修会での学習、ならコーププライベートブランドなどの商品群での切り替え対応をすすめました。食品衛生法等の一部改正に伴う「HACCPに沿った衛生管理の制度化」対応に向けて、「特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会」と連携した取り組み、ならコープ店舗での「HACCP」手法の導入・運用開始に向けた学習を行いました。食の安心・安全の学習を組織全体です

すめるため、2008年に発生した「コープ手作り餃子重大中毒事故」の教訓と事件を風化させないという思いでみやぎ生協が作成された学習資料DVDを、店舗・無店舗・本部それぞれの全体会議で視聴しました。異味異臭のお申し出に備えた「臭気トレーニング」を継続しすすめています。

組合員とのリスクコミュニケーションについては、食品表示学習を「あすなら塾～商品編」のテーマとし、「ならコープ品質保証&声だより」でも情報提供を行いました。機関紙「あをがき」での組合員の問い合わせ事例の紹介、ホームページでは毎週「商品検査実績報告」を掲示し、9月から品質保証室の商品検査情報提供も開始しました。

詳しくは、「統合マネジメント」における2019年度の品質保証活動分野に関するまとめ「品質保証活動レポート2019」の報告をご覧ください。

世界では今、新型コロナウイルスの感染拡大を終息させるための緊急対応がすすめられています。私たちも心して行動しなければなりません。ならコープでは、組合員の生活を支え続けられるよう、感染予防のためのルールに基づき事業と活動を行っています。不安も不便もありますが、力を合わせこの状況を乗り越えなければなりません。ならコープみんなで大切にしてきた「たすけあい・ささえあい・わかちあい」の理念に基づき、ご協力・ご支援を何卒よろしく願いいたします。

2020年5月

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(下記システム概要図参照)を構築し運用しています。

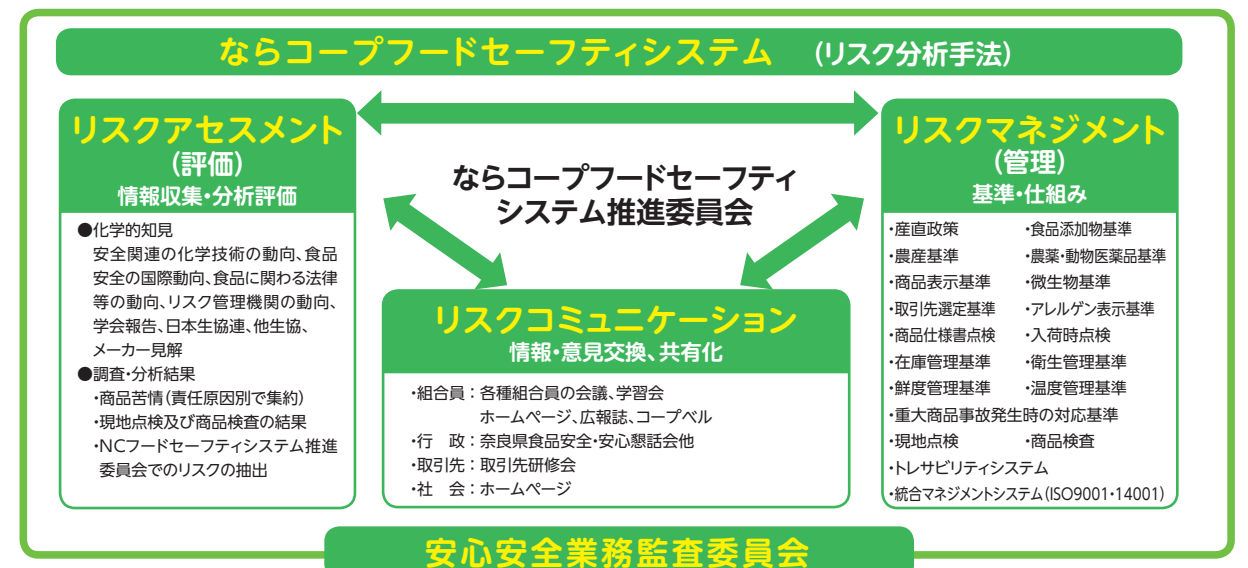
フードセーフティシステムは、食品の原料から製造、流通、供給(販売)、そして消費者までの全過程で発生するリスク評価(リスクアセスメント)を行い、管理項目を決めて、継続的に管理・監視する(リスクマネジメント)とともに組合員や取引先などのステークホルダーへの情報提供・意見交換(リスクコミュニケーション)を行うシステムです。

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、日本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。実践にあ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(ISO9001:2015、ISO14001:2015)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。



システム概要図

(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、商品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、外部有識者、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、微生物分野の外部有識者3名、組合員理事4名による商品事業に関する監査を行います。2004年から始まり2019年度10月までに33回開催されました。



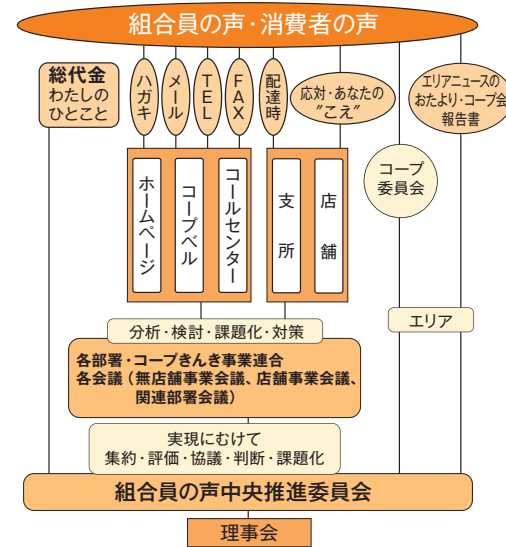
安心安全業務監査委員会

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、広報誌、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、組合員満足度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ます。



声の実現事例

組合員の声

店舗に子ども2人乗りのカートをおいてほしい。

⇒実現しました

コープ七条、コープなんごう、ディアーズコープいこまの3店舗に導入しました。

組合員の声

夕食宅配について、以前利用していた他社品は、容器が完全に包装されており衛生面や安全面で安心してよかった。コープも同じようにしてほしい。高齢者の私には、減塩も大切ですが、たんぱく質の摂取量も重要なので栄養表示に加えて欲しいです。

⇒実現しました

既にフルラップを実施しておりました彩菜御膳コース、メインたっぷりおかずコースに加えて、お弁当コース、おかずコース、おかず小コースも2020年3月30日のお届けから、帯封からフルラップに変更し、1食あたりの栄養成分表示を始めました。



コープベル

コープベル(通話料無料で受付)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応しています。

2019年度は513件(2018年度は554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55件、喜びの声の事例は25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、組合員の声

に反映されるように努めております。

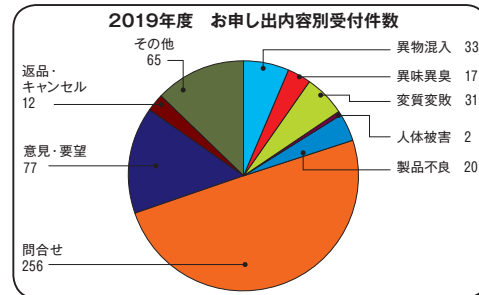
また、コープベルでは、商品を試食した感想や、その商品に関連する情報、アレンジした食べ方などをまとめた「この商品ってどんな味??」を、ならコープのホームページで紹介したり、商品に関する情報「おしえて!コープさん」を、共同購入やこまどり便(個配)でお届けする請求明細書兼商品お届け表の裏面でお知らせしています。



コープベル



この商品ってどんな味??



商品へのお申し出の対応

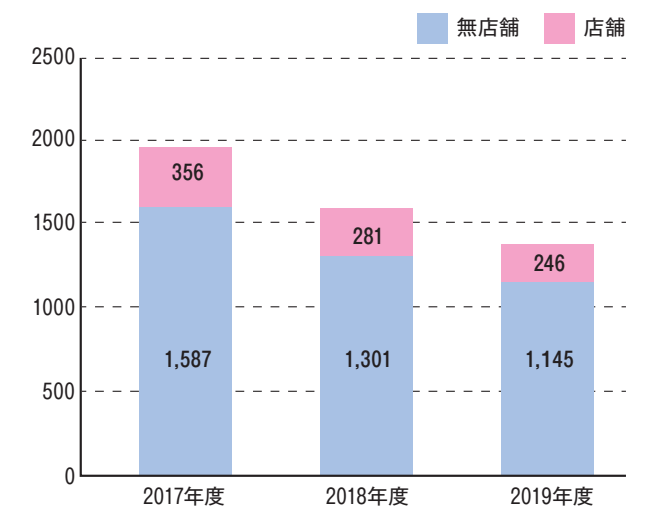
ならコープでは、ご利用いただいた商品に対するお申し出に、次のように対応しています。

- ① 組合員からいただいたお申し出をしっかりと聴き、製造元に伝え、問題点や原因を調査し、その対策を講じる。
- ② 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。

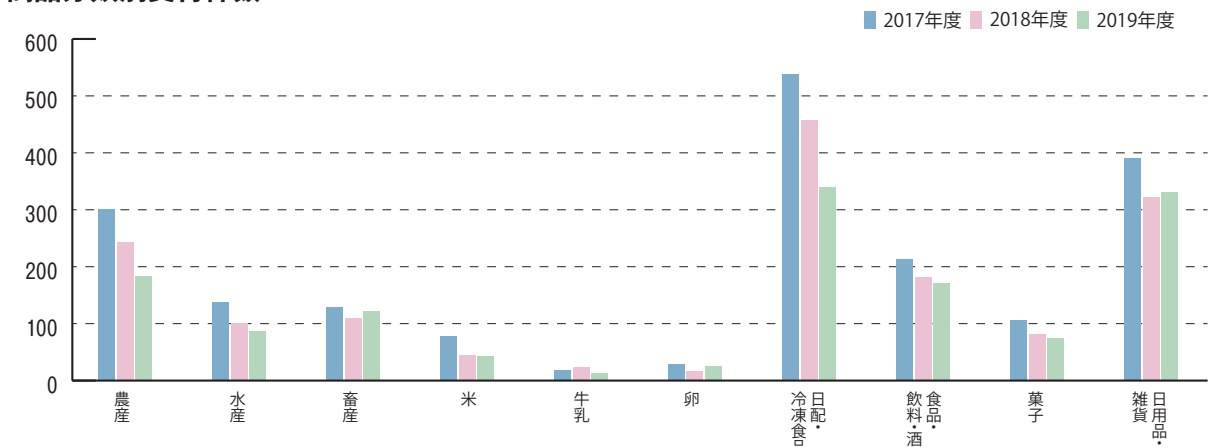
2019年度は1,391件(無店舗1,145件 店舗246件)のお申し出がありました。2018年度のお申し出が1,582件(無店舗1,301件 店舗281件)であったことから191件減少(無店舗156件減少 店舗35件減少)しました。

1,391件のうち、製造起因や設計起因と考えられる製造者に由来する件数が611件(43.9%)でした。2018年度は652件(41.2%)であったことから、お申し出の受付件数は減少しましたが、製造者由来のお申し出発生率は横ばいの状況でした。

お申し出受付件数



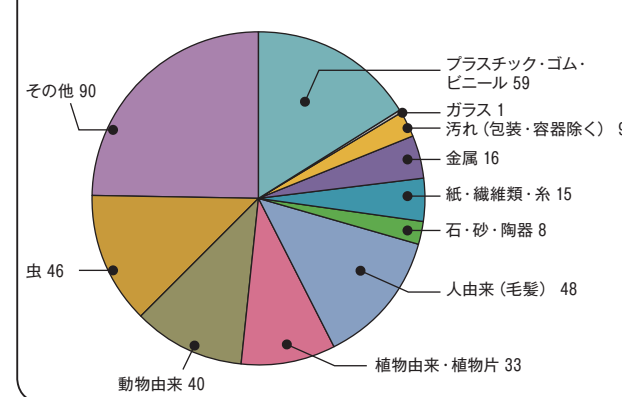
商品分類別受付件数



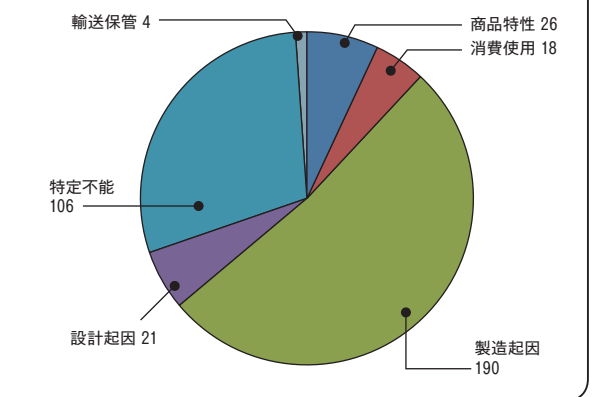
2019年度に受け付けた異物混入のお申し出は365件で、2018年度(396件)よりも31件減少(前年比92.2%)しました。365件の異物混入について調査の結果、明確に原因を特定することができなかったお申し出を除き、

213件が原料選別や製造工程の管理不備、商品設計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、製造者由来のお申し出の減少に取り組んでいます。

2019年度 異物混入の内訳



2019年度 異物混入責任原因分類



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こと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

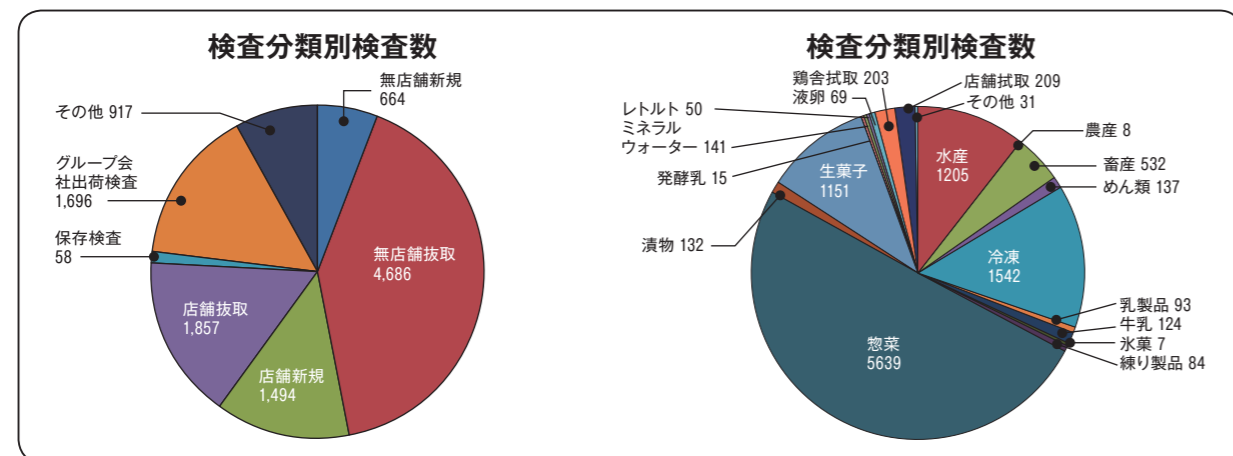
惣菜、寿司、食肉製品、魚肉練り製品、和生菓子、洋生菓子、水産加工品、麺類、豆腐、あげ類、冷凍食品等からリスクが高いと考えられる商品。また、夕食宅配、宅配水(奈良桜よしの天然水)、産直卵や産直卵を生産する鶏舎拭取検査、ならコープ店舗内の作業室の拭取検査など。

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、腸炎ビブリオ菌、乳酸菌



2019年度は、11,372点の商品で36,964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2,158点実施し、店舗新規商品で19点が自主基準に不適合となり、取り扱いしませんでした。



理化学検査

理化学検査では、表示と異なる原料(畜種・遺伝子組換え食品・アレルギー)が使用されていないか、保存料等の食品添加物の使用状況に問題がないか、また、米や卵の鮮度等を検査により確認しています。

2019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4,384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
アレルギー検査	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フロマトキットで確認	61
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	76
遺伝子組換え食品(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	87
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(外部検査含む)	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	52
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	6

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	1,098
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	133
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、成分がないかを確認	623
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	617
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を確認	64
放射能検査(α・β測定)	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	601

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	68
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	849

2019年度に実施した検査の結果

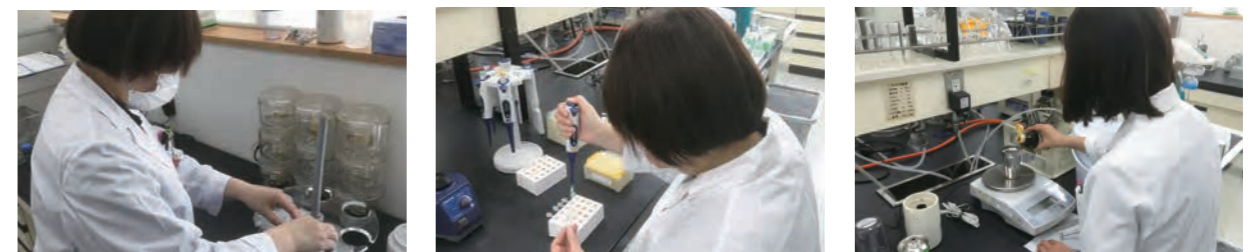
・残留農薬検査(外部依頼)

食品衛生法の基準値内で、仕様書に記載されていない農薬の検出が7商品8成分あり、調査の結果、仕様書への記載漏れや、農薬散布機の洗浄不足による移染、近隣からのドリフトによると考えられました。

・異種米判定(外部依頼)

4検体で異種米の混入が確認され、調査の結果、いずれも意図的な異種米の混入ではなく、産地や精米工程でのコンタミ(産地で使用する機器、精米機等に残留した異種米が混入すること等が原因となり、異種米が意図せず混入すること)と考えられました。品種ごとの区分管理や使用機器類の清掃の徹底を要請しました。

その他の検査についてはいずれも問題ない結果でした。



購買先(再)評価会議

原材料の品種や産地偽装、商品へのお申し出や重大な商品事故、商品検査や取引先点検の結果などによって、食の安全に対する姿勢や対応能力などを評価する基準を設け、3ヵ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、経過観察、商品取り扱い停止等の措置を講じることとしています。

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。

新規取り扱い時及び、購買先(再)評価会議で選定された、既存の取引先を中心に工場の衛生状態、防虫管理状態、薬剤管理状態、製造工程、記録帳票、使用原料の確認等を実施し、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行されているかどうかも点検しています。

2019年度は、46社53回の取引先点検を実施しました。2020年度も引き続き、商品仕様や衛生状態の確認を実施いたします。



	2018年度	2019年度
農産品関連	2	2
水産品関連	5	4
畜産品関連	3	4
日配・冷凍食品関連	37	21
米・牛乳・卵関連	7	6
一般食品関連	10	16
合計	64	53

店舗点検

ならコープ店舗の農産、水産、畜産、惣菜、ベーカリー部門の作業場の衛生状態や作業状況を確認し、改善を行っています。下期にはサラヤ(株)と合同で全店を点検し、包丁、まな板等の拭取検査、作業状況の確認を行い、衛生状態の向上に努めました。

また、上記の作業状況の点検とは別に、商品の表示方法や、表示内容に問題がないかの点検を行い、不備があった際には都度是正を行っています。

2019年度は衛生状態や作業状況の点検を47回、表示の点検を260回実施しました。



学習会・情報発信

学習会活動

- ・ならコープ職員・委託業者対象の、食の安心・安全の取り組み、感染症汚染物の処理、臭気トレーニング等の学習会を30回(参加者:760名)実施。また、組合員、奈良県の教育関係者、配食サービスボランティア等を対象とした、品質保証室の見学や味覚チェック、糖度測定、臭気トレーニング、食中毒を防ぐための手洗い実験等の学習会を11回(参加者:501名)実施しました。

	対象	内容	参加人数
1	職員向け学習会	食の安全について、臭気トレーニング等	760名
2	組合員向け学習会	食中毒予防、味覚チェック、手洗い等	411名
3	一般向け学習会	ならっぴ出前講座(手洗い等)	90名

【学習会風景】



味覚チェック



食の安全について



感染症汚染物の処理

情報発信

- ・「今月の質問」
商品へのお申し出から、広く組合員にお知らせすべき内容を機関紙『あをがき』で毎月紹介。
- ・「この商品ってどんな味??」
商品を知って知らせる取り組みとして、商品を食べた感想や、おいしい食べ方をホームページで紹介。
- ・「品質保証&声だより」
商品検査実績やならコープの食の安心・安全の取り組み、組合員さんの声の実現事例等を、毎月ならコープ独自企画案内書とホームページで紹介。
- ・「おしえて!コープさん」
暮らしに関する豆知識、お役立ち情報を共同購入やこまどり便(個配)でお届けする請求明細書兼商品お届け表の裏面で紹介。
- ・「品質保証ニュース」
商品のお申し出やご意見の中から、職員に広く知って欲しい商品情報やトピックス等を、ならコープ全部署に毎月発信。
- ・「取引先研修会」
2019年10月15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15回取引先研修会を開催し、取引先69社89名、ならコープ関係者を含めて総勢117名参加がありました。
基調講演では、(一社)Food Communication Compass 代表の森田満樹氏から、「猶予期限がせまる食品表示への対応、新表示への移行について」をテーマに新表示変更時のポイントを詳しく講演いただきました。その後、取引先2社(株)若草食品 (株)CWS)から、自社での安心・安全の取り組み事例の報告をいただき。最後に、ならコープ創立45周年であることから、これまでの歩みをまとめた動画を視聴し、45年間の活動を共有しました。



HACCP推進活動

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

に収録の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室が担っています。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、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、ならハサップ取得の推進や、運用面のフォロー等を行い、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。

ならハサップ認証取得に向けた研修会を開催

2019年6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、25社34名（行政関係者を含め50名）の参加がありました。

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）の認証取得条件の一つである「HACCPプラン作成研修」を7月～10月にかけて、「三輪素麺製造事業者向け」研修と「県内食品関連事業者向け」研修で3日間ずつ2回実施しました。三輪素麺製造事業者向けでは19社19名、食品関連事業者向けでは19社27名の参加がありました。三輪素麺製造事業者向けでは(株)池利、食品関連事業者向けでは(株)味の和路での製造工程を見学、各グループでの危害分析や重要管理点の設定、管理基準、文書記録の作成などに取り組まれました。

2020年1月～2月にかけて4日目の研修として、3日間の研修を終え、約3カ月のトライアル期間で自社のHACCPプランを作成した企業（三輪素麺製造事業者では15社15名、食品関連事業者では14社20名）が、必要な資料・書類を持参し、自社での取り組みについて、報告と質疑応答を実施しました。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後日修了証を発行しました。

既に認証を取得した会社で、更新研修の研修基準となる取得後1年以上から2年9カ月以内の事業所対象に1月に更新研修を実施し、4社5名の参加がありました。HACCPシステムを進めていく中で、各社の取り組みについて発表いただき、更新について今後もしっかり取り組んでいこうと前向きな意見で締めくくられました。



HACCP導入研修会



三輪素麺事業者向け研修



食品関連事業者向け研修

※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

(特非)奈良県HACCP研究会は、今後もHACCPの基礎を学ぶ導入研修会を実施し、三輪素麺事業者を含めた、県内食品関連事業者向け研修を行い、より多くの参加企業が認証取得に向けチャレンジしていけるように準備を進め、奈良県行政とタイアップして、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）やHACCP手法の普及を民間の立場で普及・啓発を図るべく、丁寧な研修に取り組むたいと考えます。

準備を進め、奈良県行政とタイアップして、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）やHACCP手法の普及を民間の立場で普及・啓発を図るべく、丁寧な研修に取り組むたいと考えます。

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

- ・アレルギー検査、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
- ・簡易農薬検査、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月にコープさんき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「食品衛生の基礎からHACCPの実践までの挑戦」を開催

2012年

- ・フドア(寄生虫)検鏡検査を開始（検査技術を修得し市販品を含めた調査結果が蓄積できたため2018年に休止）
- ・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
- ・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「こうすればHACCPが導入できる」を開催

2013年

- ・品質保証部に機構変更（組合員の声推進部門を統合）
- ・(公社)奈良県食品衛生協会、ならコープの主催でHACCP導入研修会(55名参加)、HACCP指導者養成研修会を開催(30名参加)
- ・2014年2月にならコープ品質保証部を事務局として、(特非)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
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会(53名参加)、HACCP責任者養成研修会(32名参加)を開催

2015年

- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会(67名参加)、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(31名参加)を開催

2016年

- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会(70名参加)、奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の一つであるHACCPプラン作成研修会(40名参加)

2017年

- ・品質保証室に機構変更
- ・大阪市北区社会福祉協議会や奈良県内の幼稚園、小学校、高等学校からの依頼により味覚チェックや食中毒予防などの学習会を実施した
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会(76名参加)、奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の一つであるHACCPプラン作成研修会(40名参加)。また、奈良市地域連携HACCP導入実証事業の業務委託を受け、モデル事業者の現地支援や研修会、支援導入ツールの作成にかかわった

2018年

- ・奈良市民フォーラム「私たちの食の安全 ～食品添加物の役割と食の安全～」で、ならコープの取り組みを報告
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会(56名参加)、奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の一つであるHACCPプラン作成研修会(40名参加)、食品関連事業者向け29名参加

2019年

- ・放射性物質検査(スペクトロメータ)を休止
- ・検査キット(お米鑑定団)を使用した米の品種判定検査を開始
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会(50名参加)、奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の一つであるHACCPプラン作成研修会(40名参加)、食品関連事業者向け27名参加