



品質保証 活動レポート

2024年度活動報告
(2025年6月発行)

Quality
Assurance
Activity
Report



I n d e x

・品質保証活動レポート発行にあたって・品質保証部門のあゆみ	1
・ならコープ独自の食の安心・安全確保のために	2
・品質保証の取り組み	3～4
・組合員の声を聴き、実現・改善に向けて・コープベル	5
・商品へのお申し出の対応	6
・商品検査	7～8
・取引先点検・店舗点検	9
・学習会・情報発信	10

ならコープ 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 吉田 由香



ならコープの事業と活動に対する日頃からのご理解とご協力、ご支援に心より感謝申し上げます。

2024年度は、2024年3月に発覚した小林製菓の紅麴を原料とした機能性表示食品問題において、情報収集と正しい知識の習得に努めました。また、「PFAS」に関する報道を受け、組合員からの問い合わせが一時増加しましたが、取り扱い商品や「奈良桜よしの天然水」において懸念すべき事項はないことを確認、発信するなど、食を取り巻く社会的影響を及ぼしたものの対応をすすめました。

法律関連への対応として、食品表示法改正や食品表示基準の一部改正など、法令に対する認識と商品管理の重要性を確認するとともに、製造元や取引先への確認や要請を行いました。また、うなぎ店の弁当、はも湯引きによる集団食中毒の案件を受け、手順通りの衛生管理、品温管理について組織全体で確認しました。

リスクコミュニケーションとして、「あをがき」をはじめ、「もぎたて情報便」、各広報紙、ホームページ等で、安心・安全の取り組みや食育に関する情報を発信しています。店舗の表示を点検するコープウォッチャーによる毎月の点検活動により提出された報告書でご指摘いただいた意見については、該当店舗だけでなく、フードセーフティシステム推進委員会でも協議し、共有することを基本としています。

2024年度の商品検査活動等、品質保証活動の詳しい報告は、本紙でご確認ください。

安心・安全業務監査委員会において委員のみなさまからは、ならコープのフードセーフティシステムに関する取り組み全般について、前進面の評価と今後の取り組みにあたってのご意見、ご提言をいただいています。基本である安心・安全を守るとともに、気候変動が激化し、夏の記録的な猛暑など顕著な高温となる環境の中、組合員の声の動向、商品苦情内容に注目し、より一層、期待と信頼に応え続ける努力をしてみたいです。

ならコープ独自の
食の安心・安全確保のために

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、独自のフードセーフティシステムを構築し運用しています。食品の原料から製造、流通、供給、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)を行うものです。商品政策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、「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、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。



品質保証部 門のあゆみ

1990年代

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

TOPIC

食の安全を求めて「食品衛生法改正」のための署名運動が全国で展開されていました。

国に安全性評価を働きかける
請願書を提出

全国で約1400万人

2000年代

2003年

・総合品質保証部に機構変更

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
・PCR機器による畜種判別検査開始

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

2009年

・商品事業に関するクライシス対応マニュアルを制定
・コシヒカリ(加工食品)の品種判定検査を開始

TOPIC

2003年食品衛生法改正、食品安全基本法制定など署名を契機に、食品安全行政が大きく前進し、添加物などのリスクについて、科学的に基づいた評価と情報公開がされるようになりました。

2010年代

2010年

・品質保証に機構変更

2011年

・放射性物質検査を開始

2013年

・品質保証部に機構変更
・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研究会を設立

2014年

・品質保証部を同敷地内の物流センター2階に移転

2017年

・品質保証室に機構変更

2019年

・米の品種判定検査を開始

2020年代

2020年

・検査キットを使用したアレルギー検査を強化

2021年

・産地判別検査(外部依頼)を開始

2023年

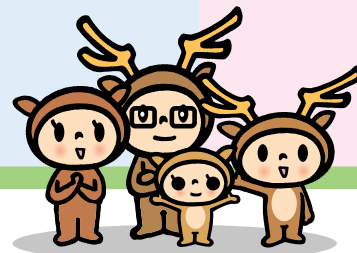
・米の品種判定検査でもちの検査を開始

2024年

・店舗水産加工品の抜き取り微生物検査を強化

商品仕様の点検

商品の仕様書は、どのような原料で、どのように製造しているのかなどがまとめられた資料です。その内容や、使用する食品添加物などがならコープの基準を満たしているかなどを確認します。



ならコープの品質保証の取り組み

ならコープでは組合員に確かな商品をお届けの原料から、製造、流通、供給（販売）、そして評価。管理項目を決めて、継続的に管理・監視構築し取り組んでいます。

するために、リスク分析手法に基づき、食品組合員の利用までの過程で発生するリスクをする、ならコープフードセーフティシステムを

商品検査

商品を取り扱う前、取り扱い後も微生物検査や理化学検査を行い、法律や自主基準に適合しているかを確認します。

・**微生物検査では**、刺身や惣菜、寿司など加熱せずに食べる商品を中心に、一般生菌や大腸菌群、また、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌を検査し、衛生的で安全な商品であるかを確認します。

・**理化学検査では**、食品添加物や商品の原料の確認、鮮度の判定（卵・米）、アレルギー物質、放射性物質などについて検査をします。

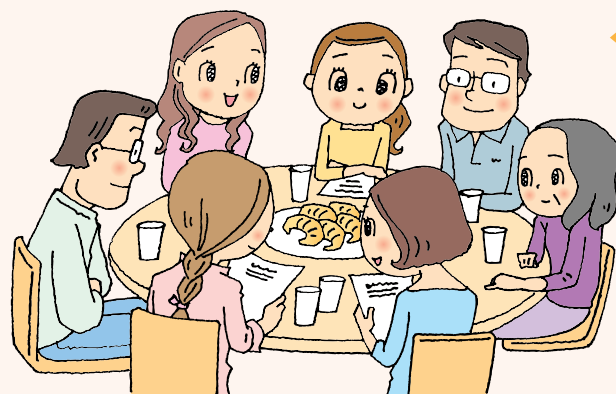


検査室見学

ならコープの商品検査室は、田原本物流センター内にあり、検査の様子を見学していただくこともできます。ならコープは、奈良県に拠点を置く食品小売業としては、県内最大規模の商品検査室を備えています。

組合員の声をもとに品質改善

食の安心・安全はみんなの願い。ならコープでは、日本生協連、コープきんきとともに、商品を製造している現地の確認や、法律や自主基準にもとづく検査などを実施し、確かな品質を守る取り組みを行っています。

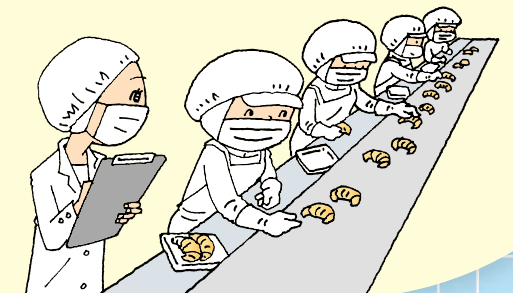


お届け・ご利用



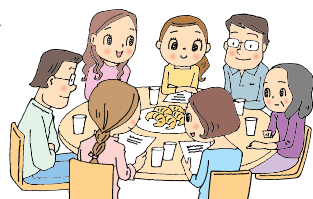
製造状況の確認

仕様書に記載されている原材料、製造工程が守られているか、施設の衛生状態、防虫対策や異物混入防止対策などを取引先を訪問して確認します。また、刺身やおかずをつくる、ならコープ店内の衛生状態や、店舗取り扱い商品の表示内容に間違いがないか確認しています。



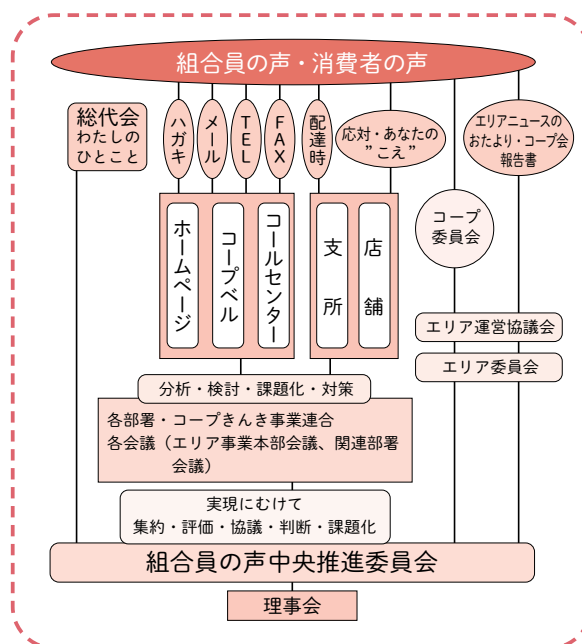
組合員の声を聴き、実現・改善に向けて

組合員の声は、商品のお届け時や店舗でのお買い物時、コールセンター、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、各部署の責任者を構成メンバーとし、毎月開催しています。組合員から寄せられた声や、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ています。



声の実現事例

組合員の声

請求明細書兼お届け表をファイリングしやすいサイズにして欲しい。

実現しました

8月5日(月)のお届け分からA4サイズに変更されました。



組合員の声

店舗でのバーコード決済、「虫眼鏡マーク」を押して確認されます。一般的なコンビニや大手チェーン店などと同じ方式にして欲しい。

実現しました

9月からバーコード決済を組合員のスマホに表示されたバーコードやQRコードをスキャンし決済する方式に変更しました。



コープベル

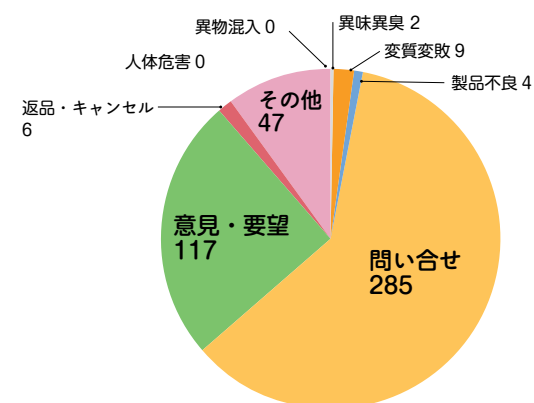
コープベル(通話料無料で受付)は1983年5月の開設以降、組合員からならコープへの意見や要望、商品に関する問い合わせなどを受ける窓口として、多岐にわたるお申し出に対応しています。

2024年度は470件(2023年度は438件)のお申し出をいただきました。ならコープへの問い合わせ285件、意見や要望は117件、喜びの声をいただいた事例は4件ありました。

また、コープベルでは、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。



2024年度 お申し出内容別受付件数



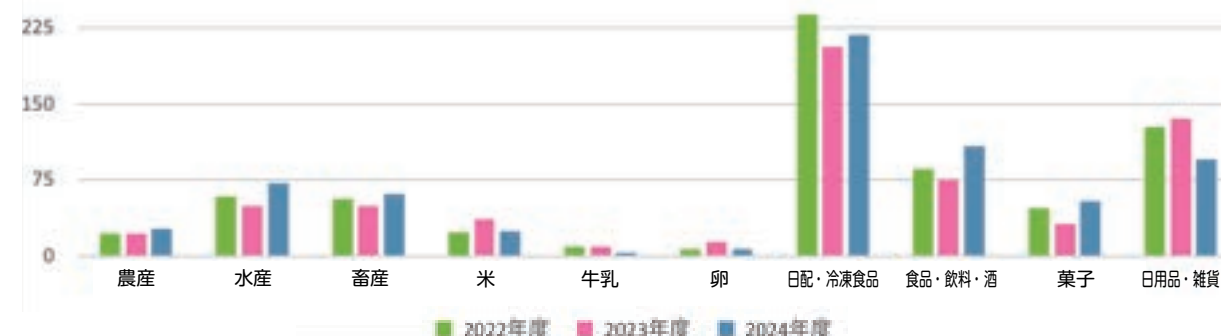
商品へのお申し出の対応

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は、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聞き、取引先に伝え、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。

2024年度は672件(無店舗508件 店舗164件)のお申し出がありました。2023年度のお申し出が633件(無店舗492件 店舗141件)であったことから39件増加(無店舗16件増加 店舗23件増加)しました。

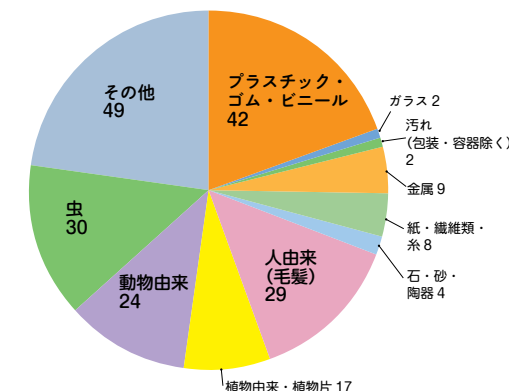
商品分類別受付件数



異物混入お申し出への対応

2024年度に受け付けた異物混入のお申し出は216件で、2023年度(197件)よりも19件増加(109%)しました。216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、81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、コープさ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。

2024年度異物混入の内訳



商品検査

ならコープでは自主的に商品検査を実施しています。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、グループ会社で製造している商品の検査等です。



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、商品の安全性を確保し工程管理が計画どおりに機能しているか検査で確認します。
- (2)同じ手順でつくられたものを一定数検査することで全体の傾向が確認できます。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、製造ロットを基本単位でサンプル検査を実施しています。
- (3)ならコープでは、“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。

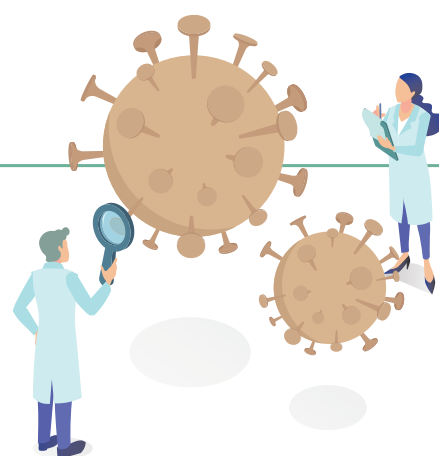
これらの商品を検査しています

惣菜、食肉製品、魚肉練り製品、生菓子、水産加工品、麺類、大豆加工品、冷凍食品等から腐敗変敗しやすいもの、食中毒リスクが高い商品や産直卵、夕食宅配商品。また、産直卵鶏舎拭取検査、ならコープ店舗内作業室拭取検査など。



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、真菌

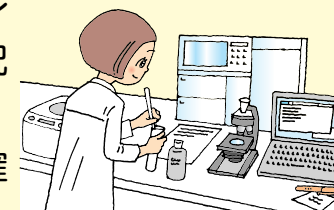
2024年度は、10,721点の商品で40,162項目実施しました。新規商品の検査は、無店舗と店舗で合計2,002点実施し、ならコープ独自で取り扱う店舗新規商品で、5点が自主基準に不適合となり、取り扱いませんでした。



理化学検査

理化学検査では、表示と異なる原料(畜種・遺伝子組換え原料・アレルギー等)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。

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3,262点でした。



【食品添加物検査】
保存料、発色剤、リン酸塩等の使用の有無や使用量を確認

543検体(ならコープ検査537検体、外部検査機関依頼6検体)で実施した。無店舗商品抜取1検体で、原材料表示に記載されていない保存料が検出された。製造元で商品管理に不備があった可能性が考えられた。店舗新規商品2検体で原材料表示に使用制限添加物の甘味料使用があり、コープきんき食品添加物運用基準に沿って取り扱いしないこととした。その他の結果は問題なし。

【残留農薬検査】
産直農産物等の残留農薬が基準に適合しているかを確認

コープ・ラボにて110検体で実施した。産直野菜2検体、産直果物1検体で仕様書に記載されていない農薬が基準値内で検出された。調査の結果、いずれも仕様作成時の記載漏れと判明した。その他の結果は問題なし。

【簡易農薬検査】
人体危害につながる成分がないかを確認

266検体で実施した。検査の結果問題なし。

畜種判別検査

牛・豚・鶏・馬・羊の5項目を71検体で実施した。検査の結果問題なし。

PCR検査
遺伝子組換え食品(大豆)検査

豆腐・油あげ等を52検体で実施した。検査の結果問題なし。

【米のDNA異種米判定】
表示品種以外の米が混入していないか確認

継続的に取り扱うお米、レトルト炊飯米を中心に、67検体(ならコープ検査44検体、外部検査機関依頼23検体)で実施した。検査の結果、無店舗商品抜取1検体から異種米混入が確認されたが、調査の結果、意図的な混入ではないと考えられた。その他の結果は問題なし。

米鮮度判定検査

65検体で実施した。検査の結果問題なし。

卵鮮度判定検査

552検体で実施した。検査の結果問題なし。

アレルギー検査(表示義務8品目)

625検体3,150項目で実施した。検査の結果問題なし。

ヒスタミン検査

644検体で実施した。検査の結果、無店舗商品抜取1検体が基準外となったが、調査の結果、個別対応することとした。その他の結果は問題なし。

アフラトキシン(カビ毒)検査

69検体で実施した。検査の結果問題なし。

放射性物質検査(スペクトロメータ)

194検体(米27検体、牛乳12検体、野菜69検体、果物44検体、水産6検体、畜産17検体、日配6検体、加工食品6検体、冷凍食品2検体、菓子3検体、飲料2検体)で実施した。検査の結果問題なし。

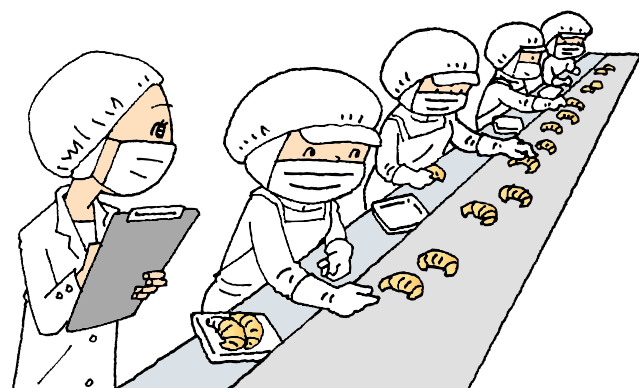
産地判別検査(日本産の確認※)

コープ・ラボにて4検体で実施した。検査の結果問題なし。※微量元素測定

取引先点検

取引先点検は「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検証業務の一環として行うものです。

原材料の原料トレース(品種・産地)が必要な点検は商品部門、お申し出を受けた重大な事故、微生物検査結果など、食品衛生上のリスクをとまなう点検は品質保証部門が行っています。取引先点検では、工場の衛生状態、防虫管理、製造工程、記録帳票、使用原料等の確認を実施し、必要に応じて改善を要請します。また、検査結果および商品のお申し出に対して、再発防止策の実施状況を確認しています。2024年度は、帳票による点検を含め商品部門、品質保証部門で、49社の点検を実施しました。2025年度も引き続き、商品仕様や衛生状態の確認を実施します。



店舗点検

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。また、上記の点検とは別に、関連部署と商品の表示方法や、表示内容に問題がないか点検を行い、不備があった際には都度是正勧告を行っています。2024年度は衛生状態や作業状況の点検を40回、表示の点検を241回実施しました。



学習会・情報発信

学習会活動

職員・委託業者、ならコープグループ対象の、食の安心・安全の取り組み、商品へのお申し出対応、臭気識別等の学習会を41回実施。組合員、理事等を対象とした、食品表示や品質保証(安心・安全)の取り組みの学習会を2回、また取引先研修会を本部会議室にてオンライン併用で開催し全体で108名の参加がありました。基調講演では、京都女子大学教授 横山 佳子氏に「食品衛生管理のために知ってほしい食環境に分布する細菌の基礎情報」をテーマに講演いただき、その後、取引先様からの実践報告として巽製粉株式会社様から「安心・安全の取り組み/是正活動から予防活動へ」について報告いただきました。

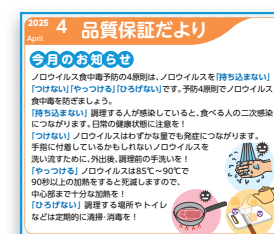


	対象	内容	参加人数
1	職員向け学習会	食の安全について、お申し出対応、商品クライシス対応等	199名
2	組合員向け学習会	食品表示、品質保証の安心・安全の取り組み等	47名
3	その他学習会や見学	オフフレーバーキットによる臭気識別、検査室見学等	6名

情報発信



「品質保証室便り」
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。



「品質保証だより」
商品検査実績やならコープの食の安心・安全の取り組み等を、請求明細書兼商品お届け表裏面のもぎたて情報便とホームページで毎月紹介。



「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。



「食中毒予防」
6月から10月を食品衛生強化月間として、職員や組合員に食中毒予防についての情報を発信。

HACCP推進活動

2024年度奈良県HACCP研究会 HACCPセミナーをならコープ本部会議室にて開催しました。開催目的は「食品衛生に関わる専門的な知識・技術の習得を図り、HACCPの取り組みに役立てる事」。基調講演では、株式会社食品の品質管理研究所 代表取締役食品衛生コンサルタント 花野 章二氏に「HACCPの土台となる食品衛生7S」をテーマに講演いただきました。



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、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。