



# 品質保証 活動レポート

2025年度活動報告  
(2026年6月発行)



## 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・コープヘル	5
・商品に関するお申し出への対応	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 福西 啓次

2025年度は創立50周年プラス1の節目の年を迎えました。1974年7月に誕生したならコープは半世紀の時を経て、1722人で始まった組合員数は約28万人に広がり、奈良県全世帯の過半数が加入する組織に成長し、グループ子会社7社および関連法人である協同福祉会、再エネ協同基金と奈良県医療福祉生協を含め、ならコープグループとして事業領域を拡大してまいりました。地元をはじめとしたパートナーである多くの取引先のみならず、また、奈良県と各市町村行政や地域の方々のご理解、創業者で初代専務理事の稲川和夫さんをはじめとした歴代役員や同志である全国の生協の仲間の支え、そして何よりも、組合員の純真な志と建設的な参画、日々の商品利用という土台があったからこそその到達で、現役職員を代表して心底から感謝の気持ちを伝えさせていただきます。

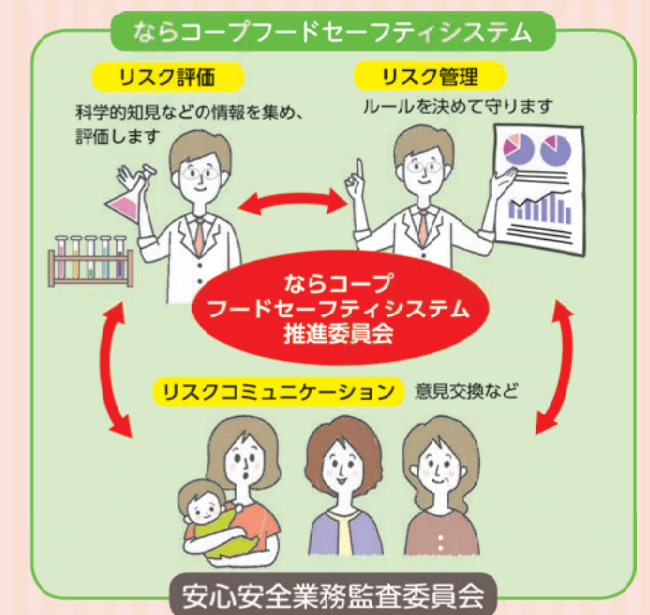
50年を経て、組合員のくらしや地域社会も大きく変化し、価値観も多様化してきました。しかしながら、今もなお、生協に加入する理由の一番は、「安心・安全の商品を家族に食べさせたい」で変わりありません。品質保証活動は、その普遍の願いに応えることを第一義の使命として捉えてきた歴史でもあります。決して順風満帆ではありませんでしたし、忘れてはいけな商品事故も経験してきました。それらの教訓をもとに現在のリスク分析手法と外部監査に基づく「フードセーフティシステム」を構築してまいりました。そして、このシステムにゴールはありません。「組合員の声」の背景と本質を掴む感性力、最新の科学的知見や法整備の情報収集力、技術進歩など社会への変化対応力を磨き上げ、日々アップデートしなければなりません。同時に、その教育・訓練、体制の担保も充実させてまいりたいと考えています。

こうしたことをベースに、2025年度の商品検査および管理の結果、品質保証活動のまとめをレポートとしてまとめさせていただきます。みなさまからの忌憚ないご意見やご示唆をいただければ幸いです。

## 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。

全国で約1400万人

国に安全性評価を働きかける請願書を提出

### 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
  - 米の品種判定検査開始

### 2020年代

- 2020年
  - アレルギー検査を強化
- 2021年
  - 産地判別検査(外部依頼)開始
- 2024年
  - 店舗水産加工品の抜き取り微生物検査を強化
- 2025年
  - 商品クライシス対応訓練を実施
  - 事務局を担っていた(特非)奈良県HACCP研究会解散



## 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、法令や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

## 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。

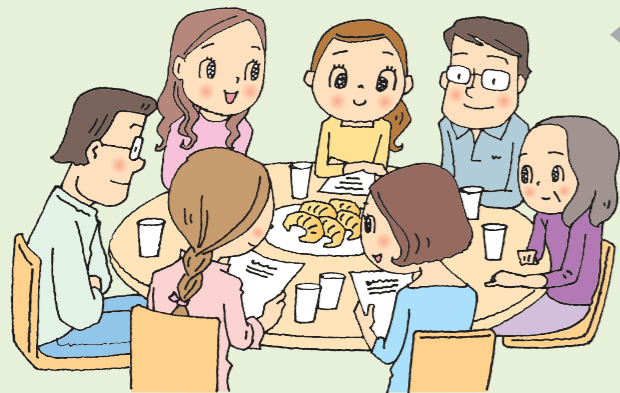


### 検査室見学

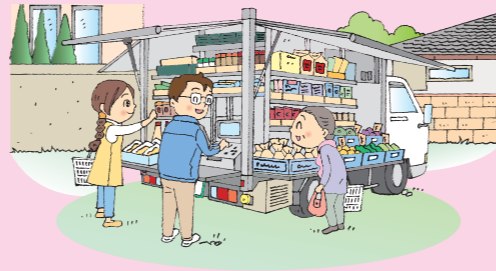
ならコープの商品検査室は、田原本物流センター内にあり、検査の様子を見学していただくこともできます。

## 組合員の声をもとに改善

食の安心・安全はみんなの願い。ならコープでは、組合員の声をもとに日本生協連、コープきんきらとともに改善を重ね、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

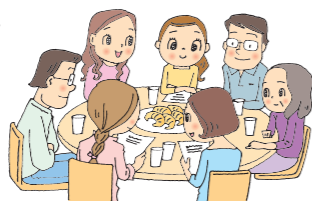
取引先を訪問し、仕様書の原材料、製造工程などが守られているか、施設の衛生状態、防虫対策や異物混入防止対策などを確認します。また、刺身やおかずをつくる、ならコープ店内の衛生状態や、店舗取り扱い商品の表示内容に間違いがないか確認しています。



商品検査、製造状況の確認は商品のリスクに応じて行います

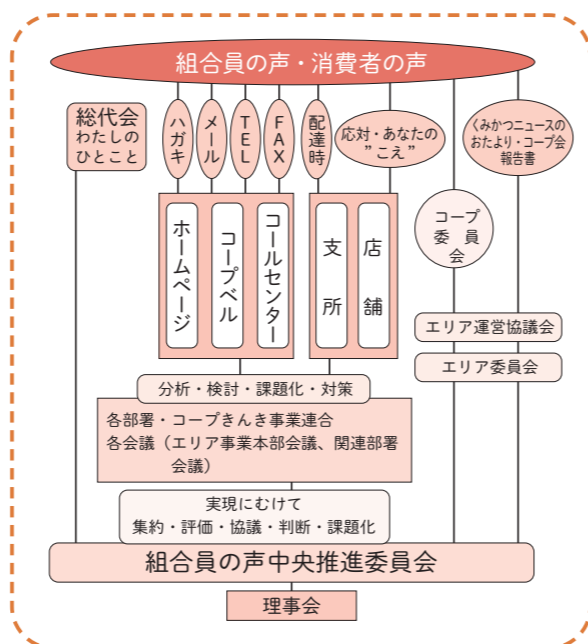
# 組合員の声を聴き、実現・改善に向けて

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、組合員のついで、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、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

夕食宅配のお弁当やおかずを昼食に利用したい。

### 実現しました

お届けエリアが限られていますが、2025年4月から可能になりました。

### 組合員の声

生協牛乳1000mlのあけぐちがどちら側か分かりにくく、間違えてしまうことがある。

### 実現しました

あけぐちの文字を大きくし、色を変えて目立つようにしました。



## コープベル

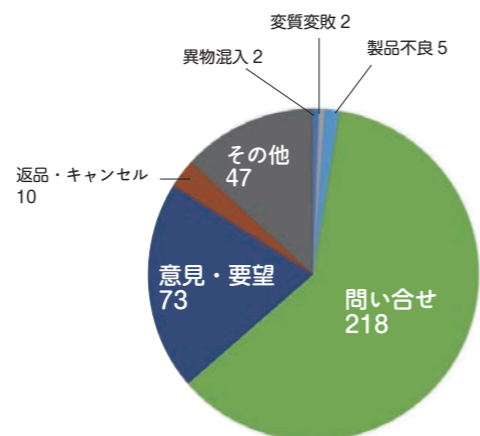
コープベル(通話料無料で受付)は1983年5月の開設以降、組合員からならコープへの意見や要望、商品に関する問い合わせなどを受ける窓口として、多岐にわたるお申し出に対応しています。

2025年度は357件(2024年度は470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218件、意見や要望は73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のもぎたて情報便でお知らせしています。



## 2025年度 お申し出内容別受付件数



# 商品に関するお申し出への対応

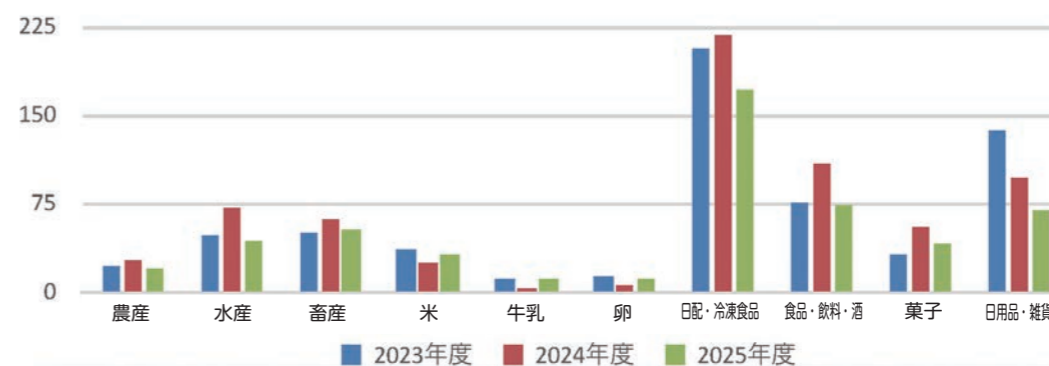
ならコープでは、ご利用いただいた商品に関する組合員の皆さまからのお申し出に真摯に向き合い、以下の基本方針に沿って対応しております。

- ①組合員の皆さまからいただいたお申し出の内容をしっかりと受け止め、取引先へ正確に伝えます。そのうえで、問題点や原因を究明し、適切な再発防止策を講じます。
- ②これらの取り組みを組合員の皆さまに分かりやすくご報告し、生協への信頼に応えます。

## 2025年度のお申し出件数

2025年度に寄せられたお申し出の総数は 526件(無店舗:403件、店舗:123件)でした。前年度(2024年度)の672件(無店舗:508件、店舗:164件)と比較して、全体で 146件の減少(無店舗:105件減、店舗:41件減)となりました。

## 商品分類別受付件数



## 異物混入に関するお申し出への対応と分析

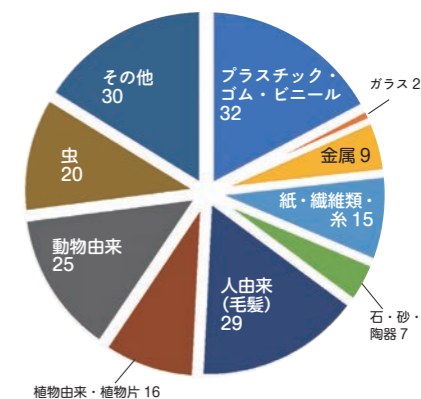
2025年度にお受けしたお申し出526件のうち、異物混入に関するものは 185件でした。前年度の216件(総数672件)と比べ、件数自体は 31件減少しました。

しかしながら、お申し出総数に占める異物混入の割合は、前年度の32.1%に対し、2025年度は 35.2% となり、わずかに上昇する結果となりました。

185件の異物混入について調査を行った結果、明確に原因を特定できなかった事例を除くと、主に「原料の選別不足」「製造工程における管理の不備」「商品の設計上の問題」が原因と考えられました。

これらの結果を踏まえ、製造元に対しては、日本生協連やコープきんきなどを通じて再発防止に向けた改善を要請し、お申し出の減少に取り組んでいます。

## 2025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

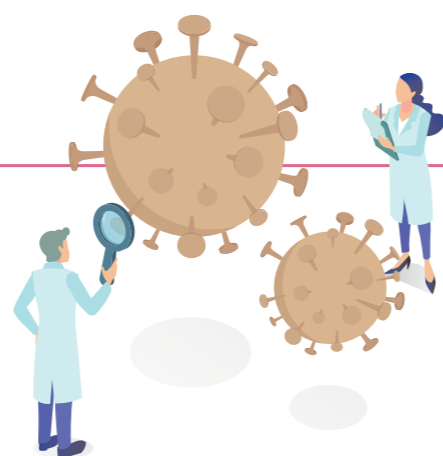
- (1) 独自に定めた商品取り扱い基準に適合しているかどうかを確認する。
- (2) 取り扱う商品の品質や衛生状態を確認し、製造者と協議して品質向上につなげていく。

## 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、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

2025年度は、11,153点の商品で41,389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2,333点実施し、ならコープ独自で取り扱う無店舗新規商品で、1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3,083点でした。



<b>【食品添加物検査】</b> 保存料、発色剤、リン酸塩等の使用の有無や使用量を確認	547検体(ならコープ検査541検体、外部検査機関依頼6検体)で実施した。店舗新規商品4商品で使用制限添加物の使用があり、コープきんき食品添加物運用基準で認められていないため取り扱いしないこととした。3商品は着色料。1商品は増粘安定剤。その他の結果は問題なし。
<b>【残留農薬検査】</b> 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105検体で実施した。2商品から残留基準値内で仕様書に記載されていない農薬が各1成分検出された。1商品は仕様書へ記載漏れ。1商品は以前使用した農薬が土壌に残留し、検査した農産物に移った可能性が考えられた。その他の結果は問題なし。
<b>【簡易農薬検査】</b> 人体危害につながる成分がないかを確認	121検体(無店舗新規16検体、無店舗抜取76検体、店舗新規9検体、店舗抜取20検体)で実施した。検査の結果問題なし。
<b>畜種判別検査</b>	牛・豚・鶏・馬・羊の5項目を72検体で実施した。検査の結果、無店舗抜取商品1検体から表示されていない畜種が確認されたが、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。
<b>PCR検査</b> <b>遺伝子組換え食品(大豆)検査</b>	豆腐・油あげ等を47検体で実施した。検査の結果問題なし。
<b>【米のDNA異種米判定】</b> 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、60検体(ならコープ検査38検体、外部検査機関依頼22検体)で実施した。検査の結果、店舗抜取商品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。
<b>米鮮度判定検査(劣化米混入)</b>	42検体で実施した。検査の結果問題なし。
<b>卵鮮度判定検査(ハウニット測定)</b>	552検体で実施した。検査の結果問題なし。
<b>アレルギー検査(表示義務8品目)</b>	674検体3,666項目で実施した。検査の結果、店舗新規商品2検体(水産1検体、日配1検体)にて、原材料に使用されていないアレルギーの検出があり、取り扱いしないこととした。その他の結果は問題なし。
<b>ヒスタミン検査(ヒスタミン量確認)</b>	631検体で実施した。検査の結果問題なし。
<b>アフラトキシン(カビ毒)検査</b>	48検体で実施した。検査の結果問題なし。
<b>放射性物質検査(スペクトロメータ)</b>	180検体(米19検体、牛乳12検体、野菜67検体、果物32検体、水産10検体、畜産8検体、日配3検体、加工食品18検体、冷凍食品5検体、菓子5検体、飲料1検体)で実施した。検査の結果問題なし。
<b>産地判別検査(日本産の確認)</b>	コープ・ラボにて4検体で実施した。検査の結果問題なし。

# 取引先点検

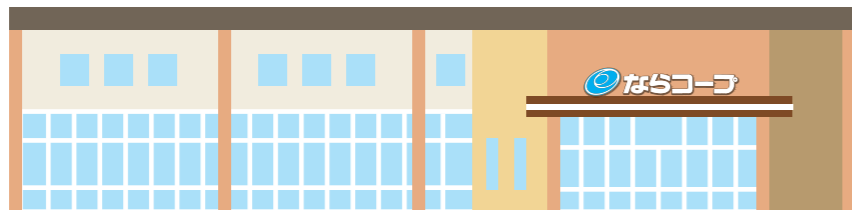
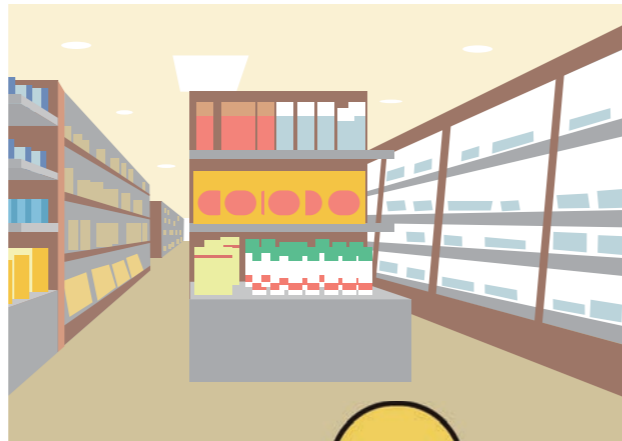
取引先点検は「商品仕様」通りに原材料が使用されているか、衛生的に製造されているか等を検証業務の一環として行うものです。

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。2025年度は、帳票による点検を含め商品部門、品質保証部門で、51社54回点検を実施しました。2026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

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。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。2025年度は衛生状態や作業状況の点検を38回、表示の点検を236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、ならコープグループ対象の、食の安心・安全の取り組み、取引先点検学習会、臭気識別等の学習会を30回実施。組合員、理事等を対象とした、手洗いや品質保証(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140名の参加がありました。基調講演では、一般社団法人Food Communication Compass代表森田満樹様から「食品表示の最新動向」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株式会社ヨココ様から「ISO22000での課題と取組」について報告いただきました。

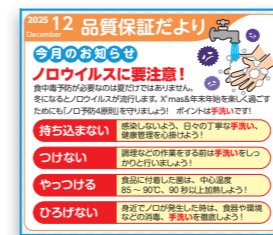


	対象	内容	参加人数
1	職員向け学習会	商品クライシス対応、中国冷凍餃子事件、ノロウイルス対応等	285名
2	組合員向け学習会	手洗い学習、品質保証の安心・安全の取り組み等	41名
3	その他学習会や見学	オフフレーバーキットによる臭気識別、食中毒予防・手洗い等	24名

## 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、職員に広く知ってほ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

奈良県では2015年7月からHACCP導入の普及促進や、より安全な食品の流通を目指して奈良県HACCP自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)をスタートさせました。ならコープはHACCP普及に向けて(特非)奈良県HACCP研究会の事務局を担ってきましたが、食品衛生法の一部改正で全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が求められることとなり、奈良県はならハサップを2027年3月末で廃止することとしました。これを受け(特非)奈良県HACCP研究会はその役割を終え解散しました。ならコープの店舗では、現在もHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでいます。



