

コープ・ラボ co-op lab  
taberu taisetsu museum

# たべる\*たいせつミュージアム

年間約25,000件の検査実績のある「商品検査センター」と「食育と食べることの大切さ」を学べる施設がコラボしたミュージアムです。



今年度来館者数	総来館者数	小学校利用 75校	
19,208人	57,528人	社会見学 29校	出張体験授業 46校

1年間で75校の小学校の利用がありました。  
 ・社会見学などでの来校29校(前年比107.4%)  
 ・小学校へ出張体験授業46校(前年比164.3%)

コープ・ラボ  
たべる\*たいせつミュージアム  
来館者数  
5万人を突破！



来館者数5万人突破のようす

「たべる\*たいせつミュージアム」の来館者数が2017年11月に5万人を超えました。  
 2017年度は19,208人の来館があり、2015年4月開設からの累計来館者数は57,528人になりました。(2018年3月末時点)



小学校での出張授業のようす



社会見学のようす



取引先イベントのようす(日清のチキンラーメンづくり)



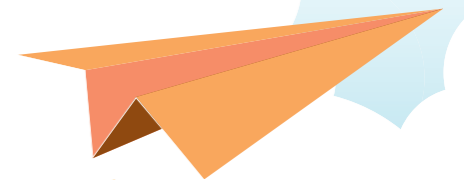
## いずみ品質保証レポート

発行 2018年5月  
 発行者 大阪いずみ市民生活協同組合 品質管理部  
 〒594-1144 大阪府和泉市テクノステージ2-1-10  
 TEL 0120-031-001

# いずみ品質保証レポート

## 2018

[2017年度報告]



I N D E X	
・食品安全プログラム	1-2
・商品検査	3-4
・商品事故お申し出	5-6
・点検・調査	
・製造工場点検	7
・夕食宅配	7
・和泉食品工場点検	7
・福祉施設点検	7
・店舗点検	8
・取引先管理	9
・情報公開 組合員コミュニケーション	10
・たべる*たいせつミュージアム	11



くらしに笑顔お届けします  
**大阪いずみ市民生活協同組合**

# 食 品 安 全 プ ロ グ ラ ム

## いずみ市民生協では「食品安全プログラム

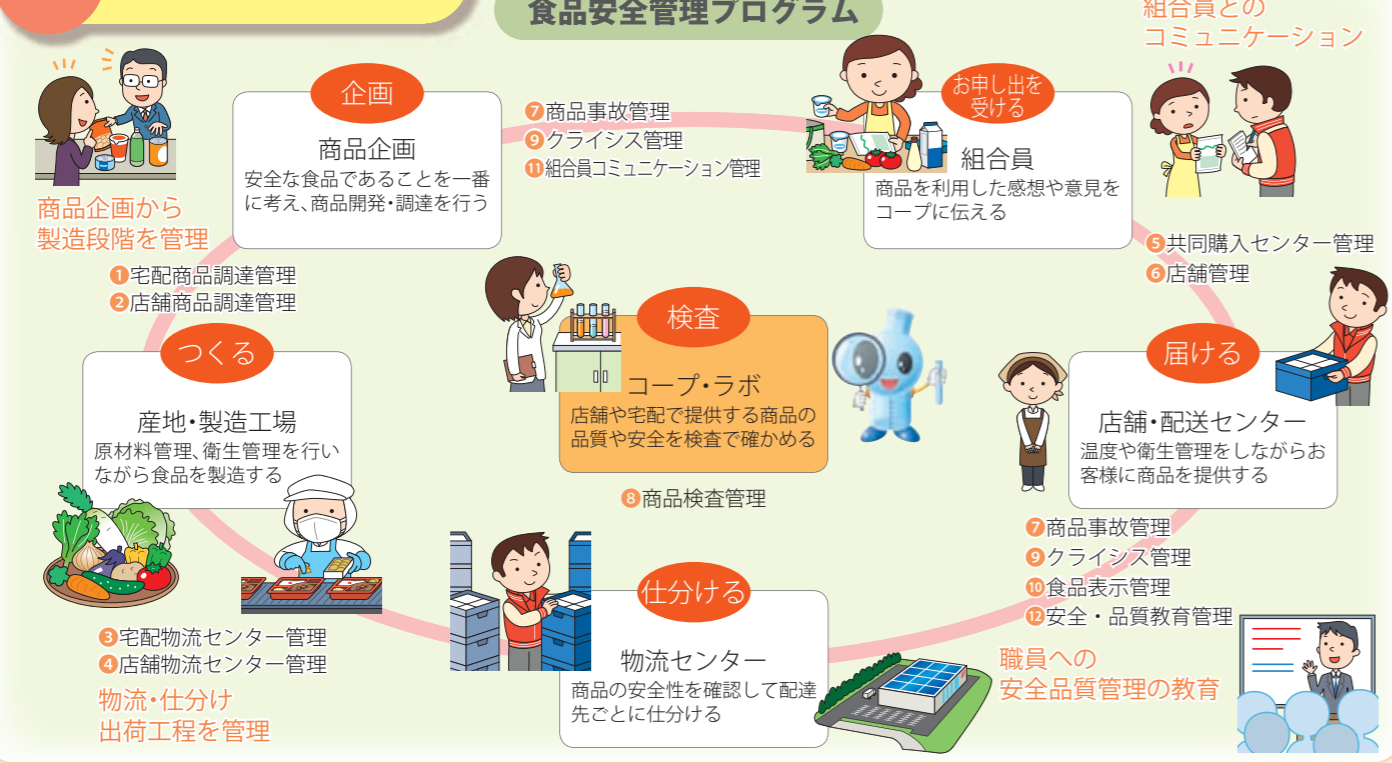
生協ではコープの商品だけでなく、提供するすべての商品を対象にその核となるのが食品安全プログラムです。管理・基準・監視を柱に

## ム」という独自の「リスク」管理のしくみを持っています。

生産から販売、その後の対応までの工程で「安全」のための努力を行っています。取扱い商品やサービスの安全管理及び品質管理の内容、ルール、手順を規定しています。



### 管理 食品安全プログラム



### 基準 必要な独自の基準を設けています

「食品品質管理基準」（微生物管理基準や食品添加物管理基準など）  
「食品表示管理基準」

### 監視 各プログラムを監視しています

プログラム毎に「重点管理項目」を設定し、不適合の是正内容を品質向上委員会（月1回）で確認することで監視しています。

### 2017年度報告

#### 食品安全プログラム重点管理項目不適合

商品の調達からお届け、その後の対応など、すべての工程で品質管理や安全管理に必要な項目を明確にし、事故が起こる前の防止対策として重点管理項目を監視しています。2017年度の不適合は291件でした。不適合に関しては、管理基準の逸脱があった場合は処置を行い、必要に応じて同様の基準外が発生しないための本質的改善としての是正処置を行います。

(2017年4月～2018年3月)

重点管理項目	不適合件数
商品事故管理	65
検査管理	6
共同購入センター管理	146
店舗管理	7
物流センター管理	0
合計	291

※上記の「金属・プラスチック片の商品混入発生申告」は、申告数であり、調査の結果で問題なしとなる数を含みます。

### 前進点

#### ●「クライシスマネジメント」プログラムの見直し改訂をすすめました。

- 2017年12月に各部門の責任者全員参加で「クライシスマネジメント訓練」を実施しました。訓練では、商品事故発生シナリオに基づいて、各部署が適切・迅速に対応できるかを検証し、プログラムの改善点を話し合いました。
- 「クライシスマネジメント訓練」を受けて、プログラムの改訂を行いました。今回は主に以下の3点を改訂しました。

- ① クライシスマネジメント対応に関わる職員誰もが内容を理解しやすいように、プログラム文書の見やすさのための項番づけや文言修正をしました。
- ② クライシスマネジメント対応に関わる職員誰もが「クライシスマネジメント事態を判定しやすいよう」に、日常の商品事故対応からクライシスマネジメント事態にどのようにエスカレーションしていくのかをわかりやすく明記しました。
- ③ 品質管理部門に報告すべき「クライシスマネジメント情報」および専務理事が判断する「クライシスマネジメント認定」の評価のモノサシについてわかりやすい内容に見直し改訂しました。



クライシスマネジメント訓練の様子

#### ●「食品表示管理基準」を改訂しました。

- 食品表示法の施行に伴い、いずみ市民生協の食品表示に関わる基準を改訂しました。今回は主に以下の2点を改訂しました。

- ① スマイルコープのパッケージ表示  
組合員にとってよりわかりやすいという視点および遵法対応視点で、主に一括表示の原料と添加物の区分、アレルギー表示、栄養成分表示、原料原産地表示などについて独自の基準を設定しました。
- ② 店舗インスタ加工商品の表示  
これまでは設定していなかった店舗インスタ加工商品のラベル表示の基準についても新たに設定しました。

- 2017年3月に取引先および商品部門バイヤーを対象に「食品表示管理基準」学習会を開催しました。

- ・大阪府食品表示グループより「食品表示法」の概要報告をいただきました。
- ・PB商品（スマイルコープ）お取引先へ、「食品表示管理基準」に合わせて包材表示の切り替えを要請しました。
- ・店舗インスタ加工商品の表示については、「食品表示管理基準」に合わせた包材表示の切り替えを確認しました。



食品表示管理基準学習会の様子

### 今後の課題

- 食品安全プログラムは、今後も継続して見直しが必要です。  
社会情勢や関連法規の改訂にともない、必要に応じて見直し・改訂をすすめます。
- 表示の切り替え  
正確・スムーズに表示の切り替えをすすめるよう、スマイルコープ製造取引先および店舗事業部と連携します。
- HACCP（ハサップ）義務化への対応  
食品衛生法が改訂（すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施を求める）された際に対応できるよう自前施設（店舗・和泉食品工場）の対応準備をすすめます。  
※HACCP：食品を製造する際に工程上の危害を起す要因（ハザード；Hazard）を分析し、その危害をとりのぞくための重要管理点（CCP）を決定しそのCCPを管理することで安全を確保する工程管理手法。
- 商品管理の仕組みの構築  
・産直商品については、GAP（日本生協連の「品質保証システム」）の運用をすすめるために、管理ルール等の運用手順を構築します。  
・化粧品およびサプリについて、各製造販売者の安全性評価を確認できるように、新規取扱いに関する管理基準を構築します。

# 商品検査

## コープ・ラボ(商品検査センター)はいず

食品の安全を確かなものにするためには、メーカーや産地との書面が必要であり、そのことが仕様書等の約束事をより有効なものにする。コープ・ラボは、コープきんぎ事業連合と共同運用している『いずみ

## み・わかやま市民生協の食品の安全の要(カナメ)です。

だけの約束(仕様書等の確認)では、不十分だと考えます。科学的に検査・検証することと考えます。市民生協の商品検査センター』です。



### コープ・ラボの検査機能



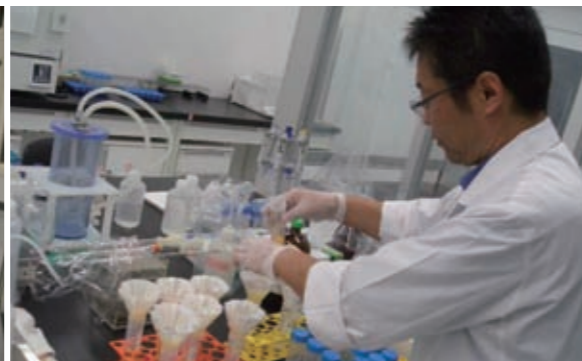
微生物検査のようす



放射性物質検査のようす



残留農薬検査のようす



微量元素検査のようす

①微生物検査	微生物による食品の腐敗や変敗、食中毒を未然に防止するため、新規取り扱い時や抜き取り検査を行っています。検査結果は取引先にフィードバックし、品質向上に役立っています。
②食品添加物検査	一般的に使用量が多い保存料、発色剤、着色料などの検査を中心に実施しています。商品が仕様書どおりか、また添加物が使われている場合、使用基準に適合しているかを検査しています。
③残留農薬検査	野菜、米、冷凍野菜、果物、農産物を主原料とした加工品の農薬検査を実施しています。
④動物用医薬品検査	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、たまご、うなぎなどを対象に抗生物質、合成抗菌剤やホルモン剤などの検査をしています。
⑤PCR(遺伝子増幅)検査	1)遺伝子組換え原料の使用の有無を検査しています。 2)米の品種特定の検査をしています。 3)食肉原料の畜種判別の検査をしています。
⑥特定原材料検査	食品に含まれる特定原材料(小麦、乳、たまご、そば、落花生、えび、かに)の検査を行い、表示内容に問題がないかを検証しています。
⑦重金属検査	食品中(近海魚やお米など)のカドミウムや鉛、水銀などの重金属検査を実施しています。
⑧微量元素検査 (産地判別)	1)微量元素検査とは、栽培地の土壌条件の違いなどから産地を判別する検査です。 2)現在、14種類を検査しています。 玉ねぎ、乾しいたけ、梅加工品、白ねぎ、ごぼう、しょうが、にんにく、黒豆、落花生、南瓜、里芋、塩蔵わかめ、昆布、うなぎ
⑨放射性物質検査	食品に含まれる放射性物質を検査しています。

検査結果は品質管理基準に沿って判断し、結果によっては改善要請、改善指導、供給中止、商品回収などの対応をとります。検査(科学的検証)は、水際での抜き取りであり、商品のすべてを検査することはできません。そのため、工場点検や仕様書確認(社会的検証)を行い、商品の品質を確認しています。

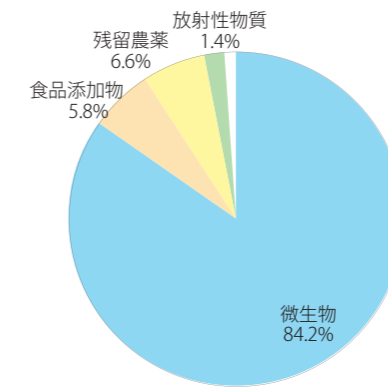
### 2017年度報告

2017年度 コープ・ラボ検査数 年間25,200件以上の検査を実施しました。

#### 検査の内訳

検査項目	件数	検査割合
微生物	21,271	84.2%
食品添加物	1,457	5.8%
残留農薬	1,678	6.6%
放射性物質	344	1.4%
特定原材料	93	0.4%
微量元素	70	0.3%
PCR	144	0.6%
総水銀	100	0.4%
カドミウム	77	0.3%
動物用医薬品	15	0.1%
合計	25,249	

(2017年4月～2018年3月)



#### 微生物検査

食品をお届けする上で、最もこわいのは、

**食中毒**

死亡や重大な健康被害につながります。

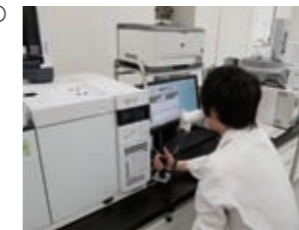
コープ・ラボの検査も8割以上は食中毒をふせぐための微生物検査です。



### 前進点

#### ●組合員からの異臭に関するお申し出商品の臭気分析を実施しました。

臭気分析件数は63件(お申し出47件・63検体)の検査を実施し、9件(17検体)から異臭成分を検出することができました。その内1件では異臭原因が油の酸化によるものと明らかになり、製品在庫を出荷しないように対処しました。異臭お申し出の原因が究明できるよう検査データの蓄積も行っています。



臭気分析検査のようす



嗅覚訓練のようす



嗅覚訓練のようす

#### ●シーケンサー(細菌同定検査)を実施し、製造工場の工程管理がすすみました。

細菌同定検査では、不適合商品から検出される細菌の種類を調べています。不適合の原因は、製造場所の汚れや洗浄不足による場合が多く、その汚染箇所を明らかにするために、各製造工程に付着した細菌を採取し、その細菌の種類を調査し、商品から検出された細菌と同じ種類が検出された工程を流し出し原因箇所の特定をおこないます。その箇所を集中的に改善することで商品の品質改善をすすめています。2017年度は4工場の検査を実施し、2工場で原因箇所の特定ができました。

### 今後の課題

●異臭商品の臭気成分はわずかであり検査機器では検出できないこともあります。わずかな臭気でも検出が可能になり精度が高められるよう職員の嗅覚官能検査トレーニングを実施していきます。また検査データの蓄積をすすめて、異臭お申し出の原因究明ができるようにしていく必要があります。

●シーケンサー(細菌同定検査)を積極的に活用し、製造工場の品質向上に努めていきます。

# 商品事故のお申し出

商品事故のお申し出は、メーカー指導や工

生協の活動において、組合員からのお申し出におこたえて、より人命および被害拡大防止を大前提として、お申し出の受付から、調

場の品質レベルの向上、商品改善に生かされています。

よい品質の商品作りに生かす活動は生協の生命線であると考えています。査、回答まで、組合員に満足していただけることを最大の目的として対応をすすめます。



## お申し出対応の流れ

組合員さんのお申し出はすべてこの手順で調査されています。



### お申し出

生協の担当者がお申し出内容を正確に聞き取ります。内容は受付カードに詳しく記入します。お預かりしたお申し出品とカードを本部(品質管理部)に送ります。



### 受付

品質管理部では、お申し出現品を確認して、調査依頼先を確定します。確定した取引先などへ送付します。



### 調査・原因究明

基本は、品質管理部よりその商品を製造した取引先に現品を送付して原因調査と改善案の報告を受けます。場合によっては、生協内の物流センター、店舗や商品検査センターにも調査・検査を依頼します。



### 対応・改善

品質管理部では、取引先より原因調査報告と改善案報告を受けて、再発防止策が有効かなどその適切性を判断します。場合により、その商品の製造工場点検を行います。



### ご報告

取引先より受けた調査報告書(回答)を配達時や店舗で組合員にお届けします。宅配利用者で希望される方には郵送にて回答をお届けしています。(配達時にお届けする場合と比較して、回答のお届けを平均3日短縮できています。)

## O-157対応を強化しました。

2017年9月に埼玉、群馬両県の総菜店で購入したポテトサラダなどを食べた人が腸管出血性大腸菌O-157に感染した集団食中毒の発生をうけて、いずみ市民生協で「生野菜」を使用した商品を取り扱っている各部門において、対象商品の殺菌の有無を調査し、右記の内容を確認しました。

### いずみ市民生協で「O-157対応」として実施している内容

- ① 宅配商品と夕食宅配お弁当については、材料となる生野菜については、すべて殺菌がされています。
- ② 福祉部門については、食事を提供する施設について、委託業者及び自前の食事提供部門では、生食する野菜については、すべて殺菌がされています。
- ③ 店舗では、ベーカリーのサンドウィッチに使用する生野菜(レタス・トマトなど)について、すべて殺菌がされています。また、これらの生野菜を使用した商品とカットフルーツなどの果物は、各店の製造分を商品検査センターで月1回検査を実施しています。
- ④ 生野菜の殺菌以外の対応として、店内で使用する「トング」について、時間を決めて1日数回の取り換えを行っています。

## 2017年度報告

お申し出で最も多いのは「異物混入」のお申し出で、全体の約33%を占めています。前年比92%となりました。

2017年度	商品事故調査依頼	お申し出状況	
事由	件数	発生率(ppm)	2016年比
異物混入	1,195	6.6	92.6
におい異常	377	2.1	78.7
容器・包装	321	1.8	103.5
変色	146	0.8	78.1
味異常	210	1.2	117.3
汚破損	62	0.3	49.6
人体被害	106	0.6	103.9
性能・機能	157	0.9	126.6
量目	110	0.6	100.9
腐敗・カビ	79	0.4	88.8
スキントラブル	53	0.3	76.8
合計	3,560	19.7	94.2

※1ppm=1/100万

(2017年4月~2018年3月)

※集約件数は商品事故件数ではなくお申し出をいただいた件数です。異物混入のお申し出についても混入箇所は食品工場以外にご家庭の混入なども含んでいます。

### 重要事故報告

【発生内容】  
2017年5月25日、コープ大野芝で「粗挽き海老つみれ」「粗挽きまぐろテールメンチカツ」「プリっぷり海老ハンバーグ」を製造する際に使用しているミンチ機の部品(カッター)の一部が破損していることを発見しました。(結果として、販売した商品への混入はなく、売場商品の中から販売前に発見されました)

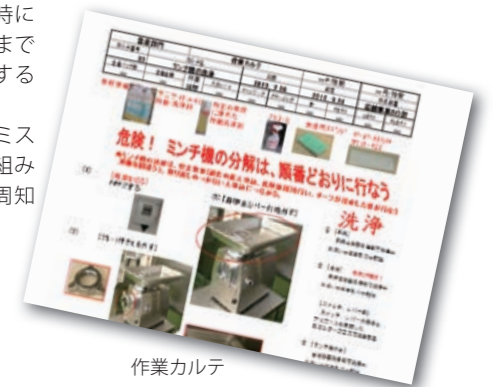


あらびき海老つみれ(黒豚入り)

【発生原因】  
ミンチ機を洗浄したあと、組み立てをする際に、カッターの組み立てが不十分な状態であったため、カッターのズレが生じたことでミンチ機本体と接触し、破損につながったものと考えられました。

【対応】  
破損を確認した時点でただちに売場商品を撤去し、当該商品利用組合員(販売実績46点)に商品回収の電話入れおよび店頭POPでのお知らせの対応を行いました。その後、店頭撤去した商品を確認したところ、カッターの破損部分が発見し、販売した商品への混入がなかったことが判明しました。

【今後の対策】  
ミンチ機の組み立て時、分解時にはカッターの破損確認をこれまでもしていましたが、再度徹底することを確認しました。また今回のような組立時のミスがないように、作業カルテに組み立て時の注意点を追記して、周知徹底をはかりました。



作業カルテ

### 前進点

- お申し出内容のデータから必要な商品事故情報が抽出できる仕組み(見える化エンジン)をコープきんきと連携し開発しました。この仕組みで、新規商品会議での情報提供や工場点検時の事前情報提供など商品事故予防活動に活用をはじめました。

新規商品会議での情報提供フォーマット

### 今後の課題

- 昨年導入した「クwickプロII(事故予兆管理強化のため全国の事故状況が一元化されるお申し出管理システム)」については、以前のシステムと比較して作業効率が悪いいため、改善をすすめる必要があります。



# 点検・調査

商品の製造工場、夕食宅配の弁当製造工場、衛生管理・品質の向上に努めています。

場、店舗の加工場、和泉食品工場、福祉施設の点検をします。



## 製造工場点検

スマイルコープ(いずみ市民生協のPB商品)の製造を委託しているすべての工場を、年に1回点検・調査しています。また初回製造時にも訪問して点検を実施しています。

### 2017年度報告

- 2017年度はすべてのPB商品製造工場を点検・調査して、指定している原料が適切に使用されて商品が製造されていることが確認できました。
- バイヤーを対象に工場点検についての学習会を実施しました。



スマイルコープ 製造工場点検のようす

#### 【学習内容】

- ①工場点検の視点(点検者のスタンス・一般衛生管理と工程管理・工場を見る視点等)
- ②微生物管理の一般知識(食品と微生物・細菌の種類と性質、管理と制御・微生物基準等)
- ③指定原料トレスビリティー点検の手法(トレスビリティーのポイント・実践演習)



工場点検学習会のようす

## 夕食宅配

夕食宅配の弁当製造工場の工場点検と品質協議を毎年実施し、品質管理・衛生管理状況の確認を行っています。

### 2017年度報告

工場点検の結果、製造作業手順の順守状況の監視、商品検査での品質の検証、原料仕入取引先の管理など必要な仕組みが構築されており、衛生管理・品質管理の取り組みが前進していることが確認できました。



シノブフーズ工場点検のようす

## 和泉食品工場点検

和泉食品工場の点検を実施しました。

### 2017年度報告

- コンシェルジュ和泉食品工場、農産加工センターそれぞれに管理手順に基づく衛生点検を実施しました。
- 各施設の指摘に対する是正内容を品質向上委員会で報告・確認しています。
- HACCP(ハサップ)対応の準備として和泉食品工場内にQC(品質管理)チームを立ち上げました。



和泉食品工場衛生点検のようす

## 福祉施設点検

アイメゾン・アイケアセンター・笑顔の里松原・ふせの調理施設の点検を実施しました。

### 2017年度報告

- 一般衛生管理、品質管理基準を基にした点検基準で定期的に品質管理部による調理施設の点検に取り組みました。
- 2018年度は、施設責任者を対象として品質衛生管理学習会を実施する予定です。



福祉施設点検のようす

## 店舗点検

いずみ市民生協の店舗について、売場・加工場の衛生管理を実施しています。

- 毎月全店の店長または業務チーフが参加して店舗衛生委員会を開催して店舗衛生に関する協議と是正対応を行っています。
- 品質管理部門では、定期的に店舗衛生点検・ふき取り検査(器具・備品の微生物検査)、表示点検を実施し、加工場の清掃や整理整頓などの基本ルール評価と改善に取り組んでいます。



店舗衛生点検のようす

### 2017年度報告

- 2017年度の店舗点検の結果



店舗衛生委員会のようす

点検項目(不適合数)		2017年度上期	2017年度下期
加工場衛生点検結果	不適合部門数	2店舗2部門	2店舗2部門
器具備品のふき取り点検結果	不適合箇所数	5店舗7部門	2店舗2部門
表示点検結果	不適合件数	なし	2店舗3部門
重点管理事項の不適合結果	不適合件数	8店舗13件	6店舗10件

※上記の項目は、指摘件数であり、調査の結果で問題なしとなった件数も含んでいます。

重点管理項目(異物混入・賞味期限切れ)の件数は、前年より増加しました。15年比では大きく減少しています。

<推移>

	2015年	2016年	2017年
異物混入	34	10	14
期限切れ	19	2	7

- HACCP(ハサップ)対応の準備として、店舗衛生委員会のもとに「店舗HACCP対応手順構築プロジェクト」を立ち上げました。

※HACCP:食品を製造する際に工程上の危害を起す要因(ハザード;Hazard)を分析し、その危害をとりのぞくための重要管理点(CCP)を決定しそのCCPを管理することで安全を確保する工程管理手法。



店舗HACCP対応手順構築プロジェクトのようす。

### 重要事故報告

【発生内容】  
2018年1月23日、コープ若江で製造・販売した水産加工品の一部で、不適切な製造および表示をした商品を販売していたことがわかりました。対象期間は2017年10月1日から2018年1月14日までとなり、対象アイテムは「鍋セット商品」9アイテムと「えびつみれ(黒豚入り)」です。

①鍋セット商品9アイテムにおいて、商品表示の加工日に不適切な表示がありました。販売日の前日に加工し冷蔵庫で保存していた商品に、販売日当日の日付を加工日と印字して陳列販売していました。

②えびつみれ(黒豚入り)において、店内POPおよび店内ビデオ広告で案内している製造方法と異なる方法で製造した商品がありました。店内POPおよび店内ビデオ広告では「挽きたての海老を使用」と案内していましたが、前日までに挽いて冷凍保存していた海老を原料として使用し製造したものを販売していました。

①、②ともに品質上の問題はありませんでした。

【発生原因】  
決められた作業手順書が守られていませんでした。

【対応】  
当該商品利用組合員(販売実績鍋セット:2179個 えびつみれ:2310個)に商品代金の返金についてのDM発送と店頭POPでのお知らせの対応を行いました。

【今後の対策】  
・仕上がり品(まだ製造中で商品として完成していない品)の手順見直しの協議を行いました。  
・作業者に今回の件を共有化し、「作業手順書」の順守について周知徹底をはかりました。



## 取引先管理

毎年、「取引先委員会」を開催し、対応が必要な取引先に対して改善要請を行っています。



## 情報公開・組合員コミュニケーション



「通常商品事故件数」「組織対応商品事故(回収・告知)件数」「物流入荷点検時および商品ピック時発見の物流事故件数」についての評価を行い、具体的な対応が必要な取引先に対しては改善要請を行います。



### 製造メーカー評価基準

通常商品事故	発生率10ppmで1点減点
組織対応事故(回収・告知など)	1件発生で50点減点
物流事故(入荷時の商品異常など)	1件発生で30点減点

### 評価結果での対応

評価ランク	点数	対応
Aランク	<-20	現状で問題ないレベル
Bランク	<-40	事故時の改善要請で対応できると判断するレベル
Cランク	<-60	生協商品担当による指導を強化し進捗管理の中で改善できるレベル
Dランク	<-100	具体的改善が必要とするレベル
Eランク	-100以上	取引休止を含む対応を協議するレベル



工場点検のようす

## 2017年度報告

NB商品(一般市販商品)とコープ商品(日本生協連・コープきんき事業連合商品)、スマイルコープ商品を区分して、それぞれの販売責任に応じた評価を実施しました。

2017年度は、取引先評価委員会としてメーカー2社に対し「是正勧告」、9社に対し「改善通知」を行いました。(昨年は対象なし)



取引先評価委員会のようす

### スマイルコープ商品



## 組合員と情報交換

1年間のいずみ市民生協の「食の安全確保の取り組み」に対して組合員へ意見を聞く場として、毎年『組合員コミュニケーション企画』を実施しています。  
この企画は専務理事を責任者として開催し、必要な内容は「食品安全プログラム」に反映します。

2018年5月に実施予定です。



専務理事が直接組合員の意見を聞く場として「組合員コミュニケーション企画」を開催します

## 広報誌

毎月「品質管理だより」を発行し、商品検査の実績を掲載し、不適合情報についてもありのままに公開します。また、いずみ市民生協の基準やルール、商品への不安の声に対しても情報発信を行います。

2017年は「品質管理だより」で食品安全プログラムの各管理プログラムの内容をシリーズで紹介しました。



品質管理だより



## ホームページ

いずみ市民生協の基準やルールはもとより、商品に関する緊急事態、商品回収、商品事故が発生した場合など、組合員の不安材料に対して積極的に情報発信を行います。

2017年度からすべての商品回収や法律違反などをホームページで情報発信することとしました。



いずみ市民生協ホームページ