

コープ・ラボ co-op lab
taberu taisetsu museum

たべる*たいせつミュージアム

「食の安全と食育」をテーマに見学・体験・学習ができる「たべる*たいせつミュージアム」を開設しました。

「食の安全」と「たべることの大切さ」を学べる施設として、多くみなさまにご来館いただきました。



文部科学省の定義する学校における「食育」の「6つの観点」を学べる
見学コース

6つの観点

- ① 食事の重要性(食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。)
- ② 心身の健康(心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。)
- ③ 品を選択する能力(正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。)
- ④ 感謝の心(食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。)
- ⑤ 社会性(食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。)
- ⑥ 食文化(各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。)

コープ・ラボ
たべる*たいせつミュージアム
来館者数2万人を突破!



2015年4月にオープンした「たべる*たいせつミュージアム」の来館者数が2万人を超えました。(2016年3月)



また、いずみ市民生協エリア内の小学校15校の見学がありました。ミュージアムスタッフは、小学校12校に出向き、「学校出張授業」も取り組みました。

課題

団体予約なしで来館される方への館内ガイドがないため、そのようなフリーの来館者への対応を強化する必要があります。

いずみ品質保証レポート

発行 2016年4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

2016

[2015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
・	取引	先	管理	7
・	点検	・	調査	
・	夕	食	宅配	8
・	店舗	点	検	9
・	和	泉	食品工場	点検
・	福祉	施設	点	検
・	情報	公開	組合員	コミュニケーション
・	た	べる	*	たい
・	せ	つ	ミ	ュージアム
				11

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

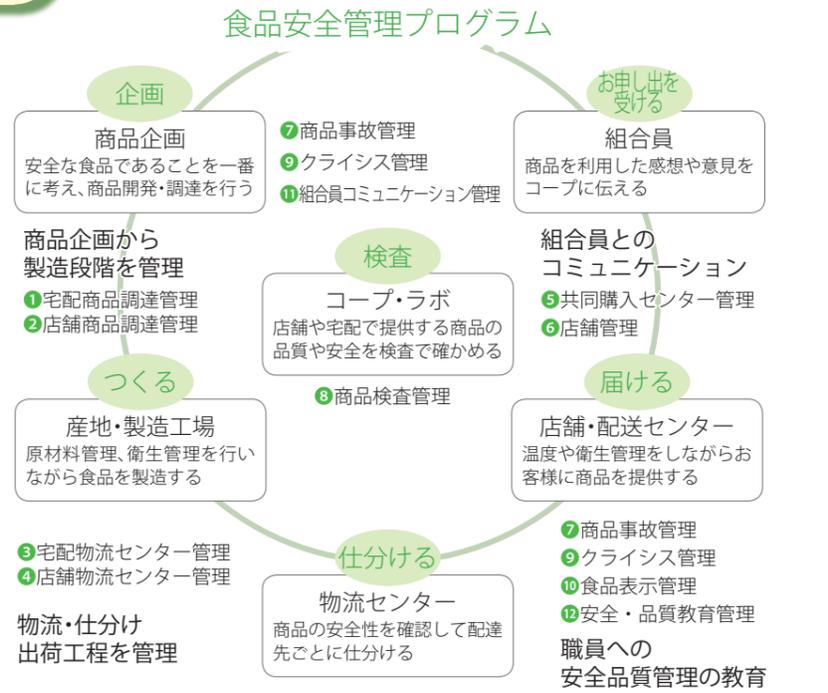
生協ではコープの商品だけでなく、提供するすべての商品対その核となるのが食品安全プログラムです。管理・基準・監視を

ラム」という独自の「リスク」管理のしくみを持っています。

象に生産から販売、その後の対応までのすべての工程で「安全」のための努力を行っています。柱に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 食品安全管理プログラム

- 1 宅配商品調達管理
- 2 店舗商品調達管理
- 3 宅配物流センター管理
- 4 店舗物流センター管理
- 5 共同購入センター管理
- 6 店舗管理
- 7 商品事故管理
- 8 商品検査管理
- 9 クライシスマネジメント
- 10 食品表示管理
- 11 組合員コミュニケーション管理
- 12 安全・品質教育管理



基準 それぞれの管理基準に沿って判断

- 1 食品品質管理基準
 - ・微生物管理基準
 - ・農薬、動物用医薬品管理基準
 - ・食品添加物管理基準
 - ・食品の放射性物質管理基準
- 2 食品表示管理基準



←食品安全プログラムと管理基準

監視 リスクの点検・管理、プログラムの適切性を確認

- 1 商品お届けまでのリスクは「重点管理項目」として、毎月の品質向上委員会で監視・管理しています。
 - 2 監視・管理の結果、不適合が発生した場合、再発防止の処置を行っています。
 - 3 「食品安全プログラム」自体が適切に機能しているか、年1回内部監査で確認しています。
 - 4 基準や手順、プログラムの変更は、監視関連会議で行います。
- 監視関連会議
- 1 品質向上委員会(月1回)
 - 2 店舗衛生委員会(月1回)
 - 3 取引先評価委員会(年1回)
 - 4 クライシスマネジメント本部(発生時)

TOPICS

- 1 リスク管理の対象は
どうなってるの？
コープ商品や産直商品だけでなく、すべての商品が対象です。
- 2 もしもの時も安心「緊急連絡」
あなたが利用した商品でなにかあった場合、電話やメールで、すぐに連絡します。
- 3 生協は、ここまでしています！
商品に対する犯罪にも警戒しています。
「異臭(変なニオイ)の申し出」があれば、すぐ農薬検査を実施しています。

2015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。2015年度の不適合は381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。

(2015年4月～2016年3月)

重点管理項目		不適合件数
事故管理	金属・プラスチック片の商品混入発生申告	92
検査管理	食品衛生法違反(微生物)	12
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	21
共同購入センター管理	担当者由来対応クレーム	151
店舗管理	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	17
	店内加工品への毛髪混入	9
	店内加工品への加工備品の混入(輪ゴムなど)	23
物流センター管理	薬物・毒物・有害性異物混入商品の入荷	0
	ピックミスの発生	9
	保冷剤投入漏れによる品温上昇	6
合計		381

※上記の項目は、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

- もしもの時に備えての訓練を実施しました。
 - 食品安全プログラムに関わる全部署が参加して、「クライシスマネジメントプログラム」の図上訓練を実施しました。
- 訓練の振り返りを行い、より迅速・適切な対応ができるよう「クライシスマネジメントプログラム」を改訂しました。
 - より実践的なプログラムとするために、「対応ルール」と「実施項目の記録」の運用などについて再整理しました。

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改訂が必要です。
 - 社会情勢や関連法規の改訂などにとまらぬ、必要に応じて見直し・改訂をすすめます。
- より有効な予兆管理活動を強化していく必要があります。
 - 食品安全プログラムが適切に運用されていても、食品の安全を担保するためには一定の限界があります。今後もより有効な予兆管理活動の強化をすすめます。

※クライシスとは…

いずみ市民生協では

- ①人命に関わるような重大な人体危害やその可能性があるもの
- ②マスコミ報道等による生協の社会的信頼喪失の可能性のあるものをクライシスと規定し、人命に関わるようなクライシスが発生した場合は、マスコミや行政へも協力要請を行い、迅速に組合員にお知らせすることとしています。その他「クライシスマネジメントプログラム」では、配送中止、店頭撤去、商品回収などの対応を規定しています。

プログラムでの 対応の限界(例)

- ・組織ぐるみの偽装工作などの事象
- ・意図的な異物混入(事件)など、サンプリング検査だけでは発見できない単発の事故
- ・プログラムの点検対象外となっている偽装などの事象

商品検査

コープ・ラボ(商品検査センター)はい

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
ち合わせる必要があります。そのことが仕様書等の約束事を
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・わかやま市民生協の食品の安全の担保(要)です。

書面だけの約束(仕様書等の確認)では、不十分だと考えます。科学的に検査・検証する術を持
より有効なものにすると考えます。
ずみ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



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、品質向上に役立てています。
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、12種類を検査しています。 玉ねぎ、梅干し、ごぼう、白ねぎ、しょうが、にんにく、黒大豆、干しいたけ、昆布、塩蔵わかめ、落花生、南瓜 3)現在、うなぎの産地判別検査の準備をすすめています。
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。

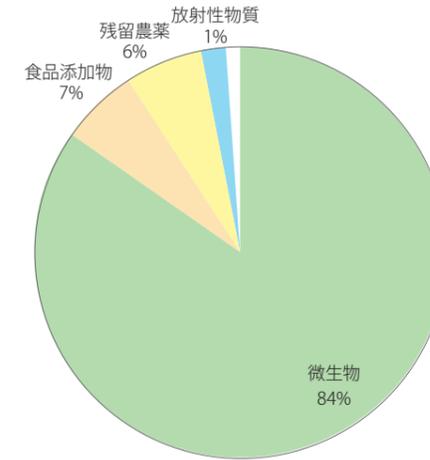
2015年度報告

2015年度 コープ・ラボ検査数 年間27,000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	23,060	83.8%
食品添加物	1,818	6.6%
残留農薬	1,765	6.4%
放射性物質	371	1.3%
特定原材料	113	0.4%
微量元素	113	0.4%
PCR	111	0.4%
総水銀	93	0.3%
カドミウム	63	0.2%
動物用医薬品	23	0.1%
合計	27,530	

(2015年4月~2016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。



特定原材料検査

アレルギーを起こす特定原材料の混入を検査し、表示の適切性を確認します。

PCR検査*

遺伝子組換え原料の使用の有無を検査し、表示の適切性を確認します。
(畜肉種や米の品種の偽装がチェックできます。)
※PCR検査は特定原材料検査の中の一部です。



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、検査品と同じ商品が同品質水準で製造されていることを確認しています。

前進点

- 食品から検出される細菌の同定検査を開始しました。
 - 食品中から検出される細菌を同定(2015年度導入の検査機器シーケンサーによる菌種特定検査)し、工場のライン汚染の実態と汚染箇所を明確にする取り組みを開始しました。
 - まだ、検査手法や工場調査手法の確立ができておらず、十分な成果は得られていませんが一定の取り組みが前進しました。

今後の課題

- 検査機器シーケンサーを活用し、製造工場の工程管理の実用化をすすめます。
 - 菌種特定検査から工程の汚染源特定を行う手法を商品検査センター職員と品質管理グループ職員の産地や工場での実践的経験を積み重ね、検査結果を製造工場の改善に生かすプロセスを強化します。

TOPICS

1 全商品検査するんですか?

リスクを考え、検査対象を選定し、年間26,000件程の検査をしています。



2 検査にもれは無いの?

新規、流通時、期限日のいずれか、もしくは重複してチェックします。



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。

「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

2015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。取引先評価委員会として具体的な対応が必要な取引先(取引休止を含む協議を行うレベル)は2社となり、昨年の2社から増減はありませんでした。

前進点

- スマイルコープ製造メーカーでは是正要請の対象はありませんでした。

今後の課題

- NB商品(一般市販商品)の製造メーカーの多くは、帳合い先が生協の取引先となっているため、製造メーカーに対して直接の改善要請などできない現状です。そのような製造メーカーに対して、取引先である帳合いメーカーとしてどのような管理が可能であるかなど、帳合いメーカーと協議をすすめ、製造メーカーの品質向上の仕組みについて検討をすすめる必要があります。
- また土産物・銘店品などの取り扱いが増える中、それぞれの責任の重さに応じて、基準や管理、評価のあり方を研究する必要があります。



取引評価委員会のようす

点検・調査

商品の製造工場、夕食宅配の弁当製造工場、店舗の加工場、和泉食品工場、福祉施設の点検を実施し、衛生管理・品質の向上に努めています。

製造工場点検

スマイルコープ商品(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しています。

2015年度報告

2015年度はすべてのPB商品製造工場を点検・調査して、適切に商品が製造されていることが確認できました。その他、商品事故のお申し出の発生原因や再発防止に関する点検、商品検査で不適合となった商品の発生原因や再発防止に関する点検、指定している原料が適切に使用されているかを検証する(トレーサビリティ)点検、特定の時期に大量に製造する工場(おせちなど)の点検を実施しています。



夕食宅配

夕食宅配の弁当製造工場の工場点検を毎年実施しています。また製造工場との品質管理定例会議を毎月開催し、品質管理・衛生管理状況の協議を行っています。

2015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。引き続き、自社での製造工程の監視・作業への関わりを強化するよう要請しました。



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。店舗衛生委員会では、店長・業務チーフなど参加者全員で開催場所店舗の衛生点検を実施しています。
- 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)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みました。
- 毎月店舗表示点検活動を行っています。生鮮品および生鮮加工品の原料原産地点検を中心に、店舗売場の表示点検活動に取り組みました。
- 店舗従業員の衛生管理教育として、新規採用従業員全員を対象に衛生管理学習会を実施しています。また全店の新任部門チーフを対象に衛生管理学習会および試験を実施しています。



店舗表示点検のようす



ふき取り検査のようす

2015年度報告

- コープ岸和田店の新規採用従業員全員を対象に衛生管理学習会を実施しました。



コープ岸和田 衛生管理初級学習会のようす

2015年度の店舗点検の結果

点検項目(不適合数)		2015年度上半期	2015年度下半期
加工場衛生点検結果	不適合部門数	4店舗5部門	4店舗5部門
器具備品のふきとり点検結果	不適合箇所数	5店舗13箇所	8店舗14箇所
表示点検結果	不適合件数	9店舗26件	9店舗23件
重点管理事項の不適合結果	不適合件数	9店舗32件	8店舗17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。

和泉食品工場点検

和泉食品工場の点検を実施しました。

2015年度報告

- コンシェルジュ和泉食品工場、福祉施設、農産加工センターそれぞれに管理手順に基づく月1回の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・確認する監視・是正サイクルを確立しました。



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。

2015年度報告

- 一般衛生管理、品質管理基準を基に点検基準を構築し、15年2月より品質管理部による調理施設の点検を開始しました。
- 点検の結果、自前調理を行うアイケアセンター、笑顔の里では原料入荷手順、調理手順で不十分さがありませんでした。委託調理を行っているアイメゾンでは、自社マニュアルを基に適切に運用していることが確認できました。
- 集団感染予防防止として施設責任者を対象として品質管理部による感染予防処理手順(嘔吐物処理)の実地訓練を実施しました。



福祉施設点検のようす

情報公開・組合員コミュニケーション

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。2015年度は2会場で90名の組合員参加がありました。



組合コミュニケーションの企画のようす

広報誌

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。



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。



いずみ市民生協ホームページ