

# いずみ品質保証レポート

## 2019

[2018年度報告]

### INDEX

●食品安全プログラム	1-2
〈2018年度トピックス〉	3-4
●商品検査	5-6
●商品事故お申し出	7-8
●点検・調査 製造工場点検	9
●夕食宅配	9
●和泉食品工場点検	9
●福祉施設点検	9
●店舗点検	10
●取引先管理	11
●情報公開 組合員コミュニケーション	12
●たべる*たいせつミュージアム	13-14



### いずみ品質保証レポート

発行 2019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



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

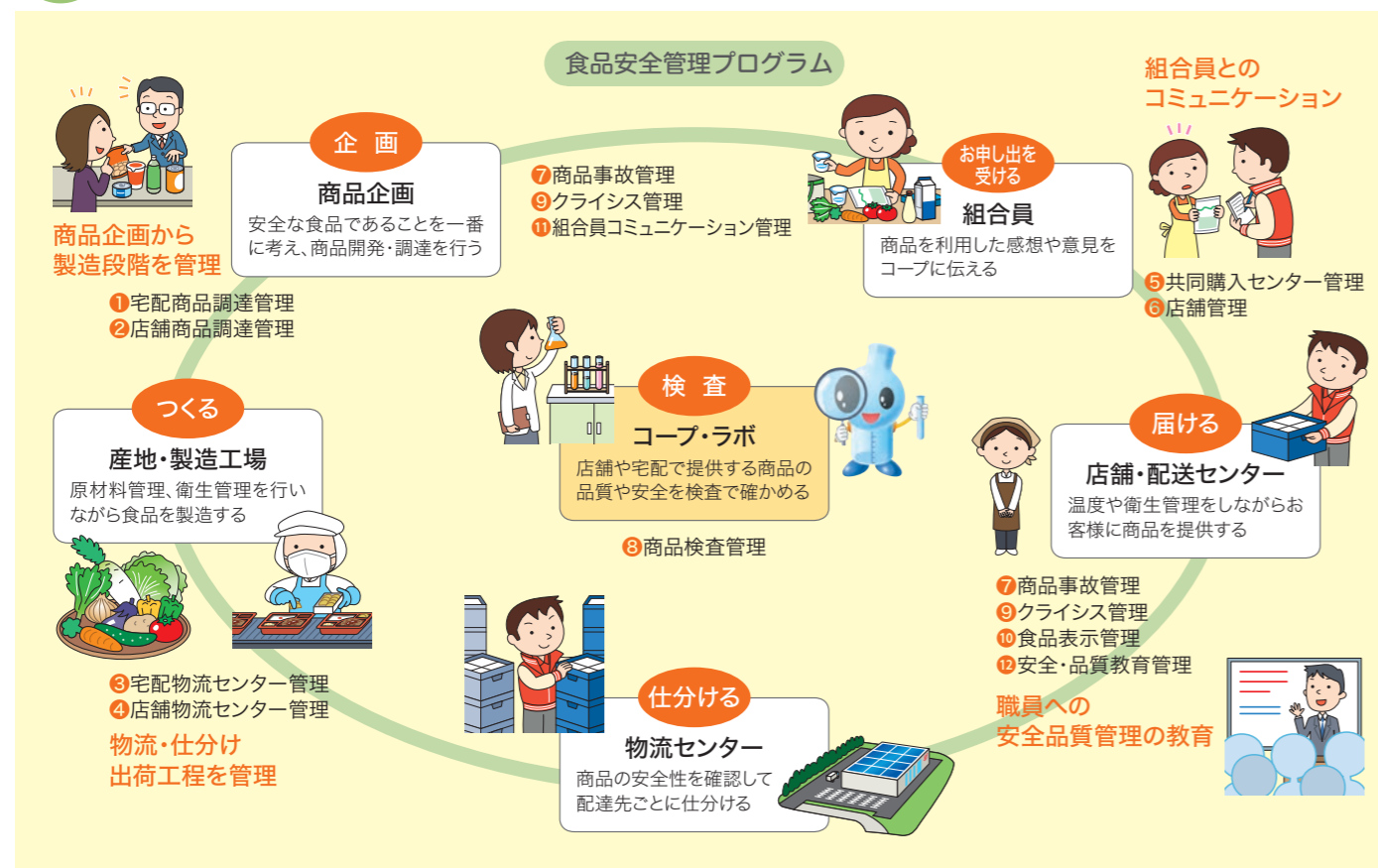


## いずみ市民生協では「食品安全プログラム」という独自の「リスク」管理のしくみを持っています。

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。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。

## 2018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、重大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。

2018年度の不適合は316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。

(2018年4月～2019年3月時点)

重点管理項目		不適合件数
商品事故管理	金属・プラスチック片の商品混入発生申告	65
検査管理	食品衛生法違反	16
	微生物管理基準(不合格ライン)違反	56
共同購入センター管理	担当者由来クレーム	159
店舗管理	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	3
	店内加工品への毛髪混入	2
	店内加工品への加工備品の混入(輪ゴムなど)	2
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
	ピッキミスの発生	11
	保冷剤投入漏れによる品温上昇	2
合計		316

※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

●HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化への対応をすすめました。  
店舗・和泉食品工場で、制度化への対応準備をすすめました。  
(詳細はP3～4「2018年度トピックス」をご覧ください。)

●クライシス訓練を実施しました。

2019年2月に各部門の責任者を対象に「クライシス訓練」を実施しました。重大な商品事故が発生したことを想定したシナリオに基づいて、各部署が適切・迅速に対応できるのかを検証し、話し合いをすすめました。



クライシス訓練の様子

●商品部バイヤーの品質管理教育をすすめました。

工場点検時や商品事故対応のスキルアップを目的に、コープきんぎ事業連合と共同して、商品部バイヤー・品質管理部門の職員を対象に「品質管理学習会」を開催しました。学習会では、過去の事例に基づく微生物検査の基礎、コープラボ(商品検査センター)の検査機能、商品検査の位置づけ等の学習をすすめました。

●開催日:9月7日、9月18日、10月2日の計3回開催。

●参加者:コープきんぎ45名・いずみ生協24名参加。

※クライシス事態:

- 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ています。

●商品管理の仕組みを構築し管理をすすめました。

- (1)産直産地について、「産直産地管理手順」を策定し、日本生協連の「適正農業規範」に基づいてGAP点検をすすめました。
- (2)製造委託品について、PB商品と同様に仕様書通りの原材料・配合で製造が行われているかの点検をすすめました。次年度以降も年1回の点検を継続します。
- (3)化粧品・サプリメントについて、仕様書、取引先から安全性の根拠を検証できる証拠等入手し、企画商品仕様書の点検及び企画紙面情報の点検をすすめました。

点検内容・結果は、いずみ生協部内の各データベースにて見える化して管理するようにしました。

月別の企画実績数を入れて下さい(なければ0を記入)		※翌月の一週以内に記入を											
1018年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
企画数	9	4	4	10	7	10	8	11	11	11	11	11	11
全額決定	6月9日	7月3日	8月1日	8月10日	8月10日	10月8日	10月4日	11月2日	11月4日	12月4日	12月4日	12月4日	12月4日

※GAP点検:農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続性を確保するための生産工程管理のとりくみのことです。

※製造委託品:大阪いずみ市民生協が、取引先・メーカーに対し、既存品の仕様(包装、包装デザイン、原料、製造方法、その他規格)の一部を変更、もしくは仕様を指定し、新たな商品として製造を委託したもののことです。

### ◆ 今後の課題

●「クライシス訓練」については、今後も継続して開催します。今後は本部関係(商品部や品質管理部門)だけではなく、配送センター・店舗の責任者を対象とした訓練をすすめる必要があります。

●表示の切り替え  
宅配PB商品、店舗加工品の「食品表示法」に対応した包装・表示へ切り替えをすすめる必要があります。

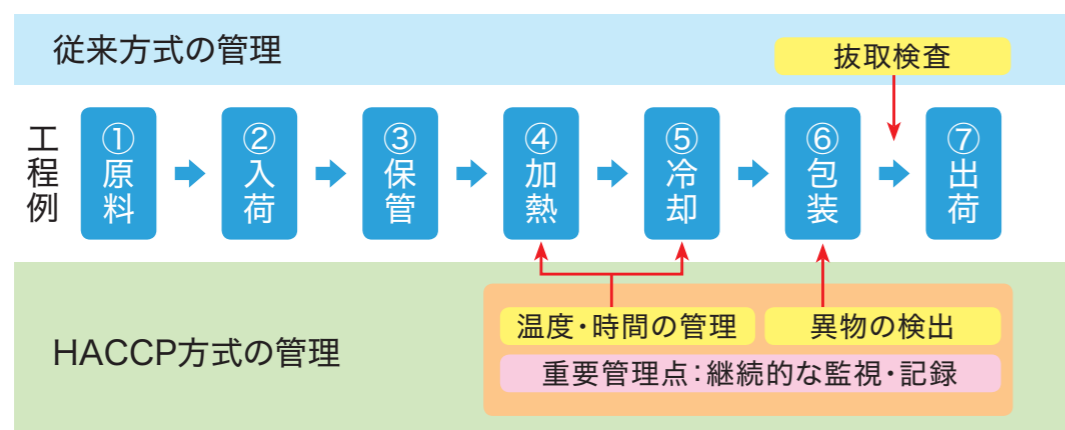
●HACCP対応  
2020年4月より施行される「HACCPに基づく衛生管理」に対応できるよう2019年は、手順の遵守を定着させていく必要があります。

## HACCPって何？

宇宙食から生まれた衛生管理手法のことで、狭いロケットの中で、しかも宇宙旅行中に食中毒等になったら大変です。そこでNASA(アメリカ航空宇宙局)が考え出したのがHACCPという手法です。HACCPは「危害分析重要管理点」と訳され「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」という言葉の略語です。

原材料の入荷から製造、出荷までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入等の危害を予測したうえで、危害防止につながる特に重要な工程を連続・継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

今までより、より効率的で高いレベルの安全確保が可能となります。



### ハサップは国際標準です

1993年、コーデックス委員会が「ハサップのガイドライン」を公表し、今ではEU(欧州連合)やアメリカでは、全ての食品事業者にハサップが義務付けられています。また東南アジア諸国などでもハサップを導入しているところが増えています。

※コーデックス委員会: 国際連合食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が1963年に設立した、食品の国際基準を作る食品規格委員会のこと。消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進することを目的としています。

### 日本のハサップ義務化の背景

欧米では義務化されているのが大半の昨今、食品の輸出時に相手国からハサップの管理が求められます。ハサップを導入している日本の食品製造業がまだまだ少ない中、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や、食品の輸出促進を見据え、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められていることが背景にあります。

## HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化への対応をすすめました。

2018年6月13日、15年ぶりとなる食品衛生法の改正が公布されました。

改正された食品衛生法では、原則としてすべての事業者が、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するために「**HACCPに基づく衛生管理**」について計画を定めなければならないこととされています。

ただし、飲食業などの一定の事業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」でよいとされています。

このことを受けて、店舗・和泉食品工場において対応準備をすすめました。

### (1)店舗

店舗では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をすすめるため「店舗HACCP対応手順構築プロジェクト」を立ち上げ、管理手順等定め2018年10月より全店舗において運用を開始しました。

### (2)和泉食品工場

株コンシェルジュ和泉食品工場では、「HACCPに基づく衛生管理」をすすめるため、一般財団法人食品マネジメント協会の食品安全マネジメント規格である「JFS-B規格」の適合認証を受けました(2019年1月)。

また和泉食品工場として「食品安全方針」「食品安全管理ガイド」を策定しました。

※JFS-B規格: 食品安全マネジメントシステム(FSM)、ハザード制御(HACCP)、適正製造規範(Good Manufacturing Practice=GMP)の3つの要求事項層で構成され、HACCP7原則12手順を含んだ食品工場向けの食品安全マネジメントの規格です。

デリカベーカリー部門 HACCP記録簿

生野菜洗浄 次亜塩素酸濃度点検記録

ハサップ記録簿(殺菌記録)

コンプライアンスシート

ハサップ記録簿(刃物の管理記録)



和泉食品工場のようす



JFS-B適合証明書



## コープ・ラボ(商品検査センター)は いずみ・わかやま市民生協の食品の安全の要(カナメ)です。

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と考えます。

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量、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) 米の品種特定を検査しています。 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、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。
⑩ヒスタミン検査	魚介類によるじんましんなどの症状の原因となるヒスタミンを測定検査しています。

品質管理基準では、より高いレベルを維持するための基準です。不適合の結果であっても、商品の安全性に問題はありません。

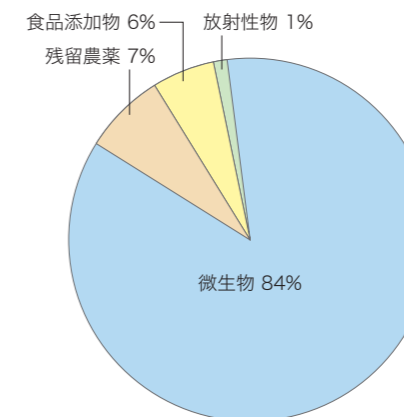
検査結果は品質管理基準に沿って判断し、結果によっては改善要請、改善指導、供給中止、商品回収などの対応をとります。検査(科学的検証)は、水際での抜き取りであり、商品のすべてを検査することはできません。そのため、工場点検や仕様書確認(社会的検証)を行い、商品の品質を確認しています。

## 2018年度報告

2018年度 コープ・ラボ検査数 年間24,400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	20,514	83.89%
残留農薬	1,777	7.27%
食品添加物	1,360	5.56%
放射性物質	298	1.22%
PCR	137	0.56%
特定原材料	89	0.36%
総水銀	82	0.34%
微量元素	71	0.29%
カドミウム	64	0.26%
ヒスタミン	48	0.20%
動物用医薬品	12	0.05%
合計	24,452	



### 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。



(2018年4月～2019年3月)

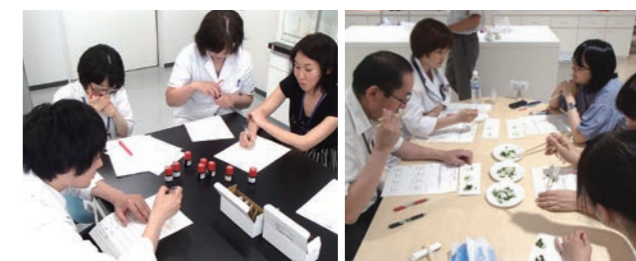
## ■ 前進点

●検査の効率化と検査精度向上のとりくみをすすめました。  
残留農薬検査では、自動前処理作業などを機械化することにより分析データの解析作業の技術向上に時間をかけ、検査精度の向上をすすめることができました。

また微生物検査では、検出される細菌の種類を特定し工場点検時の拭き取り検査等から、汚染原因を調査し品質改善をすすめました。

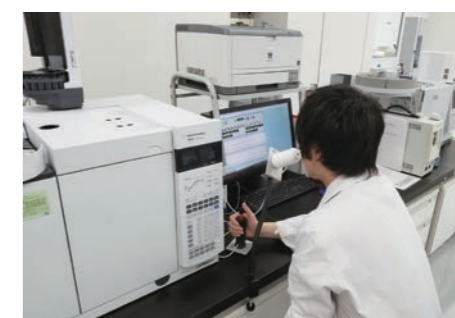
●臭気分析の項目数を増やし、お申し出商品の異臭分析を実施しました。  
臭気化合物一斉分析の項目数を22化合物から42化合物に増やし、お申し出の原因物質の特定をすすめました。  
年間63件のお申し出商品の検査を実施し、一部から臭気の原因物質も確認できました。  
引き続き、他検査機関との情報収集や交流をすすめ確かな臭気分析をすすめていきます。

また食品の異臭検査に欠かすことができない嗅覚官能検査の嗅覚トレーニングをすすめました。



嗅覚訓練のようす

嗅覚訓練のようす



臭気分析検査のようす

## ■ 今後の課題

●残留農薬検査では自動前処理装置の活用を全面的に行いさらに効率化を目指していきます。

またデータ解析の力量を高めるよう教育訓練を引き続き実施します。

●臭気分析では実績と検査経験を積み上げていきます。機器分析の検査精度をより向上させ、原因の特定ができる技術を高めるよう努めます。

また職員の嗅覚官能検査トレーニングを継続して実施していきます。

# 商品事故のお申し出



商品事故のお申し出は、メーカー指導や工場の品質レベルの向上、商品改善に生かされています。

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。

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。



## 2018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32%を占めています。  
お申し出件数全体は、前年比87.8%となりました。

2018年度 商品事故調査依頼 お申し出状況

事由	件数	発生率(ppm)	2017年度比
異物混入	1,012	5.7	84.7%
腐敗・カビ	120	0.7	151.9%
におい異常	248	1.4	65.8%
味異常	222	1.2	105.7%
汚破損	32	0.2	51.6%
変色	147	0.8	100.7%
量目	94	0.5	85.5%
容器・包装	264	1.5	82.2%
性能・機能	94	0.5	59.9%
スキントラブル	69	0.4	130.2%
人体被害	123	0.7	116.0%
合計	3,126	17.5	87.8%

※1ppm=1/100万 (2018年4月~2019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。

「異物混入」1,012件のうち、「金属混入」のお申し出は39件ありました。うち、「歯の詰めもの」のお申し出は8件ありました。しかし、調査結果から、「製造起因」となる案件はありませんでした。

### 【事例】

お申し出「子供がキャラメルを食べたら違和感があつたので出してみると金属片でした。」

この件に関して、調査した結果、異物は「歯の詰めもの」と判明しました。組合員にお伝えしたところ、この件を取り下げられました。



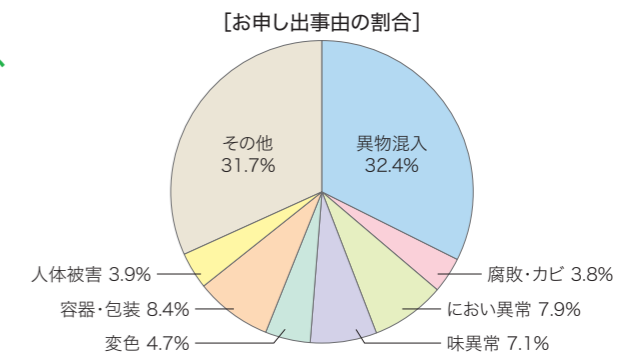
歯の詰めもの

### ■ 前進点

- 事故防止活動のひとつとして、過去の商品事故情報、過去の検査違反情報、コールセンターに寄せられた声で多発していた情報などをとりまとめて「商品事故予兆情報」として、品質向上委員会および新規商品企画会議で共有化をはじめました。

### ■ 今後の課題

- 引き続き事故予防活動を強化していきます。  
日々の苦情受付ミーティングの開催、重大な事故案件の迅速な報告を継続してすすめ、予兆の見逃しのないよう管理に努めます。過去の商品事故情報を各部署と共有し事故予防活動をすすめます。



### 重要事故報告

#### 【発生内容】

2018年7月6日(金)、コープ和泉中央のデリカ惣菜部門で販売した商品「お星さまコロッケ」にて、購入された方のこどもにアレルギー反応(のどのかゆみ)のお申し出があり、商品を確認したところ、本来表示すべきアレルギー表示「卵」「乳」が漏れていることがわかりました。



#### 【発生原因】

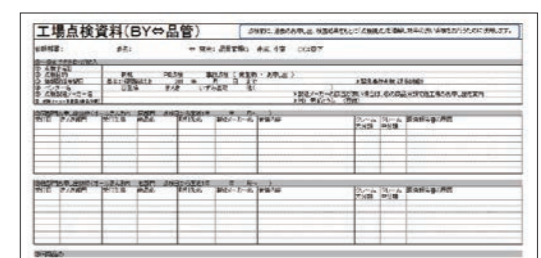
商品部内での表示ラベル情報へのアレルギー情報の登録漏れがありました。その漏れを発生させないためのチェック作業が徹底されていなかったこと。また作業のモレが発見しやすいようになっていなかった仕組み自体の弱さが原因と考えられました。

#### 【対応】

7月5日・6日の2日間で129個の販売があり、ご利用者に至急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。幸いにも「卵」「乳」のアレルギーをお持ちのご利用者はおられませんでした。

#### 【今後の対策】

これまでのチェック作業手順は、作業が済んでいるか、まだなのかがわかりにくく、作業漏れが発見しやすい仕組みではなかったため、改めて、商品チェック作業の徹底を目的とした「商品登録チェック表」を作成し、点検の強化を図りました。



新規商品会議での情報提供フォーマット





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

工場点検時や商品事故対応のスキルアップを目的に、コープきんぎ事業連合と共同して、商品部バイヤー・品質管理部門の職員を対象に「品質管理学習会」を開催しました。

### 2018年度報告

- 2018年度はコープきんぎバイヤー、いずみ生協宅配バイヤー、店舗バイヤーに「微生物検査の基礎」などの学習会を開催しました。一般知識に加え、実践演習も交えて学習し、知識を深めました。

#### 【学習内容】

- ①検査機能の基礎知識
- ②微生物検査・衛生管理の知識（●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商品検査・点検の位置づけ（●工場点検の目的とポイント ●事例実践演習）



スマイルコープ 製造工場点検のようす



工場点検学習会のようす

## 夕食宅配弁当製造工場点検

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。

### 2018年度報告

工場点検の結果、製作用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。



シノプフーズ工場点検のようす 藤本食品工場点検のようす

## 和泉食品工場点検

和泉食品工場の点検を実施しました。

### 2018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義務化に対応するため、2019年1月に「JFS-B規格」の適合認証を受けました。「JFS-B規格」の手順遵守状況について、定着させるよう点検をすすめています。



和泉食品工場衛生点検のようす

## 福祉施設点検

アイメゾン和泉一条院の調理施設の点検を実施しました。

### 2018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。
- 施設の衛生品質点検を3ヶ月に1回各施設責任者が相互点検を行いました。
- 2019年度は、施設責任者を対象とした学習会の実施、各施設への品質管理部による点検を強める予定です。



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

### 2018年度報告

#### ●2018年度の店舗点検の結果

点検項目(不適合数)		2018年度上期	2018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	7店舗8部門
器具備品のふき取り点検結果	不適合箇所数	2店舗4件	なし
表示点検結果	不適合件数	3店舗7件	4店舗4件
重点管理事項の不適合結果	不適合件数	3店舗4件	3店舗4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、9件の発生があり、昨年の23件より大きく減少しています。

2018年下期より店舗における店舗衛生総合評価基準の見直しを行い、更なる品質向上を目指しました。品質管理部による店舗への衛生点検を行った際の減点基準を、従来よりも厳しくし、さらなる品質向上を目指しました。

〈推移〉	(件)			
	2015年	2016年	2017年	2018年
異物混入	34	10	13	4
期限切れ	19	3	10	5
合計	53	13	23	9

- 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、管理手順等定め10月より全店舗に置いて先行し運用開始しました。

※今年度は、HACCP対応手順を含めた衛生管理手順を標準化(誰もが同じようにできる)することが重要になります。作業手順の動画を作成し作業者教育をすすめていくことを検討しています。



店舗衛生委員会のようす



店舗HACCP対応手順構築プロジェクトのようす

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



工場点検のようす

## 2018年度報告

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

### 〈評価結果〉

取引先評価委員会として是正勧告(改善要請)の必要性を協議し、2018年度はメーカー1社に対し「改善通知」を行いました。(昨年は是正勧告2社、改善通知9社)



取引先評価委員会のようす



## 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年は2会場実施し、97人の組合員、役職員が参加しました。2019年は5月に実施予定です。

### 【2018年実施】

- 2018年5月15日(火) 藤井寺市民会館 パープルホール
  - 2018年5月22日(火) 生協ホール(堺東本部)
- 時間:10:00~13:30



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



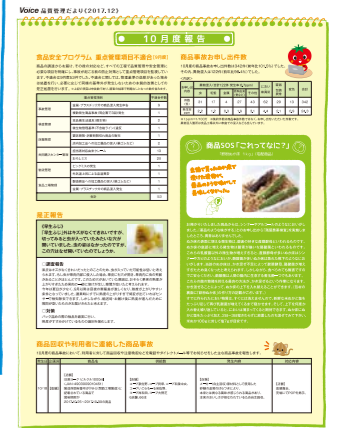
## 広報誌

「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。

2018年はPB(プライベートブランド)商品であるスマイルコブ(大阪いずみ市民生協・わかやま市民生協の共同開発商品)商品の工場点検結果、いずみ市民生協各店舗へ品質管理部による加工場の衛生点検、ふき取り点検、食品表示点検結果を紹介しました。



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。

引き続き、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し、より見やすく、わかりやすいホームページ、案内に努めていきます。

2019年度は、ホームページ「安心・安全いずみのとびら」をわかりやすい内容に改善することを予定しています。



いずみ市民生協ホームページ

# たべる\*たいせつミュージアム



「たべる\*たいせつミュージアム」は、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。

1年間で86校の小学校の利用がありました。  
・社会見学などでの来校35校(前年比120.6%)  
・小学校への出張体験授業51校(前年比110.8%)

今年度来館者数	総来館者数	小学校利用 86校	
		社会見学	出張体験授業
21,467人	78,995人	35校	51校

「たべる\*たいせつミュージアム」の  
とりくみが、

## 第3回食育活動表彰 「農林水産大臣賞」

を受賞しました!

※食育活動表彰について:農林水産省による、食育を推進する優れたとりくみを表彰する制度です。



### 出張授業

小学校利用  
**86校6,900人!**

社会見学35校3,160人  
出張体験授業51校3,740人

学習内容として、大豆の学習、大豆がお豆腐になるまでを実物を見たりしながら学習し、大豆を使用した食材の学習、クイズを行い、湯煎でお豆腐を実際に作り食べ比べることで、味・風味の違い、食品の魅力等について感じ、学習してもらい、多くの子ども、先生から「とても勉強になった」という感想を頂きました。

※紹介小学校は一例です。



6月26日:岬町立多奈川小学校の様子



7月11日:堺市立庭代台小学校の様子



9月13日:泉佐野市立日新小学校の様子

### 社会見学

小学校の社会見学として活用いただき、見学の一環として「お豆腐づくり」等を行い、施設見学を行い、見て、聞いて、触ることで「商品検査センター」の施設の理解、「食べることの大切さ」について気づき、学べる場として多くの小学生に来館いただきました。



### 取引先イベント

毎週末、小学生の親子が参加できる製造メーカーによる出前講座、食育の専門家・講師を招いたプログラム、施設ガイドによる生協独自プログラムワークショップを開催し、簡単な料理や実験などを通して、実感的な学びと発見を広げることが出来ました。2019年も引き続き毎週末、ワークショップを開催する予定です。



日清のチキンラーメンづくりの様子



雪印メグミルクのバターづくりの様子



日本ハムのウインナーづくりの様子