

いずみ品質保証レポート 2020

[2019年度報告]



いずみ品質保証レポート

発 行 2020年7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

INDEX

食品安全プログラム	1-2
2020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	9-10
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



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

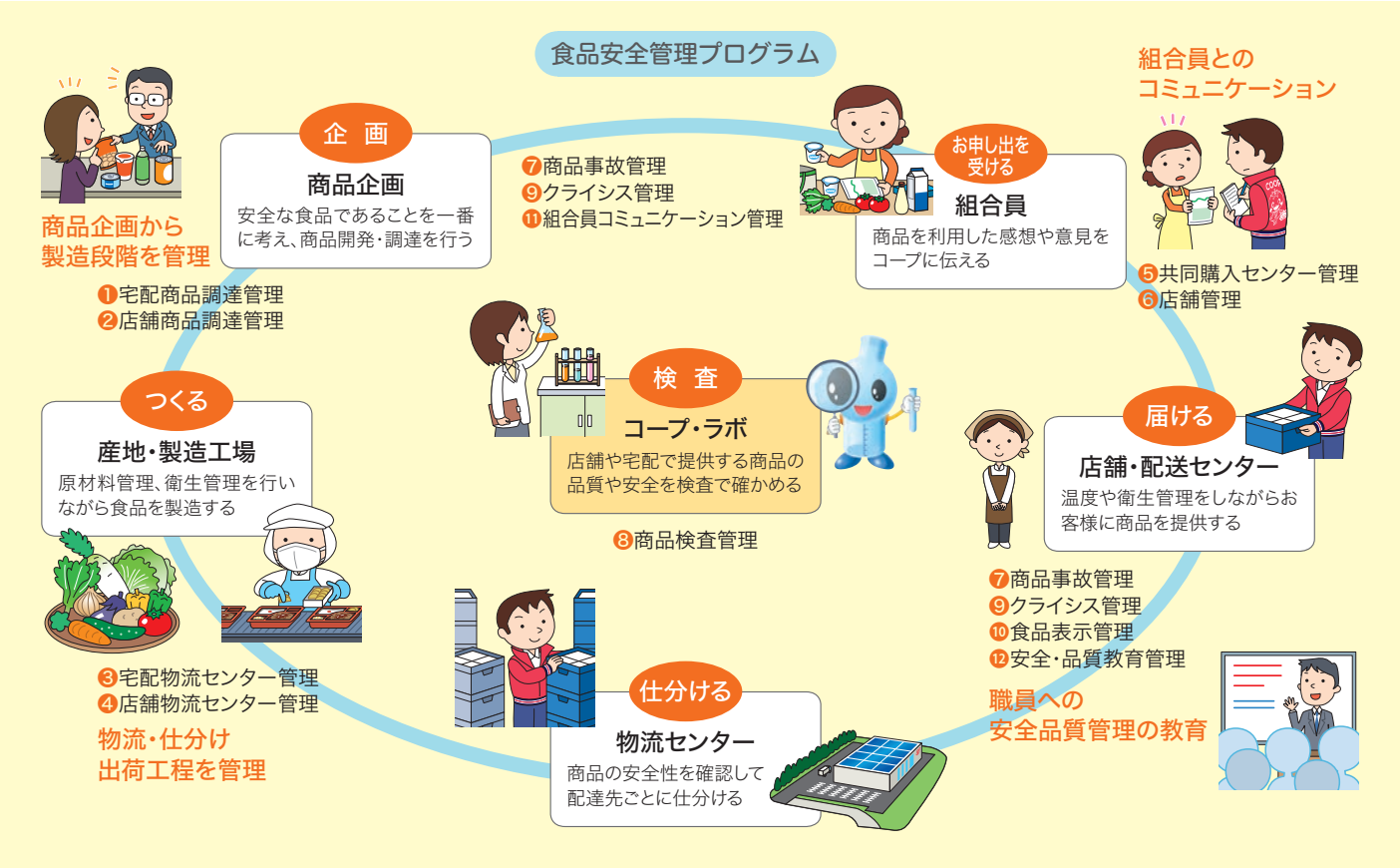
食品安全プログラム

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。

2019年度報告

食品安全プログラム重点管理項目不適合

商品調達からお届け、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。また、重点管理項目は年度ごとに見直しを行っています。

2019年度の不適合は162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改善として是正処置を行います。

2019年度はサービス向上委員会が設置されました。これまでは商品とサービスの安全管理・品質管理を品質向上委員会で監視していましたが、2019年度からはサービスに関わる事項は、サービス向上委員会に移行して監視することとなりました。

2018年度重点管理項目の合計は316件でしたが、「担当者由来クレーム」（159件）、「ピックミスの発生」（11件）が、サービス向上委員会での管理項目へ移行したため、食品安全プログラムから除外となり、2019年度は162件と減少しています。

前進点

●店舗店内加工食品について、食品表示法に対応した商品ラベルへの切り替えをすすめました。
（詳細はP3～P4「2019年度トピックス」をご覧ください）

●宅配PB商品（スマイルコープ）について、食品表示法に対応した商品包材への切り替えをすすめました。
（詳細はP3～P4「2019年度トピックス」をご覧ください）

●バイヤー、コンシェルジュ社員の食品表示学習をすすめました。

食品表示による商品事故を防ぐためのスキルアップを目的に、店舗部バイヤー・コンシェルジュ社員を対象に「食品表示学習会」を開催しました。

10月22日、10月25日の2回開催しました。

学習会では、コンシェルジュ社員に食品表示の基礎知識の学習をすすめ、店舗部バイヤーには、更に詳しく食品表示検定の内容の学習を実施しました。



バイヤー食品表示学習会の様子

今後の課題

●組合員コミュニケーション企画・クライシス訓練など、コロナ禍で人が集う形以外での安全な開催を検討する必要があります。

（2019年4月～2020年3月末）

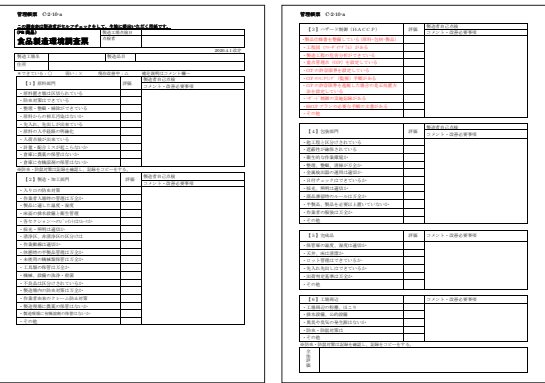
重点管理項目		
商品自己管理	金属・プラスチック片の商品混入発生	63
検査管理	食品衛生法違反（微生物）	20
	微生物管理基準（不合格ライン）違反	59
店舗管理	賞味期限・消費期限切れ商品の販売	7
	店内加工品への毛髪混入	3
	店内加工品への加工備品の混入（輪ゴムなど）	5
	POP等店内表示間違い（アレルゲン）	2
宅配商品管理	多数の利用者が著しく気分感情を書いている事案の発生	1
	アレルゲン表示ミス	1
物流センター	薬物・毒物・有害性異物混入商品の入荷	0
	保冷剤投入漏れによる品温上昇	0
合計		162

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

●PB商品メーカーに対して、JFS-B規格（HACCPに対応した食品の安全規格）の項目に基づいた自己点検を要請し、工場の食品衛生・品質管理の状況把握をすすめました。また、PBメーカー用の工場点検帳票に、JFS-B点検の要件をとりいれ改善しました。

※点検および確認内容

- ・工場環境調査
- ・工程調査
- ・HACCPの実施状況
- ・指定原料トレース
- ・商品仕様書確認
- ・前年度の点検の改善状況
- ・事故防止抑制の取組内容について
- ・経営状況およびコンプライアンスについて



改訂した食品製造環境調査票

●機能的表示食品の表示点検

宅配商品、店舗商品の新規取り扱いについて、データベースを用いて仕組み的に表示の点検をすすめます。

●HACCP対応

従来の製造工場点検の点検項目から、JFS-B規格の項目に基づいた点検をすすめます。

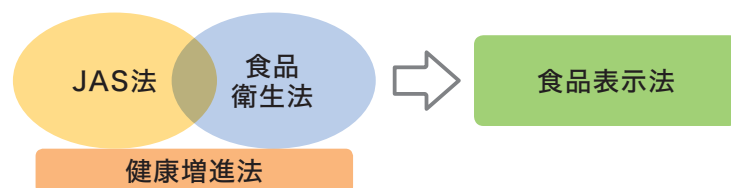
食品表示法とは

これまで食品表示に関する法律は、主に、食品衛生法関係の5基準（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 等）、JAS法関係の52基準（加工食品品質表示基準、個別の品質表示基準 等）、健康増進法関係の1基準（栄養成分表示）で規定されていました。しかしながら、複数の法律にまたがっているため、製造者等の事業者が包材表示をする際に、非常に複雑でわかりにくいとの問題があり、このため複数にまたがっていた法律を「食品表示法」としてまとめ、2015年4月1日に施行され、経過措置期間の5年が終了し、2020年4月1日より完全施行となりました。

従来の食品表示に関する様々な法律

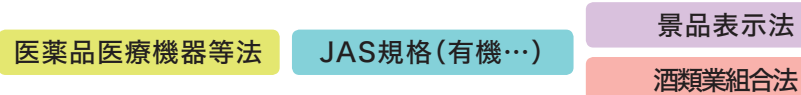
【食品表示の目的と役割】

これまで各省庁で所管されていた「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」の3つの法律のうち、食品に関する分野を一元化した「食品表示法」が平成27年4月から施行されました。これに併せて関連法が改正されるとともに、「**食品表示基準**」が制定されました。



【食品表示に関する法律】

食品表示に関する法律は中心となる「食品表示法」のほかに複数あり、食品関連事業者は、これらすべての法令に適合するように表示しなくてはなりません。



旧制度からの主な変更点

- 原材料名の表示方法：原材料名と添加物を明確に区分して表示
- アレルギーの表示方法：拡大表記の廃止
- 栄養成分表示の義務化と食塩相当量表示
- 製造所固有記号の使用の変更 等

機能性表示食品制度の創設

- 機能性の表示が出来る「保健機能食品」として、「特定保健用食品」「栄養機能食品」の2つに「機能性表示食品」を追加
- 機能性表示食品は、安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において、疾病に罹患していない者に対して、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保険目的が期待できる旨を容器包装に表示できる食品

新たに食品表示法に則った、商品包材表示・商品ラベルの切替えの対応をすすめました。

2015年に食品表示基準が制定され新たな食品表示制度が開始されました。この新たな食品表示制度は、2020年3月31日までの5年間は、従前の表示を行えるよう経過措置期間を設けられていましたが、本年4月1日から新たな食品表示制度へ完全に施行されました。

これまで食品の表示は、主に3つの法律「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」がそれぞれ食品表示について定められていました。今回、これらの法律から食品表示の部分を取り出し食品表示法にまとめられました。

(1) 宅配PB商品（スマイルコープ商品）

宅配のスマイルコープ商品は、2020年3月末までに商品包材について、食品表示法に則った表示に切り替える準備をすすめてきました。製造メーカーでは、旧来の包材の残り方を確認しながら切り替えを行っていただきました。

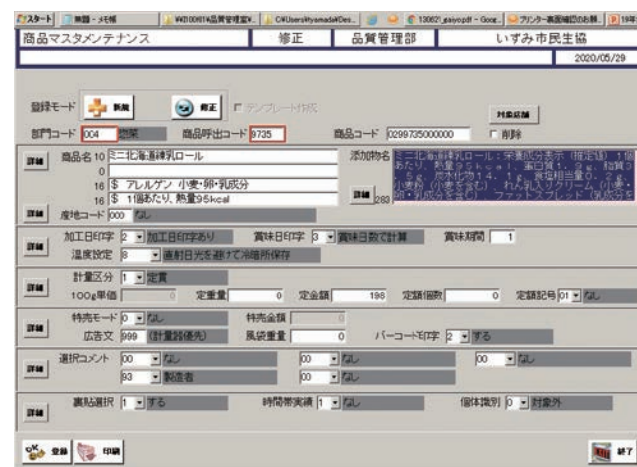
一部2020年後半からの企画商品については、20年度半ばになってからの切り替えとなりますが、すべての商品が切り替え完了となりました。

(2) 店舗インストア商品

店舗では、店内で製造する商品の表示ラベルについて、食品表示法に則った表示に切り替える準備をすすめてきました。

新規企画商品については、2020年1月から食品表示法に則った表示を行い、従来商品についてもラベルの切り替えをすすめ、3月末には完了し新法でのラベル表示で運用をしています。

※スマイルコープ商品の包材変更や店舗インストア商品で新たに企画する商品については、品質管理部でラベル表示の確認を行っています。2020年3月30日より始まった夕食宅配のラベル表示について、品質管理での確認をすすめます。



店舗ラベル確認画面

《食品安全プログラム》 C-2

食品表示管理基準

表示事項	
表示内容	表示方法
表示位置	表示時期
表示形式	表示回数
表示色	表示サイズ
表示文字	表示フォント
表示画像	表示解像度
表示音声	表示音量
表示振動	表示振幅
表示温度	表示湿度
表示圧力	表示電圧
表示電流	表示電力
表示電磁波	表示電磁波強度
表示電磁波周波数	表示電磁波周波数帯域
表示電磁波電圧	表示電磁波電圧レベル
表示電磁波電流	表示電磁波電流レベル
表示電磁波電力	表示電磁波電力レベル
表示電磁波電圧電流	表示電磁波電圧電流レベル
表示電磁波電力電流	表示電磁波電力電流レベル
表示電磁波電圧電力	表示電磁波電圧電力レベル
表示電磁波電流電力	表示電磁波電流電力レベル
表示電磁波電圧電流電力	表示電磁波電圧電流電力レベル
表示電磁波電流電圧電力	表示電磁波電流電圧電力レベル
表示電磁波電力電圧電力	表示電磁波電力電圧電力レベル
表示電磁波電圧電力電流	表示電磁波電圧電力電流レベル
表示電磁波電流電力電圧	表示電磁波電流電力電圧レベル
表示電磁波電力電流電圧	表示電磁波電力電流電圧レベル
表示電磁波電圧電流電力	表示電磁波電圧電流電力レベル
表示電磁波電流電圧電力	表示電磁波電流電圧電力レベル
表示電磁波電力電圧電流	表示電磁波電力電圧電流レベル
表示電磁波電圧電力電流	表示電磁波電圧電力電流レベル
表示電磁波電流電力電圧	表示電磁波電流電力電圧レベル
表示電磁波電力電流電圧	表示電磁波電力電流電圧レベル
表示電磁波電圧電流電力	表示電磁波電圧電流電力レベル
表示電磁波電流電圧電力	表示電磁波電流電圧電力レベル
表示電磁波電力電圧電力	表示電磁波電力電圧電力レベル
表示電磁波電圧電力電力	表示電磁波電圧電力電力レベル
表示電磁波電流電力電力	表示電磁波電流電力電力レベル
表示電磁波電力電力電力	表示電磁波電力電力電力レベル

大阪いずみ市民生活協同組合

食品表示管理基準

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



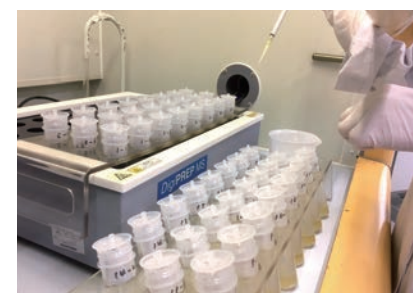
食品添加物検査のようす



食品添加物検査のようす



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、15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、牡蠣
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。
⑪臭気検査	お申し出品を中心に異臭原因物質の分析によりその原因究明に役立てます。

品質管理基準は、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。

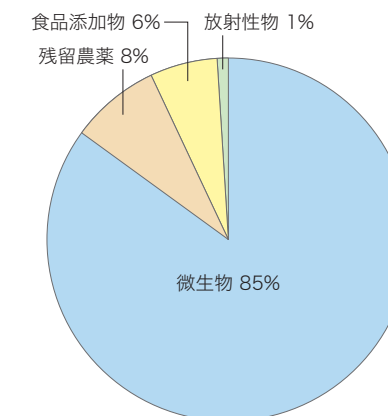
2019年度報告

2019年度 コープ・ラボ検査数 年間24,682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	20,439	82.95%
残留農薬	1,859	7.53%
食品添加物	1,380	5.59%
放射性物質	335	1.36%
PCR	121	0.49%
微量元素	114	0.46%
総水銀	113	0.46%
特定原材料	99	0.40%
カドミウム	69	0.28%
臭気分析	69	0.28%
ヒスタミン	50	0.20%
動物用医薬品	34	0.14%
合計	24,682	

(2019年4月～2020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

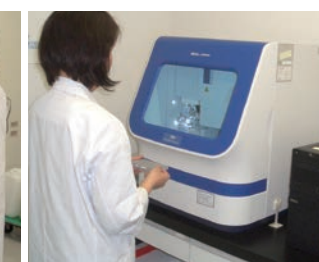
- 検査の効率化と検査精度向上のとりくみをすすめました。
 - 残留農薬検査では、自動前処理装置の運用など一部機械化することにより、効率よく安定した作業が可能になりました。
そのことにより技術向上に時間をかけ、検査精度の向上をすすめることができました。
 - 微生物検査では、不適合品やお申し出品等の原因微生物をDNAシーケンサーを用い詳細な菌種まで特定し原因究明に役立てました。また検査方法の見直しを行い、検査コストの削減と作業時間の短縮など検査効率を向上することができました。
 - 検査結果の信頼性を確保するため、外部機関において自前検査結果の適合性を確認しました。
- 検査機能の充実をすすめました。
 - 微量元素検査(産地判別)では、新たに「牡蠣」の判別試験法を確立し合計15作物の判別検査が可能となりました。
 - 臭気検査では、分析できる項目数を42化合物から56化合物に増やし、お申し出の原因物質の特定範囲を広げることができました。
年間266件のお申し出品の検査を実施しました。

今後の課題

- 残留農薬検査では、自動前処理装置を増設しさらに検査効率の向上をすすめます。また複雑な検査の流れを整理し、精度を維持しながら迅速な検査結果が得られるしくみづくりを目指していきます。
- 微生物検査では、お申し出品のカビ発生時にカビの種類を調べる検査手法の確立を目指します。
- 臭気検査では、実績と検査経験をさらに積み上げ、においの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。



自動前処理装置



DNAシーケンサー



臭気分析検査のようす

商品事故のお申し出

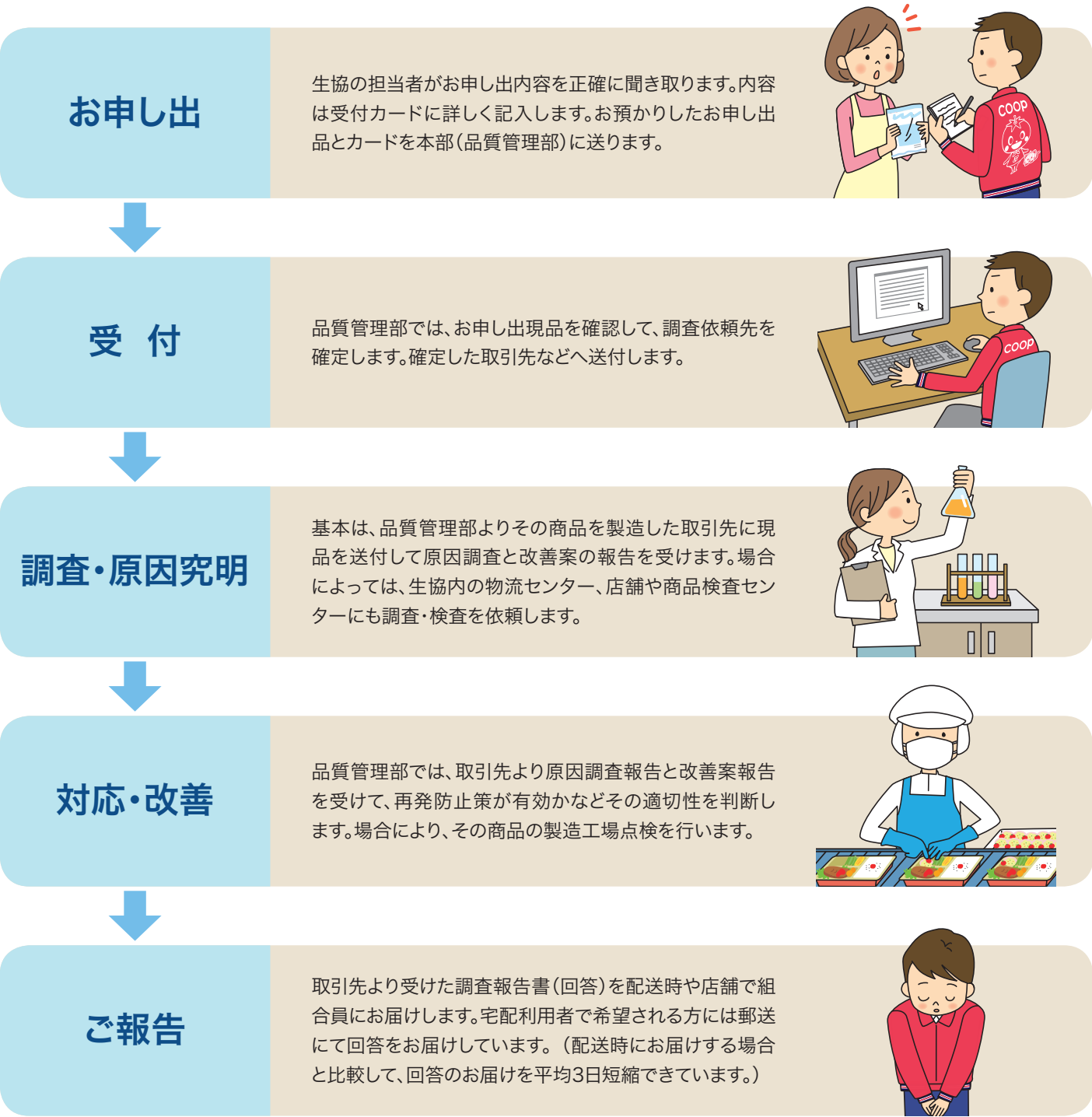
商品事故のお申し出は、メーカー指導や工場の品質レベルの向上、商品改善に生かされています。

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。



2019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32.3%を占めています。お申し出全体では87.7%と減少しています。

2019年度 商品事故調査依頼 お申し出状況

事由	件数	発生率(ppm)	2018年度比
異物混入	931	5.6	84.3%
腐敗・カビ	113	0.7	152.7%
臭異常	234	1.4	67.0%
味異常	204	1.2	104.1%
汚破損	32	0.2	55.2%
変色	140	0.8	108.5%
量目	79	0.5	78.2%
容器・包装	244	1.5	82.2%
性能・機能	90	0.5	61.6%
スキントラブル	65	0.4	132.7%
人体被害	112	0.7	116.7%
合計	2,878	17.4	87.7%

※1ppm=1/100万 (2019年4月~2020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での混入なども含んでいます。

「異物混入」のうち、「金属混入」のお申し出は25件ありました。そのうち、「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。

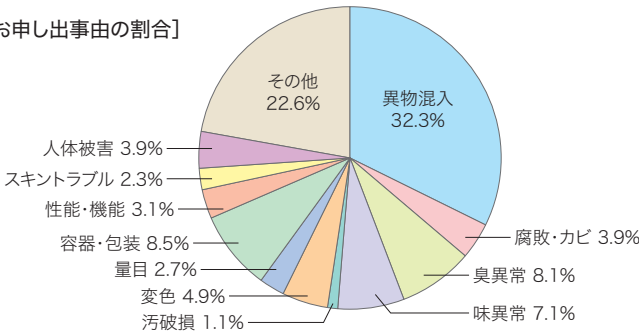
(事例)

お申し出:「ピラフをレンジで温めて食べたところ、中に銀歯の詰め物のような異物が入っていました。」



歯の詰めもの

【お申し出事由の割合】



重要事故報告

【発生内容】

2019年12月3回企画「福島県産会津こしひかり5kg」で、米の粒が粉々になっているとお申し出が6件ありました。回収した現物は、何れも割れている米粒が多数確認され、砕けた米粒を測定した結果43%で、工場出荷基準5%を大幅に上回るものでした。



【発生原因】

米の中の異物を除去する目的で設置してある「光学式選別機」での排出物チェックにおいて、不良米粒の排出が多く確認されたため、再度米粒を選別機に戻す処理を行っていましたが、この戻し工程を作業者のミスにより長時間続けていたことがわかりました。その結果、米粒が何度も繰り返し異物除去装置を通過し、負荷がかかったことにより大量の「砕けた米粒」が発生したと判明しました。

【対応】

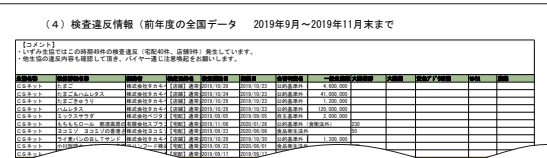
5AP利用全組合員145点に対して、再度良品のお届け対応を行いました。

【今後の対策】

今回、不良米粒の排出が多かったことを理由に、再度選別機を通す「戻し工程」を実施しているが、不良米粒量に多い場合であったとしても、異物除去能力に問題ないことが事故後の調査で確認できました。このことから、砕米の原因となる「戻し処理」は不要と考え、再度選別機を通さないことで再発を防止します。

前進点

- 事故予防活動のひとつとして、昨年度のきんき内多発商品事故情報、全国生協の商品検査違反情報、コールセンターへ寄せられた商品の不具合情報、メーカーによる商品回収情報をまとめ、品質向上委員会で共有化をすすめてきました。



品質向上委員会用
予兆管理情報資料

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ていますが、特ににおいに関するお申し出や、拡散性の可能性のあるお申し出は都度その場で協議をし、迅速な対応ができるように努め事故の予防活動をすすめます。



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の製造メーカー26社の製造工場点検を実施しました(コロナウイルスの影響により5社が未実施)。店舗商品部バイヤーを対象に食品表示の学習会を実施しました。

2019年度報告

スマイルコープ商品(いずみ・わかやまコープ商品)の製造メーカーの工場点検を通して指定原料のある商品はトレーサビリティ点検を実施し、生協が指定している原料が適切に使用されていることを確認しました。



スマイルコープ 製造工場点検のようす



スマイルコープ 製造工場点検のようす

其他工場点検のようす

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。

2019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。
4月より、利用者が使用されている原料がわかるように、食品表示(一括表示)を始めました。



シブ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。

2019年度報告

- コンシェルジュ和泉食品工場のJFS/B規格修得後の運用実施状況の監視および、管理基準に基づく衛生点検が実施されているか監視を行いました。
- 指摘に対する是正内容を品質向上委員会にて確認しました。



和泉食品工場衛生点検のようす

福祉施設点検

福祉施設8施設の調理施設の点検を実施しました。

2019年度報告

- 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、8施設それぞれが自施設の点検を行いました。
- 品質管理部により定期的に8施設の調理施設の点検に取り組み、年間22件の指摘を行い施設の衛生・品質管理の向上をすすめました。(指摘数前年差+11件)
- 2020年度は、施設責任者を対象とした学習会を福祉協議会内にて実施し、引き続き各施設への品質管理部による定期的な点検を行う予定です。



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、売り場・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副店長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、ふきとり点検(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基本ルール評価と改善に取り組んでいます。

2019年度報告

●2019年度の店舗点検の結果

点検項目(不適合数)		2019年度上期	2019年度下期
加工場衛生点検結果	不適合部門数	3店舗5部門	4店舗4部門
器具備品のふき取り点検結果	不適合箇所数	3店舗5件	1店舗2件
表示点検結果	不適合件数	4店舗4件	2店舗3件
重点管理事項の不適合結果	不適合件数	3店舗5件	6店舗10件

※上記項目は、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、15件の発生があり、昨年の9件より増加しています。点検・監視をすすめる中で更なる衛生管理向上に努めました。

	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年
異物混入	34	10	13	4	8
期限切れ	19	3	10	5	7
合計	53	13	23	9	15

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手順を定め運用をすすめました。次年度にむけ作業手順の動画を作成し、作業教育をすすめていくことを検討します。

※HACCP:食品を製造する際に工程上の危害を起こす要因(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)を決め、そのCPPを管理することで安全を確保する工程管理手法。



店舗点検・衛生点検のようす

店舗点検・衛生点検のようす



店舗点検・表示点検のようす



店舗衛生委員会のようす



HACCP記録簿

毎年、「取引先評価委員会」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」「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		基準(点数)	単位1ppm
通常商品事故		10ppm単位	1点
組織対応商品事故(回収・告知など)		1件単位	50点
物流事故(入荷時の商品異常など)		1件単位	20点

評価結果での対応		
評価ランク	点 数	対 応
Aランク	0～19	現状で問題ないレベル
Bランク	20～39	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	40～59	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	60～99	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



製造メーカー現場点検



製造メーカー帳票点検(原料トレース等)



取引先評価委員会の様子



- ・「改善要請」…あらためて改善要請を行い、改善内容について書面回答を求める取引先(PBメーカーはいずみ自身が改善確認を行う)
- ・「改善通知」…書面回答は求めないが、あらためて注意喚起の通知を行う取引先

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。

2019年は2会場実施し、54人の組合員、役職員が参加しました。

2020年は5月に実施予定でしたが、コロナウィルス感染拡大の影響により中止となりました。

- 【2019年実施】
- 2019年5月14日(火)
生協ホール(堺東本部)
 - 2019年5月23日(木)
若江岩田駅前リージョンセンター「喜来里」
時間:10:00～13:30



2019年5月23日(木)「喜来里」の様子



2019年5月23日(木) 専務答弁の様子

2020年は5月に実施予定でしたが、コロナウィルス感染拡大の影響により中止となりました。

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。

2019年はいずみ市民生協 食品安全プログラムの管理項目と基準についての説明と実際に実施した内容を紹介しました。

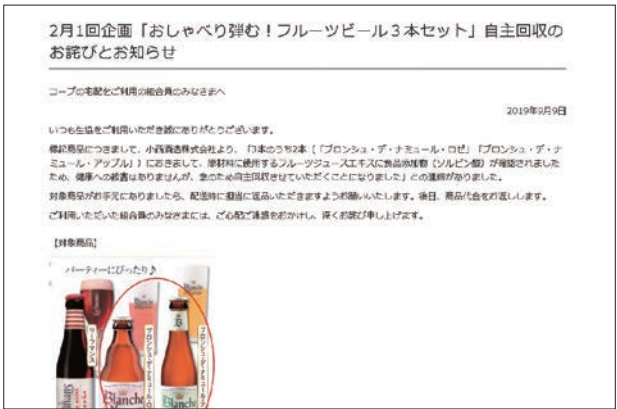


品質管理だより

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。

2019年度も引き続き、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105校の小学校の利用がありました。

- ・社会見学などでの来館33校(前年比94.3%)
- ・小学校へ出張体験授業72校(前年比141.2%)

2019年度 来館者数	2015年度からの 累計総来館者数	2019年度小学校利用 105校	
		社会見学	出張体験授業
25,173人	104,168人	33校	72校

「たべる*たいせつミュージアム」は、

2015年のオープンから
**総来館者数が
10万人を突破
しました！**



小学校利用 **105校 7,731人!** 出張体験授業72校5,526人 社会見学 33校2,205人

取引先イベント **57会場** 累計 **1,678人**(大人804人 子ども874人)

出張授業 72校

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。



9月5日：堺市立新浅香山小学校の様子



10月23日：貝塚市立中央小学校の様子



11月7日：和泉市立和気小学校の様子

社会見学 33校

小学校の社会見学として活用いただき、見学の 일환として「お豆腐づくり」等行い、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。



社会見学の様子(10月29日堺市立福泉中央小学校)

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。2020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。



ロッテのトリュフづくりの様子



伊藤ハムのウイナーづくりの様子



日本製粉のドーナツとクレープづくりの様子