

はかる Hakaru



2023.6
Vol.9

2022年度 品質保証の取り組み

つくる人 (生産者、製造者)

1
定められた
ルールに沿って、
品質の良い食品を
衛生的につくる



はこぶ人

2
品温管理し、
衛生的に、
速やかに運ぶ



食の安全の バトンリレー

組合員

4
食品を
購入し、適切に
保存・調理して
食卓へ



コープこうべ

3
正しく取り扱って
組合員の
手元に



食品は、たくさんの工程を経て私たちの食卓にのぼります。

生産から加工、流通、そして消費するまでのつながりは「フードチェーン」と呼ばれ、

食の安全はフードチェーンにたずさわる、すべての人々による

「食の安全のバトンリレー」によって実現します。



食の安全の
バトンリレー動画

品質保証全体の取り組み

「健康でいきいきとした毎日」を送ることは、みんなの願い

コープこうべはこれまで、「安全な商品を利用したい」という組合員の声にこたえて、より安全な商品をお届けする取り組みを続け、品質の良い商品の開発や供給を行ってきました。

2000年には全国の生協が「食品衛生法の改正と充実を求める請願署名」に取り組み、全国の生協の組合員と職員が力を合わせて1,370万筆もの署名を集め、国の食品安全行政に大きな影響を与え、2003年の食品安全基本法の制定につながっています。



100%安全な食品はありません。だからこそ、フードチェーンと呼ぶ、生産・製造・加工、流通・供給、消費に至るまでの各段階における食品の安全性を確保するための改善活動の繰り返し=品質保証活動が重要となります。

2022年度の主な取り組み内容

1. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着

HACCP(ハサップ)は、原料から製品になるまでのすべての工程ごとに、微生物の汚染や金属異物の混入などの危害となる要因が何かを分析し、特に重要なポイント(重要管理点)を決め、これを継続して監視することで最終製品の安全性を保障するもの。2021年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが法律で決まりました。

2022年度は、店舗や協同購入センターの衛生管理を実施し、取り組みに問題ないことを確認しました。また、コープス商品の製造委託先のHACCP制度への体制整備が終了したことを確認しました。

2. 食品衛生に関する知識のアップデート

食品衛生に関する法律や食品表示方法については、変化しています。組合員や職員へも食品衛生に関する知識をアップデート(最新化)いただくための情報発信をしています。

機関誌「きょうどう」での特集記事「原料原産地表示」「遺伝子組換え表示」の掲載や、商品検査センター広報誌「Hakaru」、ラジオ関西「コープ・スコープ」での情報提供を実施しました。

3. 「健康づくり」「食の安全」の情報発信

2017年から「はかるたいせつプロジェクト」のさまざまな企画を通じて「健康づくり」「食の安全」の情報を発信しています。10月1日には、「第6回商品検査の日のつどい」をオンラインで開催しました。

詳細は、「はかるたいせつプロジェクト」サイトをご覧ください。

はかるたいせつプロジェクト

検索



TOPICS

「食物アレルギー」をテーマにした品質管理交流会を開催しました

2022年8月25日、「第7回品質管理交流会」を開催しました。

この会は、コープ商品の製造委託工場の品質管理担当者を対象とし、食に関する情報の共有化や交流を目的として開催しています。

当日は、大阪成蹊大学教授 高畑能久さんを講師に、「アレルギー事故を起こさないために食品業界に求められること」をテーマに学習会を開催し、約150名がリモートで参加。

アレルゲン誤食事故の怖さや、衛生管理の大切さを学びました。



商品お申し出調査の取り組み

取り組み概要

商品検査センターでは、組合員から寄せられる商品に関するさまざまなお申し出について、調査・報告を行っています。



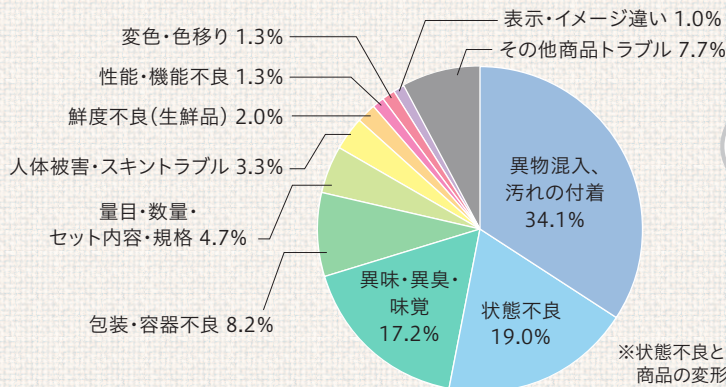
お申し出品受付のようす

お申し出調査件数の推移



お申し出件数は2022年度は3,162件でした。2020年度は商品の供給が増えたことに伴い、お申し出件数が前年を少し上回りましたが、2018年度以降、減少傾向となっています。

2022年度 お申し出内容の分類



さまざまな内容のお申し出があるだね



TOPICS

「商品Q&A」 「商品なるほどシート」

これまで受け付けたお申し出調査の内容から、組合員に知っていただきたい商品特性や使用時のポイントを商品検査センターホームページで提供しています。



商品Q&A



商品なるほどシート

こんな声がありました！ 牛乳がヨーグルトみたいにドロドロしています…。「牛乳は意外とデリケート!なお話」

ホットミルクが飲みたいな。

すこし前に開けた牛乳があるよ。

温めたら牛乳に固まりができてしまったわ!

まるでヨーグルトみたい。

POINT こんなことがあると未開封でも牛乳が傷む?!

□一時的に常温に置かれるなど牛乳の温度が上がった場合。(気温が高い時期にドアの開閉が多いと冷蔵庫内の温度も上がりやすくなります。)

□何かにつけたたり落下させたりするなど、衝撃を受けて牛乳パックに傷や穴が生じた場合。

豆知識

牛乳パックの開け方について

①おけち側から開けます。②両側面を差し込んで左右に開きます。

③左右とも原箱につく位まで押し回ります。④反対側をしっかりと持ち位まで押し回ります。⑤蓋を事前に裏側から取り出します。

※この方法は高圧多量に開けやすいです。

微生物の汚染を防ぐため、③④では注ぎ口の部分に直接手が触れないよう注意しましょう!

取り扱いに気をつけて、開封後は早く飲み切ろう!

管理番号 No.2302-06

商品検査の取り組み

取り組み概要

コープこうべの商品検査活動は1967年にスタート。当時、食品添加物や残留農薬の安全性が問題となっており、「安心して食べたい」「安全な食品がほしい」という組合員の切実な声にこたえて、全国の生協で初の検査室が開設されました。コープこうべで取り扱う商品について、微生物、残留農薬など9分野の検査を通じて科学の目で品質や安全を支えています。



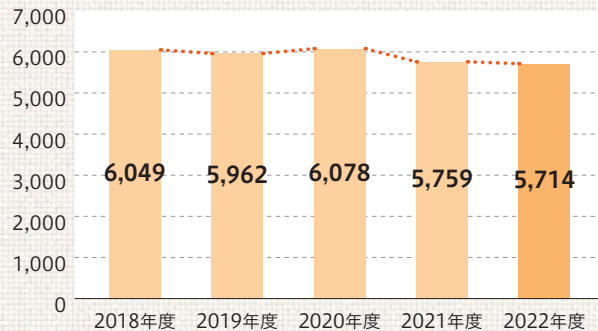
残留農薬検査のようす

コープこうべ
商品検査センターのホームページ
<https://kensa.coop-kobe.net>



コープこうべ商品検査センター

商品検査件数の推移



2022年度 検査実績

検査分野	検査件数
微生物	4,153
残留農薬	219
動物用医薬品	31
食品添加物	24
品質管理項目	20
重金属	37
放射性物質	74
異臭	34
異物	1,122
合計	5,714

微生物検査は購入後加熱しないで食べる商品を中心に検査をしています。たとえば、宅配や店舗の新企画予定商品、刺身やカットフルーツなど店舗での加工食品、夕食サポート「まいくる」弁当などです。

残留農薬検査は、フードプラン商品のモニタリング検査を中心に実施しています。

異臭検査、異物検査は、組合員からお申し出のあった商品のお申し出内容の確認のため実施しています。

TOPICS

全国の生協と連携し、品質保証活動を実施しています

全国の生協の品質管理担当者が「全国品質管理交流会」を開催し、品質管理に関連する情報や技術の交流と学習、意見交換を実施し、取扱商品の品質のレベル向上や商品に関するお問合せ・お申し出への対応レベルの向上をめざしています。

2022年度は「検査」「工場・店舗点検」「お申し出対応」「家庭用品」「食品表示」分野の交流会がオンライン等で開催され、コープこうべも参加しました。

「品質保証」の分野でも、日本生協連を中心とする全国の生協と交流をすすめているんだね



「Hakaru」について、アンケートをお寄せください。
右記コードまたは <https://bit.ly/3qXz6Jw> から

