

はかる Hakaru



2024.6
Vol.12

2023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

コープこうべ

3
正しく取り扱って
組合員の
手元に



組合員

4
食品を
購入し、適切に
保存・調理して
食卓へ



食品は、たくさんの工程を経て私たちの食卓にのびます。

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2021年に100周年を迎え、次の100年も「コープのあるまち 協同のある暮らし」を実現するため、まずは、この10年のビジョンとして「ターゲット2030」を策定いたしました。この「ターゲット2030」を実現するために、コープこうべの役割を「3つの柱」に整理し、商品の企画、仕入れ、製造、保管、提供に至るフードチェーンの各プロセスを管理し、品質保証の取り組みを進めています。



ターゲット2030
キービジュアル



また、ターゲット2030の4つのテーマ「つながり、健康、環境、あんしん」の中の「健康」のテーマの取り組みとして「情報があふれる今だからこそ、正直・誠実にわかりやすいカタチでつたえる」ことをたいせつにし、ホームページや広報誌、イベント等で「食の安全に関する情報を正しく発信」しています。

食の安全に関する情報は、科学の進歩とともに変化します。確かな情報をアップデート（最新化）いただくようにこれからも努めてまいります。

2023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証するもの。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。

店舗や協同購入センターの衛生管理点検を実施し、取り組みに関する理解が進んでいることを確認しました。また、コープこうべ商品の製造委託先のHACCP制度への体制整備状況を確認し、さらなる品質向上を目指すため、第三者認証の取得奨励を呼びかけています。

2. 食品衛生に関する正しい知識ならびにアップデート情報

食品衛生に関する法律や食品表示の方法は、変化してい

ます。組合員のみなさんや職員へも食品衛生に関する知識のアップデートいただくための情報を発信しています。

コープこうべのホームページに『「食品安全」の取り組み』についてのページを新たに設け、わかりやすくお伝えしています。

また、コープこうべの機関誌『きょうどう』に特集記事として「食品添加物ってなんだろう？」（2023年9月号、10月号）を掲載しました。



「食品安全」の取り組み



きょうどう9月号



きょうどう10月号

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」のきっかけづくりや「食の安全」の情報を発信しています。10月2日に、「商品検査の日のつどい2023」をオンラインで開催。「ゲノム編集食品」についてお伝えしました。

はかるたいせつプロジェクト

検索



TOPICS

「商品事故対応」「社員教育」をテーマに「品質管理交流会」を開催しました

2023年8月に、コープこうべ商品を製造いただいている取引先さまを対象に「品質管理交流会」を開催しました。今回はグループごとに分かれて、万が一商品事故を起こした場合の対応手順や、社員教育について、悩みや課題を話し合いました。

参加者からは、「他社の取り組みが聞けてとても参考になった」「ディスカッションすることで理解を深めることができた」などの感想が寄せられました。



商品検査センターの取り組み

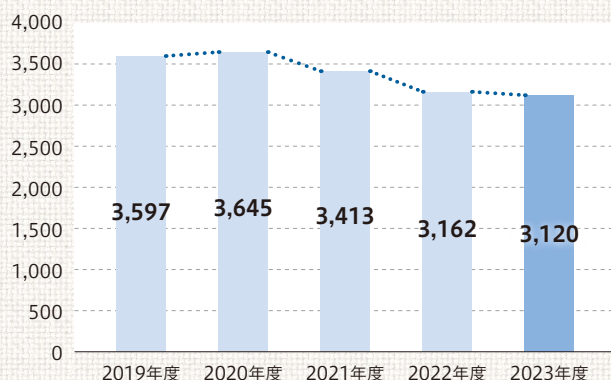
新規取扱商品、PB商品（コープこうべ商品）、商品のお申し出に対する商品検査、商品お申し出調査を行っています。
また、科学的データに基づき、組合員の不安や疑問解消に役立つ商品の安全やリスクに関する情報発信を行っています。

商品お申し出調査

取り組み概要

お買い上げいただいた商品に対する組合員からのお申し出の内容を把握し、危害性（人体や物に危害を与える程度）や拡散性（危害が生じる頻度や範囲）を判断し、お申し出品の調査・報告を行っています。

■お申し出調査件数の推移

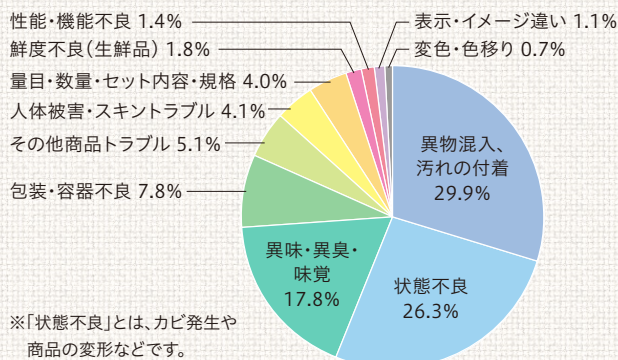


お申し出件数は2023年度は3,120件でした。
2020年度は供給が増えたことに伴い、前年を少し上回りましたが、2019年度から減少傾向となっています。



お申し出品受付のようす

■2023年度 お申し出内容の分類



TOPICS 商品Q&A

Q. 米に白い粒のものが混じっている

A. 生育期の天候状況等によって発生する現象です

お申し出品（写真）のように全体が白い粒のお米を「粉状質粒」といいます。お米は果実と同じように生育期の天候状態や土づくりによって品質が大きく左右されます。粉状質粒は稲の生育が途中で止まった時、あるいは生育途中（未熟状態）に刈取期を迎えたために起こる現象であり、田んぼごとの施肥時期の違いや生育期の天候状況等によって発生する現象です。特に、梅雨明け以降に続いた高温や少雨、台風に伴うフェーン現象による高温の影響や、長雨が続くなど日照時間の少ない年は



稲の生育が順調に進まず、多く混入する傾向にあります。

したがって、産地を問わずに発生するものであり、同じ産地であっても年産や田んぼの違い、生産地区内によっても混入割合には多少の違いが生じ、同じ銘柄であっても、生産県が異なると違いは生じます。

このように白い米粒が多く混じっていても、味には影響はありませんが、炊きあがり感が柔らかく感じた場合は、炊飯器の早炊きモードを使う、または水の量を少なくして調整されることをおすすめします。



商品Q&A



商品なるほどシート

商品に関する組合員の疑問に関する情報を商品検査センターホームページでお知らせしています

商品検査

取り組み概要

商品検査は新規取扱商品、PB商品を中心に計画的に実施しています。微生物検査では、主に購入後加熱しないで食べる商品について、残留農薬検査では、主にコープこうべ商品について検査を実施し、お申し出品については、お申し出内容に応じて異物検査、異臭検査、微生物検査などを実施しています。

2023年度 検査実績

検査分野	検査件数
微生物	2,906
残留農薬	174
動物用医薬品	29
食品添加物	21
品質管理項目	21
重金属	38
放射性物質	64
異臭	39
異物	916
合計	4,208

検査分野について、くわしくは
商品検査センターホームページで紹介しています。



店内で加工した商品の抜き取り検査

6月～7月にかけてコープ店全店（88店舗）から、店内で加工した刺身やカットフルーツ、焼魚、焼豚など230商品の微生物検査を実施。購入後そのまま加熱せず食べる食品は、しっかりとした衛生管理が求められるため、抜き取り検査で確認をしています。



TOPICS

残留農薬検査機器を更新しました

購入後10年以上経過していた残留農薬検査機器（ガスクロマトグラフ質量分析計）を更新し、運用を開始しました。これまでの機器はヘリウムを使用しており、ヘリウムの供給不足や価格の高騰などにより検査を維持することに苦労していたため、自前で水から作る、水素ガスも使用できる機器としました。

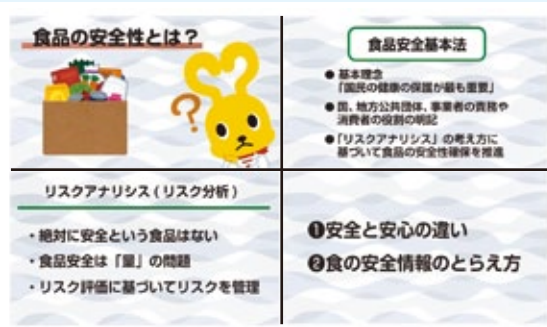


学習動画

「食品安全の基本的な考え方」

食品の安全性を考えるうえで、是非、知っておいていただきたい内容を分かりやすく解説した動画を作成しました。

- ハザードとリスク
- 食品安全のための仕組み
- 食品安全に関わる情報の見極め方などについてお知らせしています。



「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/3TEv62O> から

