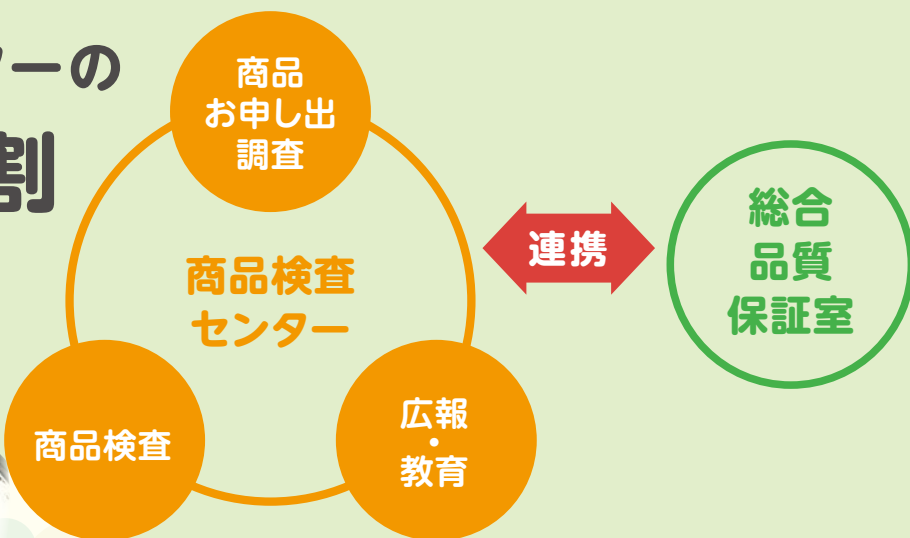


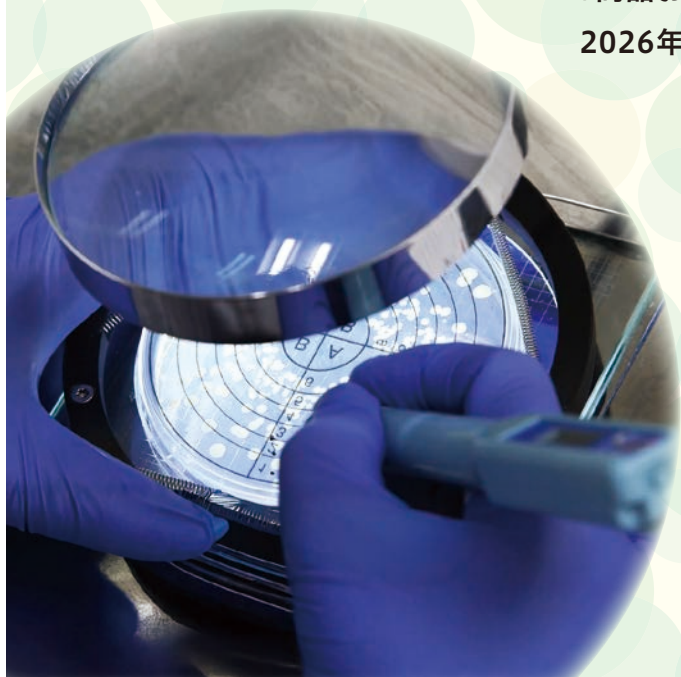


2025年度 品質保証レポート

商品検査センターの 3つの役割



コープこうべでは、商品を安心してご利用いただくために、さまざまな「品質保証」の取り組みを行っています。本号では、2025年度に商品検査センターで実施した「商品お申し出調査」「商品検査」「広報・教育」の取り組みと、2026年度の品質保証方針についてご紹介します。

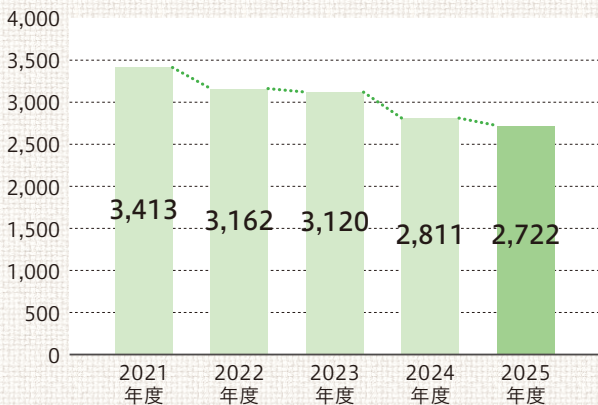


商品お申し出調査

取り組み概要

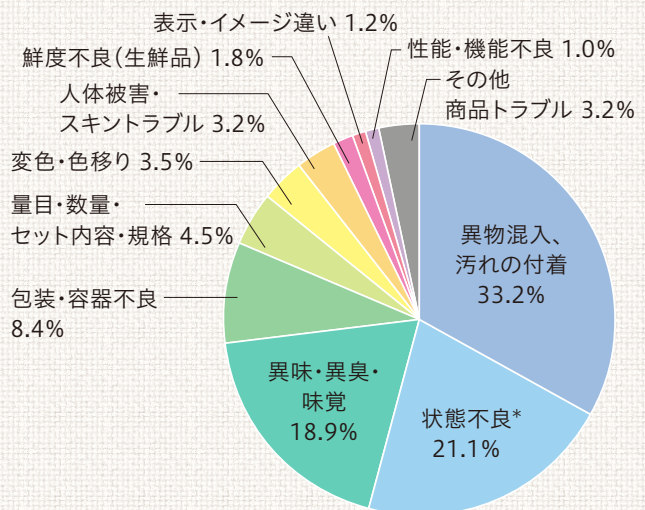
お買い上げいただいた商品に対する組合員からのお申し出の内容を把握し、危害性（人体や物に危害を与える程度）や拡散性（危害が生じる頻度や範囲）を迅速に判断し、食品ではHACCPに沿った衛生管理が問題なく実施されているかという視点でお申し出商品の調査を行っています。

お申し出調査件数の推移



商品検査センターで受け付けたお申し出件数は2025年度は2,722件でした。最も多いお申し出内容は「異物混入、汚れの付着」で全体の33.2%を占めています。

2025年度 お申し出内容の分類



*「状態不良」とは、カビの発生や商品の変形などです。

2025年度に最も多くいただいたお申し出事例

「米から虫が湧いている」「米にカビ生えている」とのお申し出が数多く寄せられました。お米は野菜や果物と同じ**生鮮食品**です。おいしく食べるためにも保存方法に注意し、早めに食べましょう。

POINT

お米をおいしく食べるために

● 1カ月を目安に消費しましょう

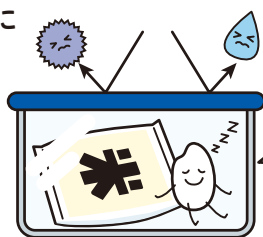
気温が高くなる夏場は精米から30日、気温が低くなる冬場は40日を目安になるべく早く消費することをおすすめします。

精米時期	お召し上がりの目安
上旬 1～10日	翌月10日頃まで
中旬 11～20日	翌月20日頃まで
下旬 21日～月末	翌月月末頃まで

夏場の目安。冬場は10日ほど延長できます。

● 購入後はすぐに**密封容器**に移し替えましょう

保存容器はこまめに清掃し、お米は継ぎ足さず、使いきってから、新しいお米を入れてください。



豆知識

米袋の空気穴について

お米の袋は、輸送中の衝撃や圧力によって破れてしまうことを防ぐために、小さな空気穴があいています。

完全に密封された状態ではありませんので、周囲の湿気や袋に付着した水分が空気穴から入り込み、お米の変色や、カビの原因になることがあります。

また、お米は虫の食害を受けやすく、空気穴を食い広げて袋内に侵入した事例も確認されていますので、保存の仕方が重要です。



※実際の穴はとても小さく、商品により穴の場所や形状は異なります。イラストはイメージです。



商品検査

取り組み概要

商品検査は新規取扱商品、コープこうべ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、日本生協連と連携し、主にコープこうべ商品について検査を実施しています。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。

2025年度 検査実績

検査分野	検査件数
微生物	2,679
残留農薬	173
動物用医薬品	29
食品添加物	11
品質管理項目	15
重金属	41
放射性物質	9
異臭	13
異物	684
合計	3,654

店舗・宅配のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の取り組み

店舗で加工して供給する商品（さしみ、焼魚、ローストチキン、カットフルーツなど）について、コープ店全店（87店舗）から商品を抜き取り、衛生的に作られているか微生物検査で確認しています。

また、HACCP点検記録についても確認し、必要に応じて改善につなげています。



検査の内容についての詳細は商品検査センターホームページで紹介しています。



アレルギー表示の対象品目が一部見直されました

加工食品は原材料がわかりにくいいため、「アレルギー表示制度」が設けられています。重篤度が高かったり発症数が多かったりするものが「特定原材料」に指定され、事業者は容器包装に表示しなければなりません（義務表示）。特定原材料ほどではないが発症者が一定数いる、という品目は、「特定原材料に準ずるもの」として、表示が推奨されています。

「カシューナッツ」は、近年、木の実類の中でも症例数が増加していることから、2026年4月からパッケージなどへの表示が義務の「特定原材料」に、「ピスタチオ」は、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」に追加されました。なお、カシューナッツの表示については、2028年3月31日までの経過措置期間（事業者が表示の切替えを行う期間）が設けられています。

アレルギー表示の対象品目

2026年4月1日現在

根拠規定	表示	品目
特定原材料 (9品目)	義務	 えび  カシューナッツ  かに  くるみ  小麦  そば  卵  乳  落花生 (ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの (20品目)	推奨 (任意)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

広報・教育

取り組み概要

商品検査センターを科学の視点からの正しい食の情報の発信基地と位置づけ、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情報を伝える取り組みをしています。機関紙『きょうどう』や商品検査センターの広報誌『Hakaru(はかる)』、商品検査センターホームページ、ラジオ関西の「コープ・スコープ!」のコーナー、毎年10月に実施するイベント「商品検査の日に学ぼう」などでお伝えしています。



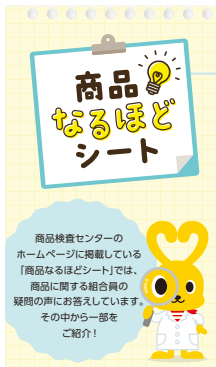
見学や研修のようす



「商品検査の日に学ぼう2025」



子ども向けプログラム「はかるけんきゅうじょ」



機関紙『きょうどう』
商品なるほどシート



商品検査センター広報誌
『Hakaru(はかる)』



商品検査センター
ホームページ

2026年度 品質保証方針

フードチェーン※の各プロセスの妥当性について、各規範・規格に基づき検証し、PDCAサイクル(改善を継続する仕組み)による改善活動(品質保証活動)を通して組合員満足の上昇とともに、リスクコミュニケーションに取り組みます。

1. 食品安全の取り組み

コープこうべが責任を持つ店内加工商品・コープこうべ商品において、科学的根拠に基づいたPDCAサイクルを回し、食品安全の向上をはかります。

2. お申し出商品への対応

組合員からのお申し出商品の調査・検査に基づき、PDCAサイクルを機能させることで、さらなる品質向上と危機管理体制の強化に努めます。

3. 広報・教育活動

「食の安全」に関するリスクコミュニケーションを推進し、食に関わる情報を更新・提供します。

※フードチェーンとは、生産、加工、流通、そして消費までのつながりのこと。「食の安全」はフードチェーンにたずさわる、すべての人々の「食の安全のバトンリレー」によって実現します。



「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/3TEv620> から

