

CO・OP商品 品質保証レポート

2024

Contents

- 安全と安心のために…………… 2
商品発売前の取り組み事例 …… 4
- ご家庭でできる品質管理…………… 6
商品発売後の取り組み事例 …… 8
- 全国の生協の品質保証活動 …… 10
- 日本生協連HPのご案内 …… 裏表紙

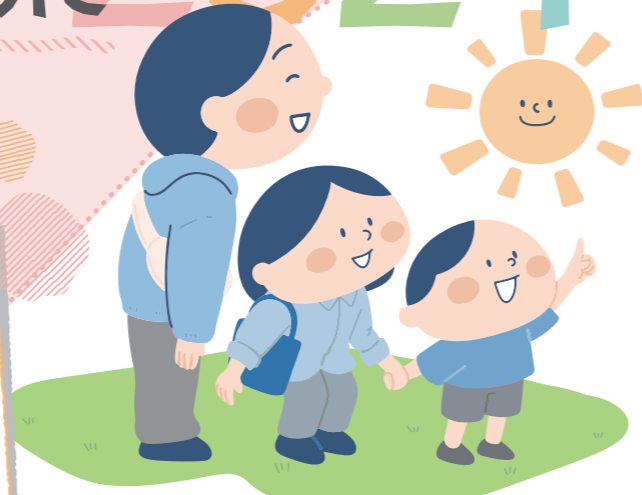


安全と安心のために2024

CO・OP商品の品質保証体系と 日本生協連 2023年度活動実績

日本生協連とは

日本生協連は各地の生協や生協連合会が加入する全国連合会です。全国の生協の中央会的役割を担うほか、CO・OP商品の開発と会員生協への供給などの事業を行っています。日本生協連が供給するCO・OP商品は2024年4月現在**5,174品**、製造委託しているお取引先は**645社1,359工場**です。



商品発売前

▶ 取り組み事例 (P4~5) を
ご覧ください

CO・OP商品は、一つひとつの商品について、商品設計から組合員のご利用までを、独自の品質・安全管理の体系に基づいて管理しています。「商品の設計」「原材料の管理」「試作と初回生産」「商品の生産」それぞれにおいて、重要な管理ポイントを設定し、点検・検査などで確認します。

2023年度活動実績

商品リスク点検	1,516件
原材料管理・原材料点検	435件
原料、試作品、商品 (初回生産時) の検査	3,890件
工場点検	1,075件

商品の設計

商品のリスクを想定して、製造工場や商品の仕様を決定します。

仕様書

原材料の管理

原材料を決定し、リスクに応じた検査や点検をします。

試作と初回生産

仕様や管理状況について検査・点検およびモニター調査での評価を行います。

商品の生産

定期的な商品検査や工場点検で品質を確認します。

日本生協連 品質保証本部

合計125名

- 安全政策推進室 | 基準の作成・政策立案
- 品質保証部 | 工場点検・商品リスク点検・原材料管理・原材料点検
- 商品検査センター | 検査
- CS推進・安全管理部 | お問い合わせ対応・お申し出対応
予兆把握・事故対応

出荷からお手元まで

安心してご利用いただけるよう商品进行管理します。

組合員の声の検討

お問い合わせなどの声を分析し、仕様・表示や品質などの改善課題を抽出します。

組合員の声の受付

組合員からのお問い合わせやお申し出を受付、対応します。事故被害の拡大を防止し、原因の究明や対策を行います。

組合員のご利用

商品発売後

▶ 取り組み事例 (P8~9) を
ご覧ください

商品へのお問い合わせはパッケージの表示や商品仕様の見直しにつなげ、お申し出はその原因を分析して、商品の品質改善や事故の予防に役立ちます。重大な事故の発生時やその予兆がある場合は、全国の生協と連携して対応します。

2023年度活動実績

発売中の商品の検査	2,327件
お問い合わせの対応	51,789件
お申し出の対応	11,847件
至急の調査	2,363件
お申し出品の検査	4,614件

ご家庭でできる 品質管理

▶ P6~7をご覧ください

全国の生協の 品質保証活動

▶ 活動事例 (P10~11) を
ご覧ください

組合員に向けた品質保証に関わる様々な取り組みの情報発信、食品安全行政の施策改善に向けた提言、政府審議会への参加など幅広く活動しています。

商品発売前の 取り組み事例

きらきらステップ 安全・安心への取り組み



子育て中の組合員を応援したい...そんな思いから2017年に生まれた「きらきらステップ」シリーズ。これまでに発売された商品での品質確認の取り組みを紹介し、商品の安全・安心をいろいろな角度から確認しています。

▶ 商品リスク点検／工場点検

衛生面を含めて管理が整っている工場であることはもちろんのこと、乳幼児に供給する食品ということから、商品仕様や製造工程のリスクを分析・評価（アレルギー、微生物、異物、物性など）し、対策や管理を実施しています。

▶ 使い方・調理例

(パッケージでの情報提供内容) の点検

実際に調理・試食を行い、商品に表示しているご利用方法や調理例などを点検し、問題がないことを確認します。



例 CO-OP 国産具材のホワイトソース (対象月齢: 1歳6カ月頃～)

電子レンジや湯せんなどで温めることからヤケドに関する注意表示はもちろんのこと、のど詰まりを起さないための注意表示が具体的でわかりやすいか確認しています。調理テスト・試食時には、具材の固さやお子さまの口に入れる大きさなどが適切であるかも確認しました。

必ずお読みください	使用上の注意
●年齢を目安に量を調整し、お子さまが自分で食べる際も、のみこみ終わるまで、必ずそばで見守ってあげてください。●やけどをしないよう、食べやすい温度か確認してからあげてください。●この袋はアルミを使用しておりますので、絶対に袋のまま電子レンジに入れないでください(火が出る恐れがあります)。●調理中のやけどに十分ご注意ください。	●開封後は、一度にお使いください。●きりくちで手を切らないようご注意ください。●食べ残しや作りおきはあげないでください。●年齢は目安です。

△ 商品裏面の注意表示



△ 事故防止のため、商品表面にも注意表示を入れるなどの工夫もしています

▶ 検査での品質確認

商品設計、使用する原材料、管理ポイントに応じた検査を実施し、安全面に問題がないか、想定した品質が実現できるかを確認します。



△ 放射性物質検査



△ アレルギー検査

コープ化粧品

安全・安心への取り組み

コープ化粧品は、1977年に組合員の声（モニター）を反映して誕生した、安全・安心・適正価格をコンセプトにした商品です。

スキンケアアイテムから始まったコープ化粧品は、現在メイクアップ、UVケア、ヘアケアなど幅広く取り揃えています。



品質管理

コープ化粧品には独自の品質管理基準を設定しており、発売までに様々な確認を行っています。また、今でも発売から変わらず組合員モニターを大切にしており、組合員とともに安全・安心な商品の開発に取り組んでいます。



商品設計

製造販売者とともに、原料や製造販売者による社内使用テストの結果などを確認・評価し、問題がないかをチェックしています。

社内使用テスト

スキントラブルの有無や使用感を確認します。

原料の選定

コープ化粧品に使用する成分の安全性に関して、法令等に上のせて運用する基準（化粧品等成分基準）を定めています。

また、コープ化粧品で初めて使用する原料については、文献情報、製造販売者・原料メーカーから提供を受けた安全性データ、製造販売者での使用実績など、様々な情報を確認し、原料の安全性を総合的に評価します。



組合員モニター

商品設計において安全性を確認した後、使用感や使い勝手などを、組合員モニターにより確認します。この時いただいた声を商品開発につなげています。

例 **CO-OP** かんたんオールインワンジェルUV（2023年5月リニューアル発売）

従来品について、「上に塗ったファンデーションがよれる」など、組合員からご意見を若干いただき、これを克服することも今回のリニューアルの主旨の1つとしていました。そのため、組合員モニターには、「ファンデーションは塗ったか？ ファンデーションのメーカーや商品名、塗った結果はどうだったか？」なども詳細に伺い、商品の改良につなげました。



ご家庭でできる品質管理



食品の購入時にチェック!

- お買い物の順番は考えていますか?



- 保冷剤などを活用し、買い物後は寄り道せずに帰宅していますか?

Point!

冷凍食品はお買い物の間に溶けてしまうおそれがあるので購入は最後に。保冷ケースや保冷剤は清潔なものを使いましょう。

残った食品についてチェック!

- 食べ残した食品の管理は大丈夫ですか?



Point!

食べ残しは長時間放置せず、できるだけ早く冷まして冷蔵庫に入れるようにします。温めなおす際は「中心部が75℃以上」になるよう十分に加熱。少しでも「おかしい…」と感じたら思い切って捨てましょう。

家庭での保存時にチェック!

- 帰宅後すぐに食材を冷蔵庫に入れていませんか?



- 開封した食材の保管方法は適切ですか?



- 冷蔵庫は定期的に清掃していますか?

Point!

冷凍室には、食品をきっちり詰め込む方が、温度変化が起きにくいですが、逆に冷凍室には食品を入れすぎると、冷気が循環しなくなり冷却効果がダウン。7割程度を目安とし、刺身など生食用の食材はチルド室に保管してください。また冷蔵庫内やドアノブは汚れやすいので定期的に清掃を。消費期限内や賞味期限内の商品でも一度開封すると劣化が進みます。保管方法を確認し早めに使い切りましょう。

調理時にチェック!

- 調理前の手洗い、調理器具の洗浄を心掛けていますか?



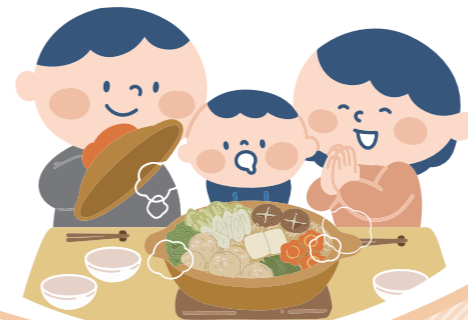
- 用意した食材は、手早く調理していますか?

Point!

タオルは清潔なものを用意。生肉や生魚に使用した調理器具は消毒するか使いまわしを避けましょう。冷蔵庫の食材は必要な分だけを取り出すこと。加熱は中心部までしっかりが基本。

食事の時にチェック!

- 子どもやご年配の方に、生食用の肉を食わせていませんか?
- 食材を取り分ける際は、取り箸を使っていますか?



Point!

ジャムや佃煮などを取り出すスプーンやお箸、焼肉などで生肉を取ったお箸は、食器とは別にしましょう。子どもやご年配の方への食事は、生食用の肉は避けたほうが無難です。

参考

コープ九州事業連合
『食の安全まもるちゃん』
家庭でできるチェックシート

こちらの二次元コードよりアクセスできます▶



商品発売後の 取り組み事例

お問い合わせから 改善した事例

日本生協連へ寄せられたCO・OP商品に関する
お声は、関係部署で読み込み・検討を経て、改善
につなげています。



▶ **co-op** フリーザーバッグの 表示改善事例

CO・OP商品の一つであるフリーザーバッグ
は、作り置き、小分け、汁ものの冷凍保存に
便利なジッパー付き保存袋（袋ごと電子レン
ジで解凍可能）です。

今回は、この商品でいただいたお問い合わせ
の改善事例をご紹介します。

組合員の声

耐冷温度は書いてあ
りますが、耐熱温
度は何度ですか？



ココに注目！

耐熱温度を
表示しました！

Renewal! 2023年9月リニューアル

使用上の注意 ●用途以外には使用しないでください。●鍋などによるボイルでの解凍はできません。●電子レンジでの使用は解凍までとし、加熱・調理には使用しないでください。●液体の持ち運び容器としては使用しないでください。●液体状の食品を横置きする場合や解凍する場合は、受け皿などをご使用ください。●圧力がかかると袋が開いたり、破れたりすることがあります。密封後、紐をえついたり重いものをのせないでください。●中身が入った状態で落下させたり、他のも

食品用
原料樹脂 ポリエチレン
耐冷温度 -30℃ **耐熱温度 60℃**
寸法 (ジッパー下) 210mm×幅180mm
厚さ0.065mm



Point!

「家庭用品品質表示法」の「合成樹脂加工品品質表示規定」において、合成樹脂製の浴槽の蓋、お盆、お皿、お椀、コップ、湯たんぽなど、耐熱温度の表示を義務付けられているものがあります。これらは耐熱性試験（日本産業規格：JIS S 2029）を実施しており、この試験方法を参考に、当商品も試験を実施し表示を行いました。

お申し出から 改善した事例

日本生協連では、商品の不具合・不良のご連絡をいただくことを「お申し出」と呼んでいます。組合員からいただいたお申し出は、CO・OP商品の品質改善や事故の防止のための改善活動につなげていきます。



▶ co-op 長崎カステラの品質改善事例



今回は、「カステラにカビが生えている」というお申し出の改善事例についてご紹介します。

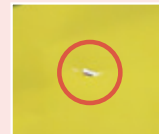
品質保持剤が封入されているのになぜカステラにカビが生えたの？

商品開発時の包材強度試験では穴あきや破袋などの問題はなく、品質保持剤も入れることで包材の密閉性が保たれ、カビが生えない設計となっていました。しかし、お申し出品を調べてみると、**包材にピンホール（微細な穴あき）**があり、品質保持剤が効かなくなっていました。

穴のあいた包材▷
(ピンクの矢印部分)



◀穴のあいた箇所
の拡大写真
(赤い丸の中央部分)



◀品質
保持剤
(イメージ)



いつ、どこで包材に穴があいたの？

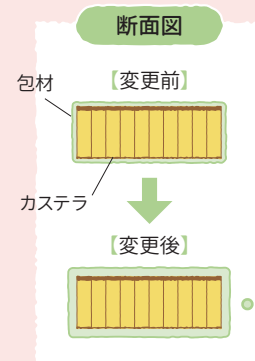
調査の結果、包材にゆとりがないことが要因となり、**工場での段ボール詰め以降の輸送時（工場出荷以降組合員宅までのどこか）**に穴があいてしまったものと推定しました。



どのように改善したの？

まずは、会員生協とも連携して、工場出荷以降の物流工程での「荷扱い」について、機械ではなく手作業でのピッキングを採用するなど、荷扱いを丁寧に行うようにしました。その結果、お申し出を一定数削減させることができました。

そして、抜本的な対策のため、調査を続けたところ、**品質保持剤を炭酸ガスを放出するタイプに変更することで、包材内の空間にゆとりが生まれ、穴あきを抑えられることがわかりました。**そこで品質保持剤を変更し、2023年度はさらなるお申し出削減に成功しました！

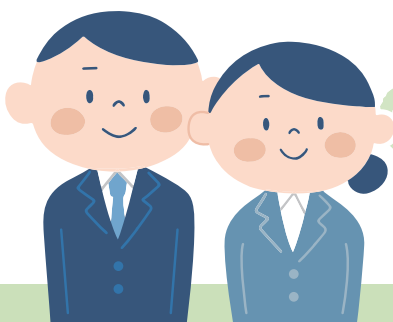


※イメージ

空間にゆとりが生まれ、衝撃に強く穴があきにくい



引き続き生協では、組合員からの声に耳を傾け、
フードチェーン全体でCO・OP商品の品質向上に努めていきます。



全国の生協の 品質保証活動

生協は、消費者の「食に関する知識」の向上を目的に、体験教室の開催や各種コンテンツをホームページで公開するなど幅広い層に向けて情報を発信しています。また、食品安全行政の施策改善に向け、政府審議会に参加するなどの活動も行っています。



▶ 体験教室「はかるけんきゅうじょ」

コープこうべでは、お子さまに「体に良い食べ物、悪い食べ物」と一律で考えるのではなく、その「量」を知り(=量をはかる(計る、測る、量る))、「量」で考えることの大切さを身近に感じてもらうきっかけづくりの活動を行っています。2023年度は、尼崎市の立花地域課主催の生涯学習事業「たちばなのマナビ」にて、体験型の謎解きゲーム「はかるけんきゅうじょ」を開催しました。

今後も楽しく学び、生協をより身近な存在として感じてもらえるイベントを開催していく予定です。



会場に設置されたチェックポイントで様々な計測(重さや長さ、太さ、糖度、塩分など)を体験し、これらの計測結果(数値)を使って、謎解きにチャレンジします。



子どもたちからは、「はじめての道具で『はかる』ことを体験できて楽しかった」、「みんなと協力して問題を解くのが楽しかった」などの声が寄せられ好評でした。

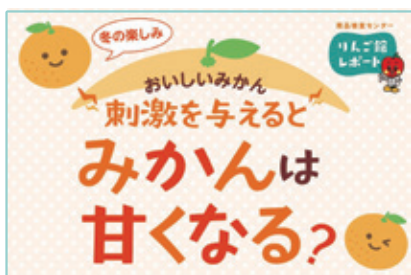


▶ りんご館実験室

エフコープでは、食品の安全・安心のための検査はもちろん、食や暮らしに関する様々な疑問についても実験・検証をし、その結果をホームページで公開しています。みなさま、ぜひ驚きの結果をご覧ください。

エフコープ
『りんご館実験室』

こちらの二次元コードよりアクセスできます▶




▶ 食品安全行政への関わり

日本生協連では、2023年度も消費者と事業者の両方の立場として、政府審議会などへ積極的に関わることで、行政に意見を反映するとともに、行政機関が募集するパブリックコメントについても提出を行いました。引き続き、日本の食品安全行政全体の施策改善に貢献できるよう活動していきます。

日本生協連の消費者行政・食品安全に関する政府審議会等への参加状況

2024年3月現在

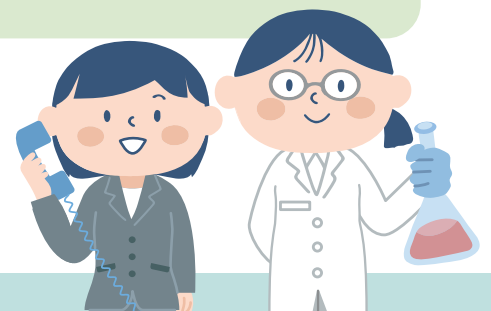
内閣府		農林水産省	
食品安全委員会	企画等専門調査会	食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会	
	研究・調査企画会議	農業資材審議会 飼料分科会	
厚生労働省		リスク管理検討会	
薬事・食品衛生審議会	食品衛生分科会	薬剤耐性リスク管理検討会	
	食品衛生分科会添加物部会	国際獣疫事務局連絡協議会	
	食品衛生分科会食品規格部会	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門運営委員会	
	食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会	環境省	
薬事分科会動物用医薬品等部会	化学物質ファクトシート作成委員会		
食品安全制度懇談会		<div style="text-align: center;"> <p>日本生協連 『政策提言』</p> <p>こちらの二次元コードよりアクセスできます▶</p>  </div>	
食品衛生管理に関する技術検討会			
食品の営業規制の平準化に関する検討会			
食品衛生法改正事項実態把握等事業実施団体 選定審査委員会			

▶ 全国の生協の2023年度活動実績

<p>商品検査 160,349件</p>	<p>日本生協連は主にCO・OP商品の検査を、全国の会員生協は各生協で取り扱うナショナルブランド (NB) 商品、会員生協のプライベートブランド (PB) 商品、産直・生鮮品、店舗で調理する惣菜などの検査を実施しています。</p>
<p>工場点検 1,935件</p>	<p>日本生協連は、CO・OP商品の製造工場の点検を実施しています。全国の会員生協は、各生協で取り扱うNB商品、会員生協PB商品などの製造工場について必要に応じて点検を行っています。</p>
<p>店舗点検 1,771件</p>	<p>全国の生協では、店舗のバックヤードの衛生点検、冷凍庫・冷蔵庫・陳列棚の品温点検、従業員の手洗いや器具の清掃・保管方法などの衛生指導を実施しています。</p>
<p>お申し出 受付 113,986件</p>	<p>日本生協連では、全国の生協と連携して組合員から寄せられるCO・OP商品についてのお問い合わせ・お申し出に対応しています。全国の生協では、各生協のPB商品やNB商品などのお申し出にも対応しています。</p>

※全国の生協の品質保証活動実績数値は、以下の生協・事業連合の実績を合わせたものです。

コープさっぽろ／コープ東北／コープデリ連合会／東都生協／ユーコープ／パルシステム連合会／東海コープ
トヨタ生協／コープ北陸／コープきんき／コープこうべ／コープCSネット／コープ九州／日本生協連



日本生協連ホームページのご案内

Let's Access!

日本生協連 コーポレートサイト

<https://jccu.coop/>

日本生協連全体のホームページ。日本生協連が提出した政策提言等の意見書や食品の安全に関するQ&Aもご紹介しています。

日本生協連 コープ商品サイト

<https://goods.jccu.coop/>

CO-OP商品のホームページ。お問い合わせを受けて改善した事例や商品のQ&A、商品検査センターについて紹介しているほか、各商品の詳細情報が調べられる検索ページもあります。



品質保証レポート、関連コンテンツのご紹介

P.2~3

安全と安心の取り組み

安全と安心のために、幅広く活動しています。
食料は、消費者と生産者の間に公平で、安心な流通体制を構築するために、様々な取り組みを行っています。
また、日本生協連では、日々取り組んでいる取り組みのほか、商品の開発から選定までの取り組みのほか、コープ商品の品質・安全管理の取り組みもご紹介しています。

コープ商品の品質保証について

「安心」を担保する仕組み

コープ商品は、一貫して品質保証を行っています。商品の開発から選定までの取り組みのほか、商品の開発から選定までの取り組みのほか、商品の開発から選定までの取り組みもご紹介しています。

商品検査センター

二次元コードからアクセス!



P.4

商品検査センター

日本生協連 商品検査センターは
コープ商品の品質を守るため
しっかりと検査し、
安全・安心を支える努力を続けてい

日本生協連 商品検査センターとは

コープ商品検査センターは、日本生協連が運営する食品検査センターです。食品の品質を確保するために、日々検査を行っています。また、検査結果を公開し、消費者の安心をサポートしています。

二次元コードからアクセス!



P.2~3

品質を支える仕組み

「安心」をお届けするために
品質を支える仕組み

コープ商品を安心してご利用いただけるように、
商品の設計から検査まで徹底して品質を確保し、
必要に応じて検査を行っています。
検査結果を公開し、消費者の安心をサポートしています。
また、検査結果を公開し、消費者の安心をサポートしています。

コープ商品の品質保証体系

商品設計

安全な商品を作る仕組み

安全な商品を作る仕組み

二次元コードからアクセス!



P.11

政策提言 (意見書等)

ALPS処理水の海洋放出開始にあたっての要請文を提出しました

日本生協連は、2023年6月30日、東京電力福島第一原子力発電所からのALPS処理水の海洋放出が開始されたことに対し、
要請文を内閣府に提出いたしました。

関連情報

日本生協連が提出した要請文
は、こちら (PDF: 4KB)

二次元コードからアクセス!



P.2~3

コープ商品のQ&A

冷凍食品を加熱せずにお弁当に入れても大丈夫ですか。

自然解凍可能な商品にはパッケージに「自然解凍」の表記があります。それ以外の商品は、必ずパッケージに記載されている加熱方法に従って加熱してください。



二次元コードからアクセス!



食品全般の
安全性について
情報発信しています

食品の安全に関するQ&A

食品の安全に関するQ&A

- 食品添加物・食品原材料
- 食品衛生検査・天然の有毒物質
- その他

食品添加物・食品原材料

トランス脂肪酸に関するQ&A

食品添加物・食品原材料

二次元コードからアクセス!



作成協力
生協

コープさっぽろ/コープ東北/コープデリ連合会/東都生協/ユーコープ/パルシステム連合会/
東海コープ/トヨタ生協/コープ北陸/コープきんき/コープこうべ/コープCSネット/コープ九州

発行日: 2024年6月 発行: 日本生活協同組合連合会