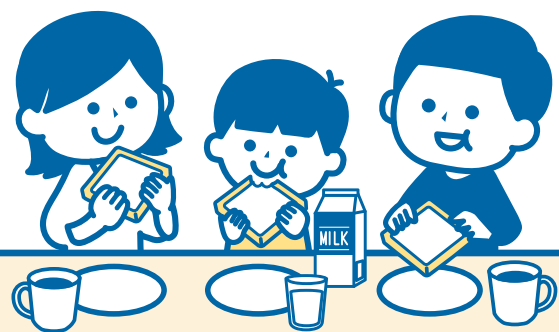


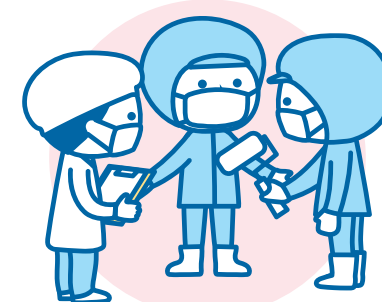
コープきんきは、滋賀・京都・奈良・大阪・和歌山の  
7つの生協が集まった事業連合です。



のぞいてみよう コープのしくみ



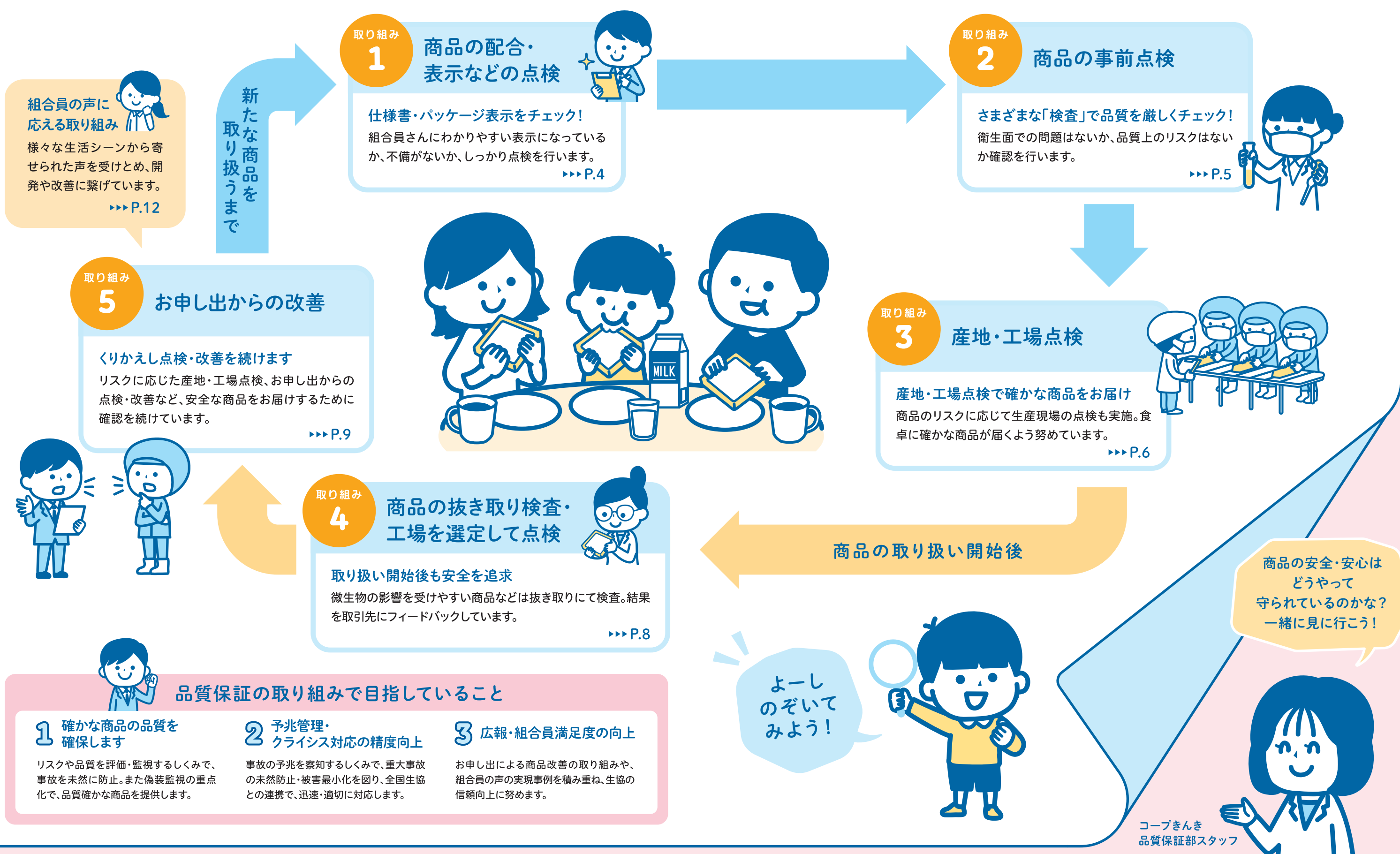
# 安全・安心と 組合員の声に 応えるために



# 安全・安心を守り続ける 品質保証のしくみ

組合員の皆さんが、安心して商品を利用できるように、コープには安全を確認し続ける仕組みがあります。商品開発や取り扱い開始前から、組合員に商品が届けられた後まで、くりかえし安全性の確認や点検、商品改善を行っています。

※基本的な考え方であり、商品によっては一部実施しない手順もあります。





# まずは、コープの基準を満たす商品かを確認

取り組み  
1

## 商品の配合・表示などの点検

### ✓ 仕様書をチェック

仕様書は商品の設計図のようなものです。取り扱い前に仕様書を収集し、法令やコープきんぎの管理基準を満たしているかなどを確認します。



#### 食 品

「原料の原産地」や「栄養成分の強調表示」、「誇大表示の有無」などについて、食品表示法に照らし合わせて点検しています。

#### 家 庭 用 品

日本生協連等と連携して、業界の基準や各種法令との適合性などについて点検しています。さらに、一度ご不便をおかけした商品で、同様のご迷惑をおかけしないための基準作りを進めています。

### ✓ パッケージ表示が正しく・わかりやすいかチェック



包材表示に不備はないか、組合員さんにわかりやすい表示になっているか  
何人ものプロの目線でしっかりチェック！



## 商品が届くまでどんなことをしているの？



新しく商品を取り扱う前に、基本的なチェックをするよ。

科学的な検査はもちろん、商品を使う人の視点でも分かりやすい表示かなどを確認し、すべての基準を満たして初めて取り扱いに向けてのスタートに立つことができるんだよ。

取り組み  
2

## 商品の事前点検

### ✓ 科学的に商品の安全性をチェック

※抜き取り検査のみ実施している項目もあります。

#### ● 残留農薬検査



対象 生鮮野菜・果物、輸入加工品など  
内容 農薬使用が適切か、食品衛生法が守られているかなど

#### ● 食品添加物検査



対象 菓子、畜産加工品など  
内容 保存料・発色剤の使用状況

#### ● アレルゲン検査



対象 アレルゲン対応食品、乳幼児食品、一般食品など  
内容 特定原材料の使用状況  
意図しないアレルゲンの混入がないか

#### ● 産地判別・品種判別検査



対象 農水産物・加工品など(産地判別検査)  
米・牛肉加工品(品種判別検査)  
内容 品種や産地の偽装がないか

#### ● 放射物質検査



対象 放射性物質の影響が考えられる地域で生産する農水産物や加工食品など  
内容 セシウム134、セシウム137、ヨウ素131の残留量

#### ● ヒスタミン検査



対象 ヒスタミンを多く含む赤身魚など  
内容 アレルギーと似た症状を引き起こすヒスタミンが一定量以上含まれていないか、品質管理が適切か

#### ● 微生物検査



対象 微生物の影響を受けやすい商品  
内容 コープきんぎ取り扱い基準を満たしているか

微生物は食中毒を引き起こす可能性があるため、特に注意して検査しています。  
新しく取り扱う商品では、1商品につき2～3点を検査して、取り扱いしてよいかを確認。組合員に商品が届けられた後は、抜き取り検査をしています。





# 産地や工場でも点検を実施



なぜ、商品点検だけでなく、  
産地や工場も点検するの？



安全な商品を取り扱うためには、  
その商品がどのように作られているかや、  
作られた環境も確認することが  
大切なんだよ。

取り組み  
3

## 産地・工場点検

産地では

✓ **どんな環境で、  
どんな風に育ったかチェック**

産直農産物では定期的に職員が産地を訪問し、栽培履歴を  
点検して適切に管理が行われているかGAP※点検票を  
用いて確認しています。

このGAP点検を推進し、農薬や肥料の使用履歴を  
チェックしています。

※「GAP(Good Agricultural Practices:農業生産工程管理)」…農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みのことです。



### GAP点検票

産直農産物では、  
約30枚もの点検票を  
点検しています。

約  
30枚!

製造工場では

✓ **原料や製造工程、スタッフの管理体制をチェック**



### 原料の管理を点検

「原料は正しく保管されているか」「取  
り決め通りの原料が使用されている  
か」などをチェック!



### 設備・作業者の衛生管理

衛生的に製造するために、「設備や機械の洗浄、  
殺菌が適正に行われているか」「作業者の衛生教  
育や健康管理が実施されているか」をチェック!



### 工程の管理

計量の正確さ、異物混入を防ぐ金属探  
知機の動作などをチェック!

こうして、コープきんきだけでなく、生産者さんや  
商品をつくらっているメーカーさんなどと一緒に  
安全のための取り組みを進めているんだよ。



みんなで協力して  
安全を守っている  
んだね!



品質保証  
コラム

1

## 商品検査センター コープ・ラボ

コープきんきでは、安全性を確認するための検査センターを設けています。  
コープ・ラボでは年間通して検査を実施し、組合員のみなさんにお届けする  
商品の品質を守っています。



コープ・ラボ  
高橋センター長

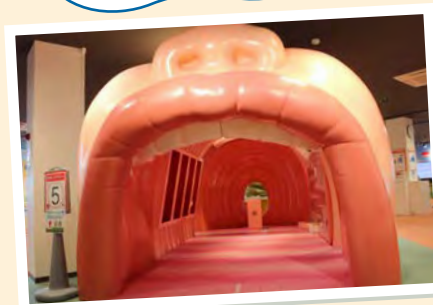
商品検査センター「コープ・ラボ」では、年間※約  
25,000件の様々な検査を行い、生協がお届けし  
ている商品の安全性を確認しています。お届けす  
る商品の評価だけでなく、検査結果から製造工場  
の衛生管理などの品質向上にも役立てています。  
また、商品品質以外にも、事件・偽装などを視野に  
入れた偽装防止(ディフェンス検査)の分野も研  
究、開発をすすめています。

※コープきんき以外の生協分も含む

## たべる\*たいせつ ミュージアム

商品検査について学べるほか、本物のトラクターの乗車体験(農業体験学習)や  
巨大なスクリーンでの食育をテーマにした動画など、写真映えすること間違いなしのスポットがいっぱい!

人体トンネルでは、  
消化の仕組みについて  
楽しく学ぶことができます♪



食中毒や  
食物アレルギーについて  
クイズで学ぶことができます!

見て・触れて・試して  
なっとく



インフォメーション

見学時間 10:00~16:00 定休日 月曜日(祝日の場合は翌平日)、年末年始 電話番号 0120-031-302 (組合員サービスセンター)

施設所在地 大阪府和泉市 テクノステージ 3-1-3 交通アクセス 南海電鉄和泉中央駅から徒歩で15分「和泉商工会議所前」下車



『コープ・ラボ』で撮影したよ!

こちらから動画をCheck!





# くりかえし確認し、安全・安心を守っています



安全・安心なものをお届けし続けることを大切にしているので、商品の取り扱い開始後も、点検・検査は続きます。  
また、組合員さんの声に耳を傾けることで、品質を守り、事故を未然に防いでいるんです。

取り組み  
4

## 商品の抜き取り検査・工場を選定して点検

### ✓ 取り扱い開始後も基準を満たしているかチェック

取り扱い開始後も、お店に並んだ商品や配達された商品を抜き取って、組合員さんが利用する状態の商品を検査する「流通品抜取検査」を行っています。  
生協の自主基準で不適合となった場合は取引先を通じて、製造業者に対して原因調査と改善対策を要請しています。



どうして何度も同じような検査をするの？



実際に組合員さんが利用される状況での確認も大切にしているよ。  
継続的に検査することで事故がおきるのを防いでいるんだよ。

### ✓ 取引先工場での管理状況もチェック

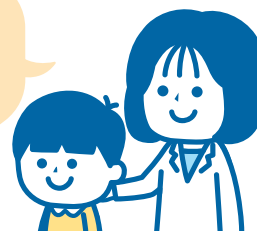


取引先工場での点検の様子

重要な取引先工場を選定しての点検や、改善対策の確認等も引き続き実施しています。

- 1 過去に産地偽装のあった商品群では、工場での原料管理を確認する点検などを実施しています。
- 2 惣菜など、そのまま喫食する食品の製造工場では、製造工程の管理が重要です。食中毒発生のリスクが高い工場として点検をしています。
- 3 商品へのお申し出や検査の結果から工場点検を実施し、改善対策の確認を行っています。

メーカーさんなどの取引先に対しても継続的に働きかけを行い、よりよい品質を目指しているよ。



取り組み  
5

## お申し出からの改善

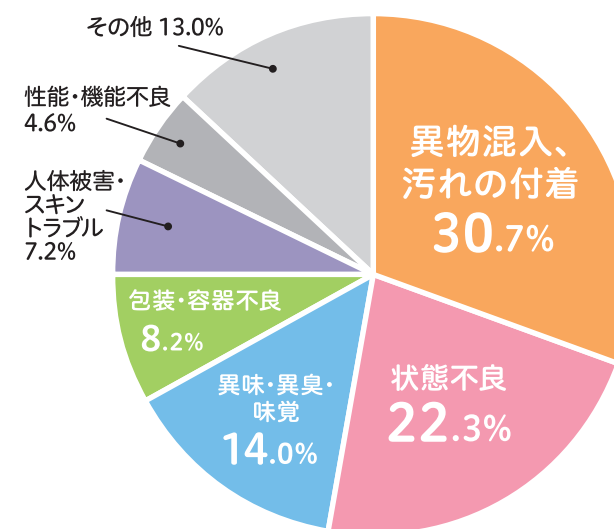
### ✓ “いつもと違う”を逃さずチェック

組合員さんからの「いつもと違う」というお申し出を見逃さず調査・点検を徹底し、改善を行っています。  
ご利用いただいた商品について「異物が混入していた」「薬品のようなにおいがする」などのお申し出をいただいた場合は、該当商品を取り寄せて検証します。製造者へも調査を要請し製造上の問題と判断すれば、再発防止に向けた対策を練ります。製造上の問題でない原料由来の問題などであれば、商品の包材に記載するなどの改善策を立て、お申し出件数の削減をすすめています。



お申し出品を複数名で確認します

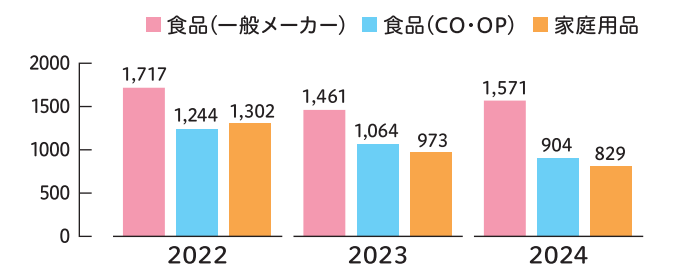
### お申し出の内容分類



### 2024年 お申し出状況

|     | 食品    |        | 家庭用品  |       | 合計    |
|-----|-------|--------|-------|-------|-------|
|     | 宅配    | 店舗     | 宅配    | 店舗    |       |
| 件数  | 2,475 | 243    | 829   | 12    | 3,559 |
| 昨年比 | 98.0% | 114.1% | 85.2% | 63.2% | 95.4% |

### お申し出件数の推移 ※店舗の件数は除く



リスク発見につながる可能性があるから、商品へのちょっとした違和感に対するお申し出にも耳を傾けているんだよ。



安全を守るには、1つ1つ丁寧に確認していくことが大切なんだね。





# コープ独自の検査で確認



コープきんきでは食にまつわる様々な検査を独自で実施し、科学的に確認しています。  
安全・安心な商品を組合員さんにお届けする責任があるからです。

## 2024年 検査実施状況



コープでは  
どれぐらいの検査を  
しているの？

2024年は  
16,289件の検査を  
実施しました！



|               |        |
|---------------|--------|
| ● 微生物検査       | 14,489 |
| ● 食品添加物検査     | 815    |
| ● ヒスタミン検査     | 30     |
| ● 残留農薬検査      | 493    |
| ● 産地判別・品種判別検査 | 95     |
| ● アレルゲン検査     | 214    |
| ● 放射性物質検査     | 153    |

(コープラボ以外で実施した検査も含みます。)

## 2024年 微生物検査実施状況

コープきんきで取り扱う前に検査する「新規商品事前検査」の件数は、宅配・店舗  
合わせて、5,108件(宅配;4,430件、店舗;678件)でした。

そのうち生協の自主基準で不適合となったものは、24件(宅配;17件、店舗;7件)  
ありました。

その際は、取り扱いをしなかったり、再検査を行って安全性に問題がないものを取り  
扱ったりしました。

お店に並んだ商品や配達された商品を抜き取って、組合員の方が利用する状態の  
商品を検査する「流通品抜取検査」の件数は、9,381件(宅配;9,105件、店舗;276件)で、  
生協の自主基準で不適合となったものは39件(宅配;30件、店舗;9件)ありました。

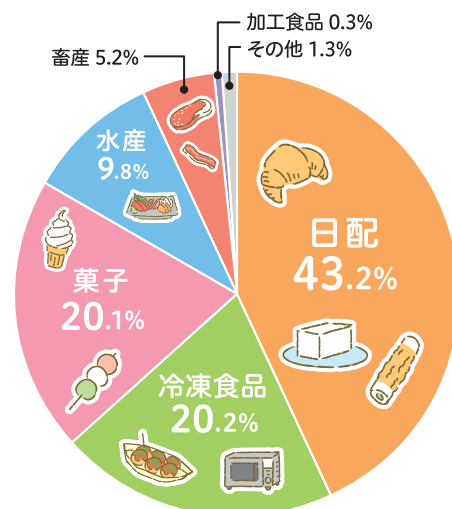
いずれも食中毒や品質劣化がおこらないレベルでしたが、取引先を通じて、製造  
業者に対して原因調査の要請と改善確認を行いました。



コープの微生物検査について  
詳しくご紹介しています→



### 検査実施商品分類の割合



コープきんきでは、取引先との連携を強め、相互に協力し合いながら、商品の品質向上を図っています。

品質保証  
コラム

2

ちょっと気になる？ けっこう気になる！ **農薬**のおはなし

## 農薬はどうして使われるの？



「残留農薬」は、「安全・安心」についての組合員アンケートでも関心の高い項目です。  
生で食べることも多い野菜や果物。  
やはり農薬使用については、みなさん気になるポイントですね。

### 農薬使用にはこんな理由があります

- 1 害虫や病気を防ぐ
- 2 雑草を除いて、十分な量を収穫する

農薬を使わないとどうなる？

<キャベツの例>  
農薬を使わないとどうなるか  
試してみた例です



出典:商品安全委員会キッズボックス



実際に農薬を使わなかったら、  
どのくらい収穫量が減るか  
という実験※では

水稲  
24%

りんご  
97%

キャベツ  
67%

という結果が  
出ました。

※「実証実験に基づく減収率調査」出典1990～2006年の試験結果のまとめ  
社)日本植物防疫協会シンポジウム「病害虫と雑草による影響を考える」講演要旨(2007年)より

農薬をまったく使わずにきれいなキャベツを  
一度にたくさん作るのは難しいことなんだよ。



病害虫や雑草の被害で、  
収穫量が大幅に減るんだね。



### こんな考え方で使用されています

【農薬の安全確保について】～国の考え方～

- 1 農薬には使用基準が決められています

- 2 試験により基準が決められています

急性毒性、発がん性、環境中での影響など、  
様々な試験を実施のうえで、基準が決定されています。

- 3 健康被害のない量に設定されています

決められた通りの基準で使用すれば、人が一生涯にわたり、  
毎日食べ続けても健康への被害がない残留量になるように設定されています。



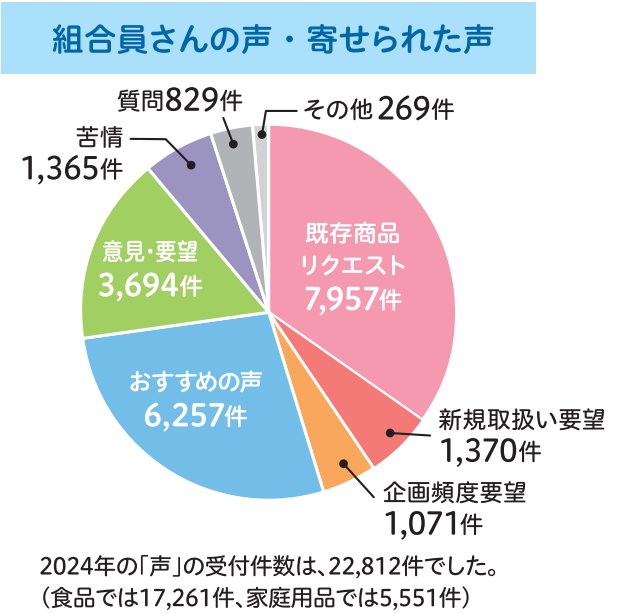
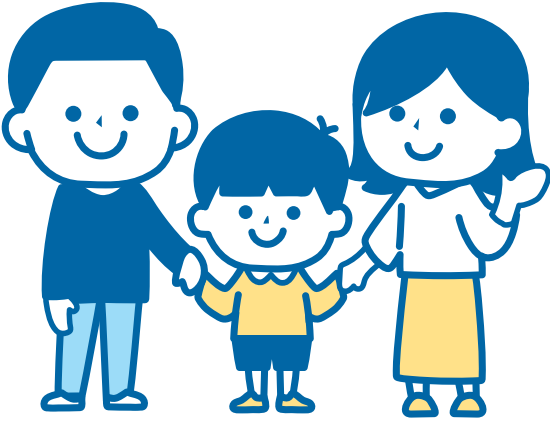
農薬は正しく  
使用することが  
大切なんだね！

生協もルールが守られ、  
正しく使われているか検査で確認しています。



# 「あたりまえ」の 一歩先へ

毎日、組合員さんからたくさんの声が  
コープきんきに寄せられています。  
組合員さんの「あたりまえ」を実現することはもちろん、  
これまでの「あたりまえ」を疑い、見直すなど、  
改善に向けて取り組んでいます。



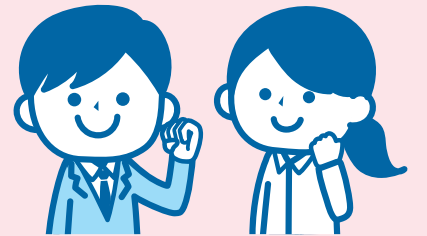
組合員さんの声

より環境に配慮した  
商品を使いたい！



セフターE・セフター漂白剤入り

## 製造 段階のCO<sub>2</sub>削減へ



### 1 製造方法を変更



CO<sub>2</sub>排出の要因となっていた噴霧・乾燥工程をカット

### 2 新製法に合わせて配合を変更

新処方を研究・開発  
新しい製法に合わせて、  
洗剤の処方を変更。



工場設備で再現  
気温や湿度など、  
製造環境の影響を受けやすい粉末洗剤。  
安定的に製造できるよう、  
処方の調整を繰り返しました。

### 3 試行錯誤のすえついに…

2024年4月  
＼7年かけついに実現／  
製造時の  
CO<sub>2</sub>排出量を

75%  
削減！

＼こんな取り組みも／

コープの洗剤  
キャンペーン



商品1点ご購入につき  
0.5円が  
「WWFジャパン」に  
寄付されます。



持続可能な  
パーム油の生産などを  
支援する活動に  
つながります。

詳しくはこちら



＼他にもあります／

声にこたえて



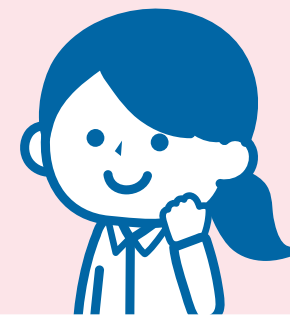
コープきんきのサイトでは  
組合員さんの声からつながった、  
サービスや商品の改善をご紹介します。





# 声に応えた

# 商品などの紹介



国産大豆で作った揚げだし豆腐

**声** 衣が粉っぽいです

タレはよかったのですが、衣が粉っぽくて残念でした。



衣の配合を  
変更しました



より口当たりがよくなるよう、衣の配合を見直し、リニューアルしました。

しょうゆ豆 170g×2

**声** 2袋に  
してほしいです

高齢の家族には3袋組は多く、賞味期限内に食べきれません。

2袋組の掲載をスタートしました



これまで3袋組を中心に掲載していましたが、新たに2袋組も掲載しました。

CO・OPキッチン油拭きティッシュ

**声** 1枚ずつ  
取り出せません

1枚だけ取り出そうとしても、複数枚出てきます。余分な紙を戻そうとしても戻せず、ムダになるので、取り出し口を改善してほしいです。

取り出し口を変えました



取り出し口の形状とシートの折り方を変更し、1枚ずつ取り出しやすくなりました。

きおう 2玉(中玉)

**声** 表示が  
分かりにくいです

写真と商品名だけでは、りんごか梨かわかりません。果物の名前を入れてください。

カタログ表記を  
変更しました



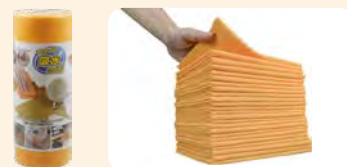
2024年9月2回より「きおう(りんご)」と変更し、果物の種類が分かるようにしました。

ピカッと! 吸水クロス

**声** もとの厚みに  
戻してください

薄くなり使いにくくなりました。価格や枚数などを見直し、もとの厚みに戻してほしいです。

もとの厚みに戻しました



原材料の高騰により、2023年に厚みを薄くしてリニューアルしましたが、「薄くなり使いにくくなった」とのお声を受け、もとの厚みに戻しました。枚数を減らすことで、価格は据え置きにしています。

コーポレートサイトで公開中!

いやそれ...  
**誰がわかるん!**  
Quiz  
クイズ



しっとり、  
本場長崎の味わいで人気の  
**co-op 長崎カステラ**



組合員さんの  
開封したところ、  
カステラにカビが生えていました。

という声を受けて何を見直した?

次のうちどれ?

- A 「冷凍でお届け」に変更
- B カステラの水分量を減らした
- C 包材にゆとりを持たせた

こたえ・その他のクイズは  
こちらからチェック

