

7. 食品安全・品質保証

7-1. 食品の安全性確保の考え方

コープは更なる食品の安全確保をめざして、リスクアナリシスに基づき品質保証に取り組んでいます。食品安全マネジメントの国際規格（ISO22000）を活用し、日本生協連や全国の生協と連携し、食品安全チームを中心とした食品安全の取り組みを、組織をあげて具体的にすすめていきます。

(1) 食品安全・品質保証にかかわるコンプライアンスを徹底します。

食品に関する法令の順守を前提としつつ、偽装や表示のごまかし等の違法行為を予防するためにも、正直な事業姿勢やコンプライアンス体制の確立を重視し、取引先にも要請します。

産地、畜種、消費・賞味期限など様々な食品偽装は、回収費用なども含め社会全体では経済的損失、大量の食品の廃棄による資源の無駄にもつながっています。

フードチェーン（一次生産から消費までの食品およびその材料の生産・加工・配送、保管および取り扱いに関わる段階および作業の順序）全体での相互理解と信頼関係を基盤としながらも、仕入ルートの把握、仕入と出荷の総量や単価の照合などを原料供給先、加工工場で点検することなど偽装への牽制も必要です。コープの産地指定品などの原料を使った加工品に間違いなく指定原料が使用されているかの検証をすすめます。また、国産表示や特定原材料の表示など情報開示を行うにあたっては、正確さを期します。

(2) 商品の品質保証では設計段階での作りこみを重視します。原料調達ルート・製造方法・製造能力・物流・販売方法などが、適切かつ合理的な仕様や仕組みで設計されていることを、組織的な牽制機能のもとで十分に検討を行います。

① 必要な原料管理ガイドラインや輸入食品ガイドラインなどの運用も含め、物流を含めた工程管理と、モニタリング検査を含む内部点検体制を強化します。

② 商品仕様書や製品の確認に加え、コープの自主基準やルールに沿ったチェック予防措置と、必要なモニタリング検査の充実や、工場調査・工場点検など適切な検証活動を実施します。また、トレーサビリティの確保をめざします。

③ 商品お申し出では迅速で適切な対応をすすめます。全社的な取り組みで品質保証教育を充実させます。店舗・宅配・生産・物流の業務品質のレベルアップに取り組み、事故防止・被害拡大の防止をめざします。

(3) トレーサビリティと情報提供をすすめます。

食品の取り扱いにあたって仕様書を確認し、原料・製造・流通過程を把握し、現品確認とともに必要な検証書類によりコープの自主基準やルールに沿ったチェックをすすめています。

現在の世界的な食料の生産、流通の状況下では、原料から販売までの各段階でのポイントを明確にして、物流も含め管理する取り組みが重要です。

適正農業規範(農産物生産の各段階で生産者が守るべき管理基準とその実践のことで、農産物の安全、環境への配慮、作業者の安全と福祉などの観点から適切な農場管理のあり方についてまとめられたもの)などによる生産管理やトレーサビリティの実証実験で安全性の確保と組合員の安心感につながる情報提供を深めていきます。

(4) 食品防御(フードディフェンス)

食品安全だけではカバーできない、いたずらや悪意をもった故意による食品汚染などに対する食品防御の取り組みが求められています。

食品生産現場だけでなく、一連のフードチェーンの中で意図的な食品汚染を抑制するために物流や宅配・店舗現場での防犯を強化します。また、万一の発生時に備えて被害の拡大を防ぐ食品安全管理措置を速やかに実施できる体制づくりをすすめ、緊急事態時の適切な危機管理対応をすすめていきます。コープ全体で被害拡大防止や情報の適切な提供のためリスクマネジメントチームを常時編成し、定期的に危機管理訓練を行います。

7-2. 商品検査の考え方

商品検査センターによる残留農薬や微生物などのモニタリング検査結果やお申し出情報は日本生協連や全国の生協との共有をすすめ、迅速な対応のレベルアップをめざします。また、微生物や残留農薬等の基準超過や危害の発生などのリスクへの対応の有効性や適切性を検証する重要な手段として、工場点検や商品検査を位置付け、効果的にすすめます。

商品検査は、品質保証上の大切な機能の一つ(商品の品質・安全を確認し、検証する)ですが、あくまでもサンプリング検査など部分的範囲のものという制約があり、提供するすべての商品の品質・食品安全を保証するものではありません。

日本の品質管理発展の歴史は、最終製品の検査による品質保証から、プロセスや材料の管理へとその重点が移ってきており、全ての商品の品質保証は、原材料から製品化するまでの各プロセス(原材料、生産、工場、製品)の管理、物流管理、販売管理など総合的・体系的な取り組みによって可能となります。

(1) 製造者による検査とコープの商品検査

- ① 検査を含めた商品の検証は、製造者の責任です。
- ② コープは、製品レベルを把握するため定期的なモニタリング検査を行い、検査データの蓄積・分析で商品の品質レベルの改善・向上に努めます。

(2) 商品検査の目的＝商品の品質・食品安全の確認と検証

品質（おいしさ・機能性・安全等）・コスト・生産性・環境などが商品に要求されますが、商品検査の目的は、商品の品質・安全に関わる状態など事実の確認と検証です。商品検査によって、商品の状態を客観的に把握し、商品事業などを通じた改善への取り組みにつながることで有効性をもち、貢献することになります。

(3) 商品検査の役割

コープとしての事業責任を果たすため、納入された商品の化学的有害性の可能性を確認する検査（理化学検査）、プロセス（受入から陳列、配達）における品質管理（主に品温管理）の検証としての微生物検査を中心に行います。

(4) 生産・加工商品（自社工場や店舗インストアの商品）への品質保証

自社工場の生産・加工品や店舗インストア商品の製造者責任はコープにあります。製造・加工者としてプロセス全体の品質管理に責任を持ち、その中で主に設計・開発のための検査（原料の検査、栄養表示のための成分検査や賞味期限設定のための保存検査等）や、最終製品の検査、施設の衛生検査（拭き取り、落下菌）などを行います。（基本は微生物検査です）

(5) 食品の安全性確保や信頼に関わる問題に応える社会的要請の貢献

食品の安全性の確保や食品事業者への信頼に関わる緊急の問題発生など社会的要請の必要性などから、取り扱い商品の緊急検査の実施やこれまでの検査結果のデータ提供などにより、組合員の信頼に応えます。

(6) ユーコープ商品検査センターの活動

商品検査センターは、コープの取り扱い商品の品質向上に積極的な役割を果たしています。コープで取り扱う商品の検査、インストアを含む店舗の衛生点検など組合員に安心してご利用いただくために次のような活動を行っています。

微生物検査

- ① 微生物基準に基づく品質検査（一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ等）
- ② 鶏卵品質検査
- ③ 食品製造施設点検の拭き取り検査
- ④ その他、食品衛生関連検査

理化学検査

- ① 残留農薬基準に基づく品質検査

- ② 食品添加物基準に基づく品質検査
- ③ 食品の放射能検査
- ④ その他、理化学的検査

お申し出品検査

- ① 微生物検査
- ② 官能検査
- ③ 異物同定検査
- ④ 残留農薬検査
- ⑤ 臭気検査
- ⑥ その他検査

食品衛生点検

- ① コープ施設の点検・評価
- ② 食品衛生教育
- ③ 商品の取り扱いと温度管理の点検・評価

その他の業務

- ① 安全情報の収集と提供
- ② 組合員見学・学習会への対応
- ③ 専門分野のネットワーク
- ④ 食品衛生管理マニュアルによる食品衛生教育

7-3. 食の安心を築くために

コープは商品事業と消費者組織の活動を通じて、食に関わる消費者行政の強化に向けて、ともに考えます。

- (1) 消費者・組合員への適切な情報提供と、組合員評価の把握をすすめます。

製品への表示や、売場案内・チラシ・お買物めもなどで提供する情報は、法的要求事項および、商品政策に適合していることはもちろんのこと、組合員がいつでも安心してご利用いただける情報レベルをめざします。

- (2) 消費者・組合員との継続的な学習活動やコミュニケーションをすすめます。
- (3) 専門知識や技術の蓄積と向上をすすめ、行政や専門機関、全国生協とのネットワークを強め、日本生協連と品質保証の共同化を推進します。
- (4) 重大商品事故発生時の被害拡大防止など、クライシス（危機）対応に必要な日常の活動と検証をすすめ、万一の備えを強化します。
- (5) 食品安全へのコープ全体の取り組みが「見える」活動をすすめ、コープの事業における品質保証の取り組みが、社会的に評価されている状態をめざします。