



商品ガイド（第20版）

商品ガイドとは

1. コープ(※)の商品政策における組合員との「約束」です。
2. 生産者・取引先などへコープの商品政策を表明するものです。
3. 職員の仕事のよりどころとするものです。

(※) 文中「コープ」はユーコープを主体として表現し、「生協」は一般的な生活協同組合を表現します。

商品政策とは

1. 商品政策とは、組合員の願いを実現するための商品事業の判断のものさしです。
2. 商品政策は、組合員参加が広がり、社会的支持を得て共感されるものであることが大切です。
3. 商品政策は、社会の変化や科学技術の発展に対応して継続的に見直しを行い、組合員の声に応えつづけます。

2016. 4. 21

商品ガイド（第20版）目次

ページ

I. 総論

| | | |
|------------------------|-----|----|
| 1. コープにとって商品や商品活動の持つ意味 | ・・・ | 1 |
| 2. 商品活動 | ・・・ | 1 |
| 3. 商品供給事業 | ・・・ | 2 |
| 4. 商品取り扱いの考え方 | ・・・ | 4 |
| 5. 環境配慮とコープの環境に対する考え方 | ・・・ | 8 |
| 6. コープ商品 | ・・・ | 9 |
| 7. 食品安全・品質保証 | ・・・ | 13 |
| 8. 食と食料 | ・・・ | 17 |

II. 各論

| | | |
|---|-----|----|
| 1. 残留放射能基準 | ・・・ | 22 |
| 2. 微生物基準 | ・・・ | 24 |
| 3. 残留農薬基準 | ・・・ | 33 |
| 4. 食品添加物基準 | ・・・ | 34 |
| 5. コープの容器包装基準・ガイドライン | ・・・ | 38 |
| 6. コープの表示基準 | ・・・ | 39 |
| 7. コープの産直・コープの産地指定（グリーン・プログラム含む）、 まるごと産直 | ・・・ | 40 |
| 8. 遺伝子組換え作物について | ・・・ | 46 |

I. 総論

1. コープにとって商品や商品活動の持つ意味

コープにとって商品や商品活動の持つ意味は、主に以下の3点です。

- (1) 商品の提供を通して組合員のふだんの暮らしに貢献すること
- (2) 商品と商品活動を通して、持続可能な食料生産と健康な暮らしへの理解と関心を深めること
- (3) さらにそのことによって、より暮らしやすい社会・環境の実現に貢献すること

コープの基本理念

「人—社会—自然」の調和ある平和な社会の実現に貢献する

— 1988年「共同連帯」C.I計画基本構想 —

2020年ビジョン ～私たちのありたい姿～

人と人をつなぎ、生きるを支える

1. 私たちは一つ一つの行動の積み重ねを通じて「コープがあってよかった」という存在になります。
2. 私たちは安定した剰余を確保し、将来にわたって存在し続けます。
3. 私たちは誇りと自信を持ってコープに集い、コープで働きます。

— 2012年「2020年ビジョン」 —

2. 商品活動

(1) 「コープで扱う商品5つの願い」

| | |
|--------------|--|
| ① より安全 | 組合員の健康を支える、より安全で信頼できる品質 |
| ② より安く | 暮らしを守り、よりよい暮らしのための価格の安さ |
| ③ 環境に配慮 | 持続的に発展可能な社会のために、環境に配慮した商品 |
| ④ 正しい情報、適正表示 | 商品選択のための適切な情報の提供・適正表示 |
| ⑤ 組合員参加 | 組合員の商品への6つのかかわり（利用する／意見を出す／学習する／普及する／開発・改善する／評価する）の広がり |

コープでは、組合員の商品に対する要望を「コープで扱う商品5つの願い」としてまとめてきました。商品に関わる組合員参加の実践が商品活動です。

商品活動では、組合員自身の自主的・自発的な取り組みを大切にします。

- 商品活動は、仲間づくりとともにコープの基礎となる活動です。
商品へかかわる多様な場づくりに努め、情報を大切にします。
- 商品活動は、商品へのかかわりを通して暮らしをより豊かにする活動です。
商品活動を通じて健康な食生活を推進するとともに、「人－社会－自然の調和」を視点とした社会性のある消費がすすむことを大切にします。
- 商品を通じて暮らしのあり方や社会の問題を学び、考え、話し合う活動です。
消費の変化を否定するのではなく、消費者自らが社会の進歩的側面を活かして商品選択のモノサシや価値観を持てるための活動をすすめます。

(2) 商品活動で大切にすること

- ① より多くの組合員参加
様々なくらしや考え方の違いを認め、より多くの組合員参加がすすむことを大切にします。
- ② 正確な情報に基づく科学性の追求
コープは事業を伴う消費者運動であり、「批判するだけ」「評論するだけ」にとどまる運動ではありません。
私たちコープでは、憶測や周囲の対応に影響されることなく、事実に基づく正確な対応や情報提供に努め、過剰反応や誇張表現に注意しなければなりません。もちろん、このことは組合員に対する正しい情報の提供と理解が大切です。
- ③ 商品を通じた社会への積極的な発言
商品が抱えている様々な社会的な問題（安全、価格、環境、福祉、国内産業・農業等）に対し、商品を通してコープの主張を行い組合員に理解を広げます。
- ④ 赤字を出さない、商品提供の経済性の重視
組合員の商品に対する要求は、経済的な裏付けのある事業となっこそ実現されます。経済的な裏付けのない「安全」も「価格」も「環境課題」も持続可能な運動にはならず、しかも広がりもありません。
このことは組合員と職員のお互いが本意を理解しあえるコミュニケーションを大切にすすめることが重要です。

3. 商品供給事業

(1) 商品供給事業の目的

- ① コープはふだんの生活に必要な商品を組合員に提供することで、組合員のくらしに役立ちます。
組合員のニーズはそれぞれです。ふだんのくらしに必要な商品を取り扱わない

ことは、選択の自由を損なうことにつながります。コープは豊かな品揃えの中から、くらしにあわせて商品を選んでいただくことを大切にします。

- ② 商品が持っている様々な社会的な問題に対して、商品を通してコープ組合員の願いを明らかにし組合員に広く理解を広げ、より良い社会を作っていきます。
- ③ 商品供給事業を強めることでコープの組織を強め広げます。また、仲間づくりの広がりが商品供給事業を強め支えます。
- 組合員のコープでの利用が高まれば高まる程、組合員のくらしがより「健康的な食生活」「環境に配慮したくらし」に近づけるような商品提供をすすめます。
- 「健康的な食生活」と「環境に配慮したくらし」は、組合員同士で商品を通じて「学び合い」「伝え合う」商品活動のテーマでもあります。

(2) 商品供給事業で大切にすること

- ① 組合員の満足度を最大にするよう努めます。

組合員が地域社会の一員として、組合員であることを誇りに思えるように努力します。満足の度合を規定するのは商品の使用価値とそれに見合う適切な価格、品揃え、サービスや対応です。

常に組合員の利益のために商品の品質向上や価格引き下げの努力の取り組みを行うとともに、社会性（福祉の視点・環境への配慮等）の視点を大切にします。

- ② 常に組合員の声を聴き、お知らせを大切にします。

組合員が期待するものは、商品に関する正確な情報が伝えられ、しかも必要な時に必要な商品が最良の状態で利用できることです。常に組合員の声に耳を傾け、生活や意識の変化を正確に把握するように努めます。

商品のお申し出には、供給者責任の立場から品質保証を含め適切な対応を行います。

- ③ 低価格を維持しつつ適正利益を確保します。

不断の経営努力により、コープで扱う商品を低価格で供給できる体質を維持します。

コープの事業は「非営利」ですが、組合員の利益とくらしへの貢献度を高めるために「適正な利益の確保」は不可欠です。

- ④ 取引先の理解と支持を広げ、協力関係を強めます。

事業を継続的に発展させるためには、取引先との協力関係が不可欠です。コープの理念と組合員要求について、取引先の理解を広げていくように努めます。

4. 商品取り扱いの考え方

4-1. コープらしさ

(1) 「商品のコープらしさ」の考え方

商品の取り扱いにあたっては、より多くの組合員のくらしの願いを具体的に実現することが大切です。

- ① 職員は商品への組合員の声に学び誠実に仕事をします。組合員から直接寄せられた声や売場からわかることはもちろん、市場や未利用組合員の動向を含めてくらしの実態や要望をよくつかんで商品供給、売場づくりをすすめます。
- ② 組合員の商品選択に役立つ情報提供をすすめるとともに、安全に関わるリスクコミュニケーションや品質管理の取り組みを更にすすめます。
- ③ 日本生協連や全国の生協とともに、商品利用を通じた被災地応援やCSR活動など社会に貢献する役割を發揮します。

4-2. 品質と価格

(1) コープで提供する商品の価格について

価格は「他店との競争で決まる」とともに、「組合員が認めた価値の対価」でもあり、コープは「組合員のふだんのからしを守る」価格をめざします。

なお、コープ商品の利用・普及にあたっては「良さ・安さ・らしさ」の優位性の総合的な取り組みを重視します。コープ商品は組合員のくらしを守り、期待に応えるとともに、事業の発展に必要な利益を確保するためにも重要です。

(2) コープが提供する商品について重視すること

① 安全性の確保

使用場面において、商品自体の安全性が確保されていることであり、提供する商品すべてにおいて、留意される基本的な要件です。

② 品質の確かさ

商品の「使用する人、使用目的に対して十分な品質機能を実現すること」です。

③ 価格の安さ

上記の品質に見合った「適切な価格・安さ」を追求します。

(使う人の立場にあわせた適量規格は、必要な分だけ利用できる「安さ」であり、ムダを減らして「環境への配慮」をした商品でもあります。)

(3) コープの商品の価格を下げる主な取り組みについて

- ① 量による取り組み：共同開発や共同調達を推進し、利用結集を高め、1品あたりの仕入量を増やします。
- ② 質による取り組み：商品の開発や、規格、包材などを見直します。
- ③ 仕組みによる取り組み：生産・物流・在庫・発注方法などを見直します。
- ④ 計画化による取り組み：52週の計画的な販売計画をすすめます。
- ⑤ 取引形態による取り組み：直輸入や複数の取引先との比較購買をすすめます。

4-3. 安全・安心の確保

(1) 安全・安心の考え方

「安全」は科学的な評価によってもたらされるものであり、「安心」は個人の気持ちの問題であるといえます。

- ① 「安全」は科学的証拠の評価結果をもとに健康影響などのリスクが除かれる、または許容範囲に留められている状態をいい、専門家による試験や調査などで得られた「科学的証拠」に基づいて確保されます。コープは、化学物質を科学的に評価し、適切な管理のもとで使用することが商品の安全性を確保する上で、有効であると考えます。
- ② 「安心」は、消費者・組合員など受け取る側の気持ちの問題であって、食品への心配とか不安が取り除かれている状態をいいます。対応の仕方や正直・誠実・公開の姿勢、適切な情報など社会とのつながりなどを通じ「安全」への信頼を組合員がコープに感じることで「安心」につながります。

(2) 安全・安心とコープの取り組み

1999年から2001年に全国の生協と組合員が取り組んだ食品衛生法改正運動によって、2003年に食品安全基本法が制定され、リスクアナリシス（「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」の3要素で構成される食の安全の仕組み）に基づいた食品安全行政で、食品に使用される化学物質のリスク評価およびリスク管理の内容とプロセスに関する情報が公開されるようになりました。

コープが取り扱う商品の安全性確保にあたっては、公的基準および業界基準を満たすことはもちろんですが、日本生協連のリスク評価、リスク管理政策を基にして、総合的なリスク低減に必要な管理基準やガイドラインの設定・運用で安全性を確保します。また、組合員に安心を感じていただけるコミュニケーションに取り組みます。

- リスク評価：全てのものにリスクがあることを前提に、内閣府食品安全委員会、日本生協連などの最新の科学的な評価に基づきリスクを判断します。
- リスク管理：より安全な商品を生供給するため、品質基準や取り扱い方法を定めて運用しリスクと有用性の両面から適切なリスク管理を行います。
- リスクコミュニケーション：利害関係者がそれぞれの立場で話し合い相互理解を促進するリスクコミュニケーションを積極的に推進します。

CO・OP商品における化学物質のリスク管理政策（2012年 日本生協連）

- ① 食品の安全に関わって化学物質を評価する根拠は、科学的な「リスク評価」とします。
- ② 国のリスク評価・リスク管理をもとにしつつ、これらを良くしていくというスタンスで、リスク評価・リスク管理を行います。
- ③ 遺伝毒性発がん物質は、意図して食品に使用しない考え方を維持します。
- ④ 食品に不要な化学物質は使用しないという考え方は今後も変わりませんが、食品安全分野で化学物質のリスク管理について「総量規制」という表現は用いないこととします。

日本生協連が「総量規制」を提唱し始めたのは1978年、「総量規制」に基づく食品添加物運動を積極的に推進した時期は1980年代です。この時代は化学物質を食品に使用するにあたって安全性を確保する社会のしくみや規制が十分に整っていませんでした。個別の化学物質のリスク評価の情報も、加工食品にどのような食品添加物が使われているのかも、明らかにされていませんでした。

このように「総量規制」は個別の化学物質のリスク評価の情報などが公開されず、また化学物質の複合影響が心配されていた時代に「明らかに有害とされているものはもちろんのこと、安全性が確かめられていないもの、使う必要のないものはできるかぎり取り除くことを通じて、食品添加物の種類と量（使用量・摂取量）を減らしていこう」という考え方で取り組まれたものでした。

生協をはじめとする消費者団体などの取り組みによって、食品添加物など化学物質の使用に関する制度は少しずつ改善されてきました。1981年には生鮮食品への着色料使用が禁止され、1988年には使用した全ての食品添加物の表示が義務づけられ、1995年には天然添加物も指定制度に変更されました。

このように食品に使う化学物質のリスク評価とリスク管理、表示を通じた消費者への情報提供など、化学物質の使用に関わる社会的なしくみは、時代とともに改善されてきました。こうして、現在では「総量規制」という表現を用いて特段の対策をとる必要はなくなったと考え、言葉として使うことをやめることとしました。

(3) 基準・ガイドライン

① 残留放射能基準 (参照：Ⅱ各論1)

食品中の放射性物質は全年齢対象に、健康への影響が見出されない国の基準が設定されています。基準値を超えたものは基本的に市場に流通しない仕組みになっていますが、コープでは計画的な調査等の必要な対応をとり、検査や報告についての適切な管理・運用基準を設定し、対応について広くお知らせします。

② 微生物基準 (参照：Ⅱ各論2)

食品中の微生物については食品衛生法の成分規格基準や衛生規範など公的な基準がありますが、全ての食品や有害微生物に対応してはいません。コープでは、公的に基準化されていない部分について基準値や管理・運用基準を設定し、対応について広くお知らせします。

③ 残留農薬基準 (参照：Ⅱ各論3)

2006年ポジティブリスト制度導入で全ての農薬が規制の対象となり、適正な使用や管理を行えば健康への影響が見出されない国の基準値が設定され、基準値を超えたものは基本的に市場に流通しない仕組みになっています。また農薬登録の有効期間は3年で定期的に必要な評価が行われています。コープでは計画的な調査や日常の管理の仕組み化などの必要な対応をとり、検査や報告についての適切な管理・運用基準を設定し、対応について広くお知らせします。

④ 食品添加物基準 (参照：Ⅱ各論4)

国でリスク評価が行われ認可された食品添加物については、基本的な安全性は確保されていると考えられます。但し、食品安全基本法制定前に指定された指定添加物や既存添加物の中には安全性のデータや根拠が明らかでないものがあるため、日本生協連のリスク評価を基にコープで基準を設定し運用します。

⑤ コープの容器包装基準・ガイドライン (参照：Ⅱ各論5)

容器包装基準やごみの発生抑制やごみの処理を容易にする等環境負荷の低減のためのガイドラインを運用しています。

⑥ コープの表示基準 (参照：Ⅱ各論6)

商品包材をはじめ、チラシやポップ、その他各種媒体に至るまで、法令順守の上で、組合員へ商品情報を適切に伝え、わかりやすく正確に理解できる表示をすすめます。

参考資料

2013.2.2 ユーコープ自主基準検討委員会検討報告書

5. 環境配慮とコープの環境に対する考え方

コープは「持続可能な社会」の実現に向けた、より環境に配慮したライフスタイルを視野に入れ、商品調達・開発・普及・廃棄における環境負荷の低減と、商品選択・商品活動の助けになる環境主張の追求をすすめます。

環境主張は具体的でわかりやすい表現が求められますが、便宜的に環境配慮事項全体を表す言葉として統一して用います。

コープの環境主張の目的は

- 環境に配慮した商品の特徴を具体的に組合員に知らせます。
- 環境に配慮した商品の組合員の選択を容易にできるようにします。
- 商品使用時、廃棄物による環境負荷を減らす組合員の取り組みを助けます。

(1) 環境に配慮した新しいライフスタイルの確立・改善につながる商品の取り組みをすすめます。

- ① 資源の採取から廃棄まで、商品のライフサイクルにおける環境負荷を考慮します。
- ② どの分野において環境配慮されているか、具体的でわかりやすい環境主張を掲げます。

(2) 環境配慮の区分は以下の視点ですすすめます。

- ① 低炭素（省エネルギー、省資源）及び再生可能エネルギーの活用推進
- ② 化学物質（大気汚染、水質汚濁、土壌汚染物質）の排出削減
- ③ 資源循環（リデュース、リユース、リサイクル）の推進
- ④ 生物多様性の保全

コープは、「2020年に向けたコープの環境基本政策（以下、環境基本政策）」の中で、温室効果ガスの総量削減、商品事業の環境配慮の方向、廃棄物削減・ゼロ化をめざした取り組み、組合員・地域の環境保全活動の取り組み、地域諸団体・行政との関わり、環境関連法令の順守について明確にしました。

この環境基本政策に基づき、事業や活動で環境に配慮した取り組みを広げ、持続可能な社会への貢献がすすむことをめざします。

参考資料

2011. 3. 21 2020年に向けたコープの環境基本政策

6. コープ商品

コープ商品とは、組合員の暮らしに役立ち、より良くするために作られる商品です。コープ商品の評価は組合員の利用によって決まり、組合員の声に応える商品であり続けることが存在意義です。

コープ商品は『3つの基本的価値』を実現し『7つの付加価値』を追求します。そのために、たえず競争商品との関係で品質、価格、役割を比較検証し、より優れた商品に改善し、新しい商品価値を提案し、組合員に伝える努力をします。また、リスク管理や品質管理に不断の努力を行い、安全を保障し、誠実な事業姿勢を貫いて、組合員の「安心」を作り「信頼」に応えていきます。

6-1. コープ商品の『3つの基本的価値』と『7つの付加価値』

(1) 3つの基本的価値

① 「安全性の確保」

定義：使用場面において、商品自体の安全性が確保されていること

「安全」とは科学的視点から許容できないレベルのリスクがない状態を指します。原料調達、商品の生産から組合員宅に届くまでのフードチェーンにおいて、重要なリスクに着目して不断に品質管理の努力を重ねることで実現されます。

② 「品質の確かさ」

定義：使用する人、使用目的に対して十分な品質機能を実現すること

食品であれば「香り、味、食感」など、家庭用品であれば「機能」などについて、組合員が納得でき、繰り返して利用できる品質を維持します。また、誰にでも使いやすい商品設計、商品の選択と適切な利用に役立つわかりやすく読みやすい表示、商品の特徴が伝わりセンスの良いデザインなどを追求し、実現します。

③ 「価格の安さ」

定義：合理的な商品設計で価格の安さを追求し、競争環境にある商品と比較してより安い価格を実現すること

商品を利用する組合員層にとって必要な品質レベルや適切な規格容量を十分に考慮して商品を生産し、品質・規格容量が同等の競争商品に対しては、より安い価格の実現を目指します。また、日本では将来にわたって低所得層の増加、社会的負担の増加が予測され、「価格の安さ」の価値がさらに高まることも考えられ、その場合には「価格の安さ」を優先した商品設計をする開発も行います。ただしこの場合も、コープ商品としての安全性の確保、必要な品質の確保が条件です。

(2) 7つの付加価値

① 美味しさの追求

定義：美味しい理由が明確で、伝えられる価値

「原料のこだわり」、「製造方法のこだわり」、「新しい美味しさの提案」など

② 健康・体づくり応援

定義：健康の維持や体力づくりに役立つ価値

「カロリー、脂質、食塩量が適切」、「不足しがちな栄養素を補う」、「スポーツや体づくりに役立つ」、「健康維持に役立つ」など

③ 便利さ・使いやすさ

定義：くらしの中の不便さ、負担感などを軽減する価値

「適量の提供」、「家事の時間・手間の短縮化」、「難しい料理が簡単にできる」、「使いやすさ・開けやすさ・持ちやすさの工夫」など

④ 楽しさ・心地よさ

定義：商品を見て、使って、楽しさや心地よさを感じられる価値

「気分が癒される」、「デザインがかわいい」、「香りが良い」、「料理が楽しくできる」、「子どもや家族が喜ぶ」など

⑤ 食と食料への配慮

定義：組合員の利用・交流・コミュニケーションを通して、食と食料の継続的で安定的な確保に貢献し、食の「総合的な安心」を形成する価値

「日本農畜水産業の応援」、「産地がみえる関係づくり」、「海外も含めた優良産地との関係づくり」、「協同組合間提携」など

《国産品と海外品の考え方》

国産品、海外品ともに、生産管理に裏づけられた品質・安全とトレーサビリティの確保された原料確保を追求し、安定した量・価格での調達と産地拡大に取り組みます。国産品については、「産地がみえる」関係づくりをすすめ、組合員の利用・交流・コミュニケーションを広げます。

⑥ 環境への配慮

定義：低炭素社会、自然共生社会、循環型社会の実現に貢献する価値

「エコマーク」、「CFP（カーボンフットプリント）」、「海洋資源の保全（MSCなど）」、「森林資源の保全（FSCなど）」、「有機・特別栽培」、「リサイクルのしやすさの追求」など

⑦ 人・社会への配慮

定義：くらしの助け合いや倫理的取引を推進する価値

「被災地支援」、「フェアトレード」、「ユニセフ募金などへの協力」、「人や動物が生きやすい環境・社会づくりに働いている組織・人々の応援」など

なお、コープ商品には、日本生協連が開発し、ユーコープエリアのみで取り扱っている「エリア共同開発商品」、ユーコープエリアとコープネット事業連合エリアで取り扱っている「ブロック共同開発商品」、全国の生協で取り扱っている「全国共同開発商品」などがあります。また、「ユーコープセレクション」のシリーズに含まれる「ユーコープエリア限定商品」は、「ユーコープならではの強み」を生かした商品をユーコープが主体となって日本生協連と共に開発するものです。

なお、ユーコープが独自に供給している商品にはユーコープが販売者となる瀬谷工場商品、コープの産直、コープの産地指定商品などがあります。

日本生協連「CO・OP商品政策」(2013年版)より

1. CO・OP商品の3つの役割

(1) 「組合員のふだんのくらしに役立ち貢献する」役割

組合員のふだんのくらしに役立つ、より良い、より安い商品を提供し、健康でより良いくらしに貢献することがCO・OP商品の最もたいせつな役割です。

(2) 「商品を通して社会に貢献する」役割

CO・OP商品をより良くする取り組みを通じて、国や社会のシステムの発展を促す役割を發揮します。

(3) 「会員生協の経営に貢献する」役割

組合員のくらしに貢献し、組合員の利益を守るためには、生協の経営が健全である必要があります。CO・OP商品は生協の競争力の源泉となる商品です。組合員層を広げ、利用の拡大に貢献する役割、会員生協の事業形態に合い供給の核になる商品としての役割、適正な利益貢献により生協経営の発展に寄与する役割、そして事業共同化の核として全国生協の連帯を促進する役割を發揮します。

2. CO・OP商品の3つの要件

(1) 基本的価値の実現

全てのCO・OP商品が3つの基本的価値を備えること。

(2) 比較優位性の実現・維持

競争環境にある商品に対して、商品の価値(品質、価格、付加価値)または役割(品揃え、政策上の必要性や社会的価値など)のいずれかにおいて、比較優位性を実現し、維持すること。

(3) 組合員・会員生協に貢献する合理的設計の実現

組合員のくらし、会員事業に貢献できる合理的な商品設計、合理的な生産・流通条件により、製造されること。

6-2. 適切な表示と情報提供

コープ商品表示基準を定め、組合員に商品の内容物や特性を正しく伝え、商品の選択に役立つ適切な表示を行います。店舗や宅配でのお知らせ、ホームページ、機関誌、その他の媒体における商品説明も、同様の考え方に立って適切な情報提供を行うとともに、組合員が食や生活のスキルを高めるために役立つ商品情報もあわせて発信します。

6-3. 組合員参加

コープ商品開発にあたっては、組合員の意見反映を重視し、組合員活動と事業活動の連動を追求します。

6-4. コープ商品の開発管理

コープ商品は、取引先に対して、仕様書を指定する方法で製造されます。製品は、取り決められた仕様書に合致した条件で製造され、コープの基準に定める品質・表示を実現している必要があります。

十分な製造管理能力を有する取引先を選定し品質保証を行うことはコープの責任です。なお、商品基準については、社会の進歩と組合員の変化に合わせて継続的な見直しを行います。

6-5. コープ商品の開発・改善・廃番

コープ商品の開発・改善にあたっては「ねらい」を、廃番にあたっては「廃番理由」を明確にしてすすめます。

開発したコープ商品は、日常的に寄せられる組合員の声を大切にしながら、評価テスト、各種アンケートなどにも計画的に行い、利用普及学習にも努めます。

開発・改善・廃番商品については、組合員・職員へ必要なお知らせを行うとともに、コープの関連する諸会議に報告します。

参考資料

2013 「CO・OP商品政策」(2013年版) 日本生協連

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。

8. 食と食料

8-1. コープは日本の農業を応援します

コープは事業を通じて食料自給力を強める取り組みを鮮明にし、日本の農業の発展を応援します。産直事業の一層の強化、地域の農業を応援する地産地消の推進、飼料用米（とうもろこしなどの代わりに畜産用配合飼料の原料として用いる米）の活用など積極的に取り組みます。

国内の農業生産量は減少傾向ですが、地域社会での役割をはじめ農業に対する多くの潜在的ニーズを掘り起こすためにも、消費者と生産者が協力して知恵を絞ることが必要です。そのためにも、消費者、組合員と生産者がコミュニケーションを行うことができる機会を増やし、「顔の見える」関係を強めていくことが大切です。従来の産地交流など直接的な交流の機会だけでなく、ITなどを活用して日本の農業を知り、コミュニケーションが深まる研究をすすめます。

- (1) 日本の食文化、国土保全、景観維持、農業従事者のくらしを支える日本の農業は、生産者の確保・育成、生産基盤の確保、生産技術の発展の3要素からなる食料自給力を強めることが大切です。コープは国産農産物の利用が広がるよう、生産・加工・流通での品質向上と低コストで組合員のニーズに合った、利用しやすい価格提供に取り組み、生産者と協力しながら食料自給力を強めます。
- (2) 地域の食文化を大切にする、地域の農業を応援する地産地消に取り組みます。
- (3) 産地との提携にあたっては、組合員と生産者がお互いを理解し合えるように農業の現場を知る・体験する直接的・間接的な機会を大切にし、産地を応援する取り組みをすすめます。
- (4) 東日本大震災による被災地の様子や生産者・製造者の取り組みを継続的に伝え、買って食べること、メッセージを送ること、訪問・交流を重ねながら復興に向けた取り組みを応援し続けます。
- (5) 大雪、ゲリラ豪雨など、突発的な自然災害による産地被害については、迅速に情報収集し、産地のニーズに対応した支援に取り組みます。
- (6) コープは事業と活動を通じて日本の農業を応援しつつ、日本の農業の健全な発展を願う立場から、食料自給力の強化、食料自給率の向上、農業の担い手の確保育成、地域社会づくりなどやTPP交渉など国や地方の農業政策や施策に関わる事項にも注目し、学習を広めていきます。

8-2. 食料自給率と食料自給力

食料自給率とは、廃棄を含む国内の食料消費が国内農業生産でどの程度まかなえているか、を表したものです。カロリーベースの食料自給率が向上するためには、国内の農業・畜産業・水産業・国産原料使用加工品生産を増やすこと（すなわち、食料自給力の強化）と、国内のカロリー消費を抑える（再生利用を含め食品廃棄物を減らすなど）の両方の側面があります。

コープは食料自給力強化につながる国産原料活用を活用した特徴ある商品の積極的な調達を重視します。また、組合員に信頼される地産地消や地域品揃え、協同組合間連携をすすめ、豊かな地域社会づくりをめざします。また、コープの産直産地、産地指定の産地との連携を深め産直比率を高めるとともに、まるごと産直の取り組みを更に強化します。

併せて生産・製造、流通過程における食品の廃棄や生産から消費までのフードチェーン全体で食品ロスを削減する取り組みなどをすすめます。

日本では、食料自給率は一般的にカロリーベースをさしますが、生産額で計算する方法もあります。また、国際比較をする場合には海外主要国が発表している重量ベースで計算した穀物自給率も使われます。（対象が主食用穀物のみ、また、加工用・飼料用などを含めた穀物全体を対象とする場合もある。）各々の数値は、持つ意味が異なる重要な指標です。日本の食料自給率はカロリーベース39%、穀物自給率で28%と、先進国の中でも最低の水準となっています。

- (1) 国産品や国産原料を活用した、特徴ある商品の普及をすすめます。飼料自給率を向上させる視点で、米を飼料の原料として用いる飼料用米を活用した豚肉（茶美豚）や、鶏肉（はぐくみ鶏）、鶏卵（味菜卵）などの利用普及とともに、それらを原料とした加工食品も拡大します。
- (2) コープ商品では産地が見えるシリーズの国内産地訴求グループの商品をはじめ、国産大豆、国産小麦、米粉などを使った商品の共同開発や調達を広げます。
- (3) 鮮魚については、地域の水産市場の活用や漁協との連携強化をすすめます。
- (4) 広域経済・広域流通を活用しながら基本の品揃えの充実の上で、3県産の原料を活用した商品の開発・調達をすすめ、これらの商品では組合員と生産者の交流をさらに広げます。
- (5) 事業としてフードチェーンの中で廃棄ロスの削減に努めることはもちろんですが、賞味期限日の意味について理解を広げたり、フードバンク活動へ寄贈協力するなど可能な限り食品として有効に活用されるよう取り組みをすすめます。

8-3. 輸入食品

コープは、ふだんの暮らしに必要な商品の品揃えを行うために、国産食品と輸入食品を適切に組み合わせて取り扱いを行います。

中国製冷凍ギョーザの中毒事故（2007年発覚）によって輸入食品に対する不安が高まるとともに、低い食料自給率を背景に日本の食のあり方を問い直す動きが強まりました。一方では、今日の食生活は輸入食品なくしては成り立ちません。日本で生産できないものや、生産量の少ないものがあり、量の確保や暮らしを守る価格での商品提供には必要です。また、国産が不作の時など、緊急に調達が必要な場合があります。

しかし、輸入食品の利用が多い分野であっても、商品選択ができることを重視し、国産食品の利用を広げる視点で品揃えをすすめます。

(1) 商品の取り扱い判断

コープでは日本と世界の食料生産と消費をめぐる状況をふまえ、組合員のふだんの暮らしに必要なと判断した商品は、基準に沿って必要な点検を行い、安全性を確認しつつ、国産品と輸入品を適切に組み合わせて商品を取り扱います。

(2) 輸入食品、国産食品に関係なく、提供する全ての食品に対して安全性確保に取り組みます。コープ商品では日本生協連とともに策定した輸入食品ガイドラインに基づく生産立会いや工場点検、商品検査、商品管理などにより品質管理を強化しています。

(3) 情報提供

輸入食品について正確な情報提供を行い、正しい理解を広げ、組合員の選択・学習に役立つ情報提供をすすめます。

- ① 国内外における安全性確保の取り組みなどの情報提供を行います。
- ② 輸入食品の流れや生産状況等の情報提供を行います。

(4) 産地の生産状況（資源の管理や生産方法、生産に携わる人の暮らしや仕組み）を把握し、環境保全活動や、人権保護への取り組みなどの可能性を考慮します。

8-4. 世界の食と食料生産

日本を含む先進国の消費者の要求や商品選択が、途上国の生産者や労働者に大きな影響を与えています。自由貿易のルールをより公正なものとし、環境保全活動への取り組みを追求するために、フェアトレードやレインフォレスト・アライアンスの認証を受けた商品（バナナやコーヒー、紅茶など）の取り扱いでアピールします。

世界の人口は増え続け、途上国を中心におよそ8人に1人、計8.7億人余りの人々が食糧を満足に得ることができず、未だ飢えに苦しんでいます。また、栄養失調が原因で、1年間に500万人の子どもが5歳になる前に命をおとしています。世界の食と食料生産に関する様々な問題や課題についての関心を広げるとともに、商品の利用を通じて途上国の人々の生活改善や子どもの人権保護に役立つ「みるくぼきん」などの活動で貢献します。

みるくぼきん

CO・OPマークの牛乳1本（1000ml換算）を利用されるごとに1円をユニセフの「アフリカ教育支援プログラム」（2008～2013年）・「児童労働と闘うネパール指定募金」（2014～2016年）と、国連WFPの「学校給食プログラム」に寄付し、世界の子どもたちを支援する、コープが独自に企画し行う取り組み。



8-5. 食育・健康づくりと食生活

コープは「食育・健康づくり」を「ふだんの食を提供する」役割を担った食品取り扱い事業者の課題としてとらえ、旬のものをおいしく食べて、季節を感じる食卓づくりに貢献する商品事業をすすめます。

食育・健康づくりを積極的に応援する商品の開発・調達・取り扱いをすすめ、お買物めもや店内での情報提供を充実させます。

幅広く食にかかわる活動を発展させ、私たち自身の食生活や、くらしのありかたの見直しをすすめます。

- (1) おいしく食べて、適切な栄養摂取につながる旬の生鮮品の素材を生かした多彩なメニュー提案など、商品事業での展開をすすめます。
- (2) 日本生協連や先進的な取引先とのタイアップで、食育や健康づくりを応援する商品の開発・調達・取り扱いを、目標をもって計画的にすすめます。
 - ① コープは健康づくりをテーマにした「健康づくり応援シリーズ」などのコープ商品の開発・取り扱いを計画的にすすめます。

- ② 健康ニーズにあった品揃えを充実させていきます。
- (3) 商品への表示や売場、紙面などを活用し、組合員ニーズの高い、食生活に役立つ情報発信を広げます。情報提供にあたっては、法令や表示に関わる自主基準に照らして適切で、優良誤認をまねかないよう強調表現など留意します。
- ① 科学が立証した事実に基づき、正直・誠実・公開をベースにして商品事業を通じ、より正確に更新しながら役立つ情報を積極的に発信します。
- ② コープは「食事バランスガイド」を活用し、事業や活動の中でこれからも積極的に食育の普及や利用促進をすすめていきます。
- (4) 商品選択のために必要な情報を迅速に提供します。
- ① 最終加工地や特定原材料の原産地などの情報の充実をこれからもすすめます。
- ② ホームページでの情報発信の即時性を追求します。また、電話でのお問い合わせへの対応も強化します。
- (5) 社会的にタイムリーな問題に対する検査結果の公開などの情報発信をすすめ、安心してご利用いただける状態をめざします。
- (6) 一人ひとりの食育・健康づくりの実践を応援します。
- 簡単便利な加工食品の利用が年々増えています。その反面、調理技術や健康管理力の低下などの懸念が広がっています。食育や健康づくりの視点から、特定の食品や食べ方に偏らず、バランス良く上手に利用いただけるよう情報提供をすすめます。食育は、まず一人ひとりが食事を楽しみ、「たべることをたいせつに」することから始まります。「自分の身体を大事にする力」、「バランスよく組み合わせる力」、「料理する力」、「食べ物の味がわかる力」、「食べ物の命を感じる力」を養い、その人にとっての望ましい食生活を実現するために、料理講習会や食育講座など参加・体験の場を広げるようにすすめます。
- (7) 国民的な課題である食育について他団体などとのネットワークをひろげ広くはたらきかけます。

Ⅱ. 各論

1. 残留放射能基準

(1) 残留放射能についての基本的な考え方

食品に含まれる放射性物質については、国際的な基準も十分に考慮され、乳幼児をはじめ、すべての年齢や性別に配慮された国の基準値があります。この基準値内の食品であれば、放射性物質による健康への影響は見出されません。あわせて国や地方自治体など行政による幅広い放射性物質のモニタリング検査では、国の定めた放射性物質の基準値を超えた食品が流通しないよう出荷規制などの対応がとられていることから、国の基準値を適用します。

コープはこれからも組合員に安心してご利用いただくために、食品中の放射性物質の計画的な調査などの必要な対応をとり、検査や報告について広くお知らせします。

(2) コープでは、社会的に関心の高い食品やコープの産地指定商品を中心に定期的に残留放射能の自主検査を行います。

- ① 公的検査で基準値を超過したことがある産地や、その周辺地域で生産された商品
- ② コープの産直、コープの産地指定などの商品（米、味菜卵、はぐくみ鶏、茶美豚など）
- ③ 乳幼児が摂取する食品（子どもの摂取量が多い食品、ベビー用の食品など）
- ④ 摂取量が多い食品（米、飲料水、牛乳、卵、野菜、肉など）
- ⑤ 社会的に関心の高い食品

※ この検査は国や地方自治体の幅広い検査結果を前提に、供給する商品を再度検証する立場から行うもので、国や地方自治体が行う検査方法と同等の検査制度を確保します。

(3) 食品中の放射性物質の基準値

食品を摂取することに起因する内部線量の年間上限値を1ミリシーベルトとし、特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」「乳児用食品」「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし、4食品区分にわりあてて、基準値を設定しています。(2012年4月施行)

放射性セシウムの基準値*

| 食品群 | 基準値 |
|-------|------------|
| 飲料水 | 10ベクレル/kg |
| 牛乳 | 50ベクレル/kg |
| 一般食品 | 100ベクレル/kg |
| 乳児用食品 | 50ベクレル/kg |

*放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて設定しています。

(4) 検査・運用の適用範囲

| 区分 | 品目 | 実施方法 |
|---|------------------------|--------|
| a. 公的検査で基準値を超過したことがある産地や、その周辺地域で生産された商品 | すべて対象 | 定期的実施 |
| b. コープの産直、産地指定などの商品 | 指定産地米、味菜卵、はぐくみ鶏、茶美豚など | 定期的実施 |
| c. 乳幼児が摂取する食品 | 子どもの摂取量が多い食品、ベビー用の食品など | 計画的実施 |
| d. 摂取量の多い食品 | 米、飲料水、牛乳、卵、野菜、肉など | 計画的実施 |
| e. その他問題の発生したもの | すべて対象 | 速やかに実施 |

(5) 基準に適合していない場合の商品対応

| 自主的な検査の結果 | 商品対応 |
|--|---|
| 食品衛生法に基づいて定められた食品中の放射性物質の基準値に適合していないもの | 商品検査センターなどからの連絡があった場合、その商品の扱い業態の本部長の責任のもとに商品取り扱い中止などの判断と対応を組織的に行い、関係者への必要な報告をします。 |

2. 微生物基準

(1) 微生物についての基本的な考え方

近年は食中毒の種類や発生状況も大きく変わり、今まで問題のなかった微生物による健康被害も発生しています。食品中の微生物については、食品衛生法の成分規格基準や衛生規範など国の基準がありますが、すべての食品や有害微生物に対応していないことから、法的基準を順守することを前提にしつつ、国や地方自治体等が基準化していない部分について、コープが基準値や管理・運用基準を設定します。

(2) 基準設定の考え方

自主的な管理が必要で、かつ管理可能な微生物数値を「管理数値」「目標数値」に分類します。

- ① 食品衛生法規格基準が設定されていない商品区分で、コープが任意に設定する「管理数値」（基準）を運用します。また、商品管理上より安全性を確保できる水準を設定して、商品区分毎の傾向や取引先の管理に役立てる為の数値として、「目標数値」（指標）を持ちます。「目標数値」には、参考扱いとして神奈川県・山梨県・川崎市・相模原市・浜松市指導基準、静岡市管理指標を併記します。
- ② 検査結果は、危害（拡大）防止はもちろん、再発防止のための商品衛生管理および取引先評価に役立てるものとします。
- ③ 微生物基準は、温度管理、時間管理、消毒・殺菌、職員衛生思想教育と相まって効果を発揮するコープの微生物・衛生管理手段の一環です。

(3) 基準に適合していない場合の商品対応

| 自主的な検査の結果 | 商品対応 |
|--------------------------------|---|
| 食品衛生法規格基準など、管理数値（基準）に適合していないもの | 商品検査センターなどからの連絡があった場合、その商品の扱い業態の本部長の責任のもとに商品取り扱い中止などの判断と対応を組織的に行い、関係者への必要な報告をします。 |

※ 目標数値（指標）を超えたものは、商品検査センターが商品分類毎の傾向を把握し、必要な場合はその商品の扱い業態の本部に連絡します。連絡を受けた本部はその内容を考慮し、商品取り扱いにあたって適切な対応を行います。

微生物自主基準 管理数値（基準）

分類No. 1~31

| | | | | 管理数値 | |
|--------------|----------------------------|----------------------|----|-------------------------------------|--------------------|
| 分類 | | | No | 該当食品例 | 一般生菌数 |
| 食肉 | 未加工の生肉、 表面のみ加熱 | 無加熱摂取品 | 1 | 生食用牛肉、馬さし | 3.0×10^6 |
| | | 加熱後摂取品 | 2 | かたまり肉、挽肉 | 10^7 |
| | 食肉加工品 | 無加熱摂取品 | 3 | セミドライハム、ペースト等 | 3.0×10^6 |
| | | 加熱後摂取品 | 4 | 生ハンバーグ、生ソーセージ | 10^7 |
| 食肉製品 | 非加熱品 (63°C30分以下のもの) | 非加熱食肉製品 | 5 | 生ハム、生ベーコン | $*10^6$ |
| | | 乾燥食肉製品 | 6 | 水分活性0.87未満* ドライソーセージ ビーフジャッキー | |
| | 63°C30分以上 | 包装後加熱 | 7 | ソーセージ、ロースハム | 10^5 |
| | またはこれと同等以上 | 加熱後包装 | 8 | スライスハム、ウインナー、ベーコン | $*10^6$ |
| | | 特定加熱食肉製品 | 9 | ローストビーフ | 3.0×10^6 |
| | | | 10 | 鯨肉製品 | |
| 鯨肉製品 | | | | | |
| 鮮魚介類及び表面のみ加熱 | | 無加熱摂取 | 11 | 生食用かき | $e5.0 \times 10^4$ |
| | | 加熱後摂取 | 12 | 刺身類 | 3.0×10^6 |
| | | 加熱後摂取 | 13 | 切身、むき身、ラウンドタイプ | 3.0×10^6 |
| 魚介加工品 | 非加熱、 加熱しても殺菌までしない | 無加熱摂取 | 14 | 魚介類漬物、しらす | 3.0×10^6 |
| | | 加熱後摂取 | 15 | 干物、魚のみの半製品 | |
| 魚肉練製品 | 63°C30分以上 | 包装後加熱 | 16 | リテーナかまぼこ | 10^5 |
| | またはこれと同等以上 | 加熱後包装 | 17 | 上記以外の魚肉練製品 | 10^6 |
| 冷凍食品 | 生食用冷凍鮮魚介類 | | 18 | | $e10^5$ |
| | 無加熱摂取冷凍食品 | | 19 | | $e10^5$ |
| | 凍結前加熱加熱後摂取 冷凍食品 | | 20 | | $e10^5$ |
| | 凍結前無加熱加熱後摂取 冷凍食品 | | 21 | | $e3.0 \times 10^6$ |
| | 加熱後摂取品 | 無加熱品 | 22 | 焼売、餃子 | 3.0×10^6 |
| 惣菜類 | | 加熱品 | 23 | 焼売、餃子、コロッケ | 3.0×10^6 |
| | | 加熱品 (ナチュラルチーズ*使用) | 24 | ピザ*グラタン | $*3.0 \times 10^6$ |
| | 無加熱摂取品 | 無加熱品 | 25 | 酢の物、あえ物、サラダ | 3.0×10^6 |
| | | 加熱品 | 26 | 煮物、焼物、サラダ | 3.0×10^6 |
| 弁当 | 弁当、調理パン | | 27 | | 3.0×10^6 |
| 生菓子類 | 和生菓子 | | 28 | まんじゅう | 3.0×10^6 |
| | 洋生菓子(加熱後加工品) | | 29 | 後でクリーム等のせたもの | 3.0×10^6 |
| | 洋生菓子(加熱後無加工品) パン類 | | 30 | | 3.0×10^6 |
| | 洋生菓子(加熱後無加工品) デザート類 | | 31 | プリン、ゼリー | 3.0×10^6 |

| | | 管理数値 | | | | | |
|-----------|------------------|-----------------------|-------|-----------------------|----------|------------------|---------------|
| 大腸菌群 | 大腸菌 | 腸炎ビフリア | サルモネラ | 黄色ブドウ球菌 | カンピロバクター | クロストリジウム | 備考 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | e10 ² | | e陰性 | e10 ³ | | | *乳酸菌を除く |
| | e陰性 | | | | | | |
| e陰性BGLB | | | | | | e10 ³ | |
| | e陰性 | | e陰性 | e10 ³ | | | *乳酸菌を除く |
| | e10 ² | | e陰性 | e10 ³ | | e10 ³ | |
| e陰性 | | | | | | | |
| | e230/100g | e100 | | | | | |
| | | *e100 | | | | | *eゆでだこ、ゆでかに陰性 |
| | | | | | | | |
| | | 3.0 × 10 ³ | | | | | |
| | | | | | | | |
| e陰性BGLB | | | | | | | |
| e陰性BGLB | | | | | | | |
| e陰性/0.01g | | | | | | | |
| e陰性/0.01g | | | | | | | |
| e陰性/0.01g | | | | | | | |
| | e陰性/0.01g | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | *乳酸菌を除く |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |
| | | | | 3.0 × 10 ³ | | | |

微生物自主基準 管理数値（基準）

分類No. 32～65

| 分類 | | No | 該当食品例 | 管理数値 |
|--------------|-----------------|----|-------------------|------------------------|
| | | | | 一般生菌数 |
| 豆腐類 | 包装豆腐 | 32 | 充填豆腐 | 10^3 |
| | 豆腐 | 33 | もめん豆腐、きぬ豆腐 | 3.0×10^6 |
| | 豆腐加工品 | 34 | 油揚げ、がんもどき | 3.0×10^6 |
| めん類 | 生めん | 35 | 生うどん、生そば | 3.0×10^6 |
| | ゆでめん | 36 | ゆでうどん、ゆでそば | 3.0×10^6 |
| 乳類 | 牛乳類 | 37 | 牛乳、加工乳、脱脂乳 | $e5.0 \times 10^4$ /ml |
| | 特別牛乳類 | 38 | 特別牛乳類、乳飲料 | $e3.0 \times 10^4$ /ml |
| | クリーム | 39 | クリーム | $e10^5$ /ml |
| | 無糖練乳 | 40 | 無糖練乳、無糖脱脂練乳 | $e0$ |
| | 練乳・粉乳類(ホエイパウダー) | 41 | クリームパウダー、加糖練乳 | $e5.0 \times 10^4$ |
| | 濃縮乳類 | 42 | 濃縮乳、脱脂濃縮乳 | $e10^5$ |
| | アイスクリーム | 43 | アイスクリーム | $e10^5$ |
| | アイス類 | 44 | アイスマルク、ラクトアイス | $e5.0 \times 10^4$ |
| | バター類 | 45 | バター、チーズ | |
| | はっ酵乳 | 46 | はっ酵乳 | |
| | 乳酸菌飲料1 | 47 | 無脂乳固形分3.0%以上 | |
| | 乳酸菌飲料2 | 48 | 無脂乳固形分3.0%未満 | |
| 氷雪 | | 49 | | $e10^2$ /ml |
| 氷菓 | | 50 | 氷菓子 | $e10^4$ /ml |
| 清涼飲料 | 鉱(泉)水以外 | 51 | | |
| | 鉱(泉)水 | 52 | 鉱(泉)水、ミネラルウォーター | |
| 粉末清涼飲料 | | 53 | 粉末ジュース、インスタントコーヒー | $e3.0 \times 10^3$ |
| 乳酸菌加粉末清涼飲料 | | 54 | | $*e3.0 \times 10^3$ |
| 容器包装加圧加熱殺菌食品 | | 55 | レトルト食品、缶詰 | |
| 野菜類 | 生食用野菜、フルーツ | 56 | カット野菜、カットフルーツ | |
| | 水煮野菜 | 57 | 水煮たけのこ | 3.0×10^6 |
| | 海藻類 | 58 | わかめ、こんぶ | |
| | 冷凍果実 | 59 | 冷凍果実 | |
| | 漬物(一夜漬、浅漬) | 60 | 一夜漬、浅漬 | |
| | 漬物(包装後加熱品) | 61 | たくあん | |
| 納豆 | | 62 | | |
| こんにやく | | 63 | こんにやく、しらたき | |
| 生卵 | | 64 | 鶏卵、うずらの卵 | |
| 削り節 | | 65 | | |

表の読み方

- ◇ 数値: 食品 1g 中の菌数、/0.01gは食品 0.01g中の菌数
- ◇ e: 食品衛生法規格基準
- ◇ 大腸菌群の検査法分類: BGLB: BGLB法、LB: LB法、無印: テソキシコレート培地法

微生物自主基準 目標数値（指標）

分類No. 1~31

| | | | No | 該当食品例 | 目標数値 | (県市の指導基準) |
|--------------|----------------------------|---------------------|---------|----------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| 分類 | | | | | 一般 | 生菌数 |
| 食肉 | 未加工の生肉、 表面のみ加熱 | 無加熱摂取品 | 1 | 生食用牛肉、馬さし | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | | 加熱後摂取品 | 2 | かたまり肉、挽肉 | 3.0×10 ⁶ | |
| | 食肉加工品 | 無加熱摂取品 | 3 | セミドライハム、ペースト等 | 10 ⁴ | |
| | | 加熱後摂取品 | 4 | 生ハンバーグ、生ソーセージ | 3.0×10 ⁶ | |
| 食肉製品 | 非加熱品 (63°C30分以下のもの) | 非加熱食肉製品 | 5 | 生ハム、生ベーコン | 10 ⁵ | |
| | | 乾燥食肉製品 | 6 | 水分活性0.87未満* ドライソーセージ、ビーフジャーキー | 10 ⁴ | |
| | 63°C30分以上 またはこれと同等以上 | 包装後加熱 | 7 | ソーセージ、ロースハム | 10 ³ | 10 ³ *10 ⁴ |
| | | 加熱後包装 | 8 | スライスハム、ウインナー、ベーコン | 10 ⁴ | 10 ⁴ *10 ⁵ |
| | 特定加熱食肉製品 | 9 | ローストビーフ | 10 ⁴ | *10 ⁵ | |
| 鯨肉製品 | | | 10 | 鯨肉製品 | | |
| 鮮魚介類及び表面のみ加熱 | | 無加熱摂取 | 11 | 生食用かき | 10 ⁴ | |
| | | | 12 | 刺身類 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | | 加熱後摂取 | 13 | 切身、むき身、ラウンドタイプ | 10 ⁵ | |
| 魚介加工品 | 非加熱、 加熱しても殺菌までしない | 無加熱摂取 | 14 | 魚介類漬物、しらす | 10 ⁵ | #10 ⁵ |
| | | 加熱後摂取 | 15 | 干物、魚のみの半製品 | 10 ⁵ | 10 ⁵ |
| 魚肉練製品 | 63°C30分以上 またはこれと同等以上 | 包装後加熱 | 16 | リテーナかまぼこ | 10 ³ | 10 ³ |
| | | 加熱後包装 | 17 | 上記以外の魚肉練製品 | 10 ⁴ | 10 ⁴ |
| 冷凍食品 | 生食用冷凍鮮魚介類 | | 18 | | | |
| | 無加熱摂取冷凍食品 | | 19 | | | |
| | 凍結前加熱加熱後摂取 冷凍食品 | | 20 | | | |
| | 凍結前無加熱加熱後摂取 冷凍食品 | | 21 | | 10 ⁶ | |
| 惣菜類 | 加熱後摂取品 | 無加熱品 | 22 | 焼売、餃子 | 10 ⁶ | 10 ⁶ |
| | | 加熱品 | 23 | 焼売、餃子、コロッケ | 10 ⁵ | 10 ⁵ |
| | 無加熱摂取品 | 加熱品 (ナチュラルチーズ使用) | 24 | ピザ、グラタン | *10 ⁵ | *10 ⁵ |
| | | 無加熱品 | 25 | 酢の物、あえ物、サラダ | 10 ⁵ | 10 ⁵ |
| | | 加熱品 | 26 | 煮物、焼物、サラダ | 10 ⁵ | 10 ⁵ |
| 弁当 | 弁当、調理パン | | 27 | | 10 ⁵ | 10 ⁵ |
| 生菓子類 | 和生菓子 | | 28 | まんじゅう | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | 洋生菓子(加熱後加工品) | | 29 | 後でクリーム等のせたもの | 5.0×10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | | | 30 | 菓子パン等 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | 洋生菓子(加熱後無加工品) デザート類 | | 31 | プリン、ゼリー | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

| | | 目標数値 | | | | | |
|-----------|-----|--------|-------|---------|----------|----------|---|
| 大腸菌群 | 大腸菌 | 腸炎ビブリオ | サルモネラ | 黄色ブドウ球菌 | カンピロバクター | クロストリジウム | 備考 |
| 陰性 | 陰性 | | 陰性 | 陰性 | 陰性 | | |
| | 陰性 | | 陰性 | *1陰性 | *2陰性 | | *1表面加熱のみ黄色ブドウ球菌陰性*2は鶏肉のみ |
| 陰性 | | | 陰性 | 陰性 | *陰性 | | *は鶏肉のみ |
| | | | 陰性 | 陰性 | *陰性 | | *は鶏肉のみ |
| 陰性 | | | 陰性 | 陰性 | | | *該当食品例:ドライソーセージ、ビーフジャッキー |
| | | | | 陰性 | | | *厚生労働省指導基準 10 ³ ≤ 1/5検体以下 |
| 陰性 | | | 陰性 | 陰性 | | | *厚生労働省指導基準 10 ³ ≤ 2/5検体以下 |
| | | | | 陰性 | | | *厚生労働省指導基準 10 ⁴ ≤ 2/5検体以下 |
| 陰性 | 陰性 | 陰性 | | 陰性 | | | |
| 陰性(冷凍鮮魚貝) | 陰性 | 陰性 | *陰性 | 陰性 | | | *淡水魚のみ |
| # 陰性 | 陰性 | 陰性 | *陰性 | 陰性 | | | #ゆでしらすのみ *淡水魚のみ |
| 陰性 | 陰性 | 陰性 | *陰性 | 陰性 | | | *淡水魚のみ |
| 陰性 | | | | 陰性 | | | |
| 陰性 | | 陰性 | | 陰性 | | | |
| 陰性 | | *陰性 | | 陰性 | | | *魚使用のみ |
| 陰性 | | *陰性 | 陰性 | 陰性 | | | *魚使用のみ |
| | | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 陰性 | 陰性 | *陰性 | 陰性 | 陰性 | | | *魚類のみ |
| 陰性 | 陰性 | 陰性 | *陰性 | 陰性 | | | *肉類、淡水魚のみ |
| 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | | | *乳酸菌を除く |
| 陰性 | 陰性 | *1陰性 | *2陰性 | 陰性 | | | *1魚類のみ*2肉類、淡水魚のみ |
| 陰性 | 陰性 | 陰性 | *陰性 | 陰性 | | | *肉類、淡水魚のみ |
| 陰性 | 陰性 | *1陰性 | *2陰性 | 陰性 | | | 米飯のみセウス陰性 *1魚類、*2肉類 |
| 陰性 | 陰性 | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 陰性 | 陰性 | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 陰性 | 陰性 | | 陰性 | 陰性 | | | |

微生物自主基準 目標数値（指標）

分類No. 32～65

| 分類 | No | 該当食品例 | 目標数値 | |
|------|------------------------|----------------------------------|-------------------|------------------|
| | | | 一般 | （県市の指導基準） 生菌数 |
| 豆腐類 | 32 | 包装豆腐 充填豆腐 | 10^3 | 10^3 |
| | 33 | 豆腐 もめん豆腐、きぬ豆腐 | 10^4 | 10^5 |
| | 34 | 豆腐加工品 油揚げ、がんもどき | 10^5 | |
| めん類 | 35 | 生めん 生うどん、生そば | 10^5 | |
| | 36 | ゆでめん ゆでうどん、ゆでそば | 10^4 | 10^4 |
| 乳類 | 37 | 牛乳類 牛乳、加工乳、脱脂乳 | 3.0×10^4 | |
| | 38 | 特別牛乳類 特別牛乳類、乳飲料 | | |
| | 39 | クリーム クリーム | | |
| | 40 | 無糖練乳 無糖練乳、無糖脱脂練乳 | | |
| | 41 | 練乳・粉乳類（ホエイパウダー） クリームパウダー、加糖練乳 | | |
| | 42 | 濃縮乳類 濃縮乳、脱脂濃縮乳 | 5.0×10^4 | |
| | 43 | アイスクリーム アイスクリーム | 10^4 | |
| | 44 | アイス類 アイスマルク、ラクトアイス | | |
| | 45 | バター類 バター、チーズ | 10^5 | |
| | 46 | はっ酵乳 はっ酵乳 | | |
| 47 | 乳酸菌飲料1 無脂乳固形分3.0%以上 | | | |
| 48 | 乳酸菌飲料2 無脂乳固形分3.0%未満 | | | |
| | 49 | 氷雪 | | |
| | 50 | 氷菓 氷菓子 | 10^3 | |
| 清涼飲料 | 51 | 鉱（泉）水以外 | 10^2 | 10^2 |
| | 52 | 鉱（泉）水 鉱（泉）水、ミネラルウォーター | 10^2 | 10^2 |
| | 53 | 粉末清涼飲料 粉末ジュース、インスタントコーヒー | 3×10^3 | |
| | 54 | 乳酸菌加粉末清涼飲料 | | |
| | 55 | 容器包装加圧加熱殺菌食品 レトルト食品、缶詰 | | |
| 野菜類 | 56 | 生食用野菜、フルーツ カット野菜、カットフルーツ | 10^5 | 10^5 |
| | 57 | 水煮野菜 水煮たけのこ | 10^5 | |
| | 58 | 海藻類 わかめ、こんぶ | 10^6 | |
| | 59 | 冷凍果実 冷凍果実 | 10^5 | |
| | 60 | 漬物（一夜漬、浅漬） 漬物（一夜漬、浅漬） | | 10^5 |
| | 61 | 漬物（包装後加熱品） たくあん | | |
| | 62 | 納豆 | | |
| | 63 | こんにやく こんにやく、しらたき | 10^5 | 10^5 |
| | 64 | 生卵 鶏卵、うずらの卵 | 10^3 | |
| | 65 | 削り節 | 10^3 | |

表の読み方

- ◇ 目標数値は、『目標数値』列の一般生菌数、大腸菌群～備考を指す（喫食時）
- ◇ 静岡県および浜松市は、指標・指導基準に該当する食品すべて「食中毒菌陰性」としている
- ◇ 山梨県は、表中該当食品以外でそのまま喫食する食品は、細菌数 105/g、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性

| | | | 目標数値 | | | | |
|------|-----|--------|-------|---------|----------|----------|----------------|
| 大腸菌群 | 大腸菌 | 腸炎ビブリオ | サルモネラ | 黄色ブドウ球菌 | カンピロバクター | クロストリジウム | 備考 |
| 陰性 | | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 陰性 | 陰性 | | 陰性 | 陰性 | | | |
| 陰性 | | | | | | | |
| | 陰性 | | | 陰性 | | | |
| 陰性 | 陰性 | | | 陰性 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | 水原料のみ |
| | | | | | | | 水原料のみ |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 陰性 | 陰性 | | | 陰性 | | | |
| | 陰性 | | | 陰性 | | | |
| 陰性 | 陰性 | 陰性 | | 陰性 | | | |
| | 陰性 | | | | | | |
| 陰性 | 陰性 | 陰性 | | 陰性 | | | |
| | | | | | | | カビ陰性、酵母 10^3 |
| 陰性 | | | | 陰性 | | | |
| 陰性 | | | | | | | |
| | | | 陰性 | | | | |
| | | 陰性 | | | | | |

◇ 厚生労働省指導基準は、衛乳第 54 号 1993.3.17

◇ 指導基準等は下記のとおり

神奈川県指導基準、山梨県指導基準、川崎市指導基準、相模原市指導基準、浜松市指導基準、静岡市管理指標

3. 残留農薬基準

(1) 残留農薬についての基本的な考え方

食品に残留する農薬については、国内だけでなく海外から輸入される食品も含め適用される国の基準値があります。ポジティブリスト（原則禁止の中で、禁止していないものを一覧表に示す）制度の運用により、すべての農薬が規制されており、この基準値内の食品であれば、残留農薬による健康への影響は見出されません。あわせて食品に残留する農薬は、農水畜産物の生産段階において、適正な使用や管理を行えば、残留基準を超える心配はありません。また、基準値を超えたものは基本的に市場に流通しない仕組みになっていることから、国の基準値を適用します。

コープでは国の基準値の順守とあわせ、出来る限り農薬の使用が少ない商品を供給するため、農薬を適正に使用し、その使用状況を確認できる仕組みづくりを生産者とともにすすめます。

(2) コープでは「コープの産直（グリーン・プログラムを含む）」商品について、産直産地との協同を柱に取り組みをすすめます。

- ① 「コープの産直（グリーン・プログラムを含む）」商品を中心に、生産者団体、コープ商品製造委託取引先などと協力して、生産から消費までの一貫した安全・品質管理を行い、安心できる商品の供給に努めます。
- ② 仕様書などを使用し、取り扱い商品の管理をすすめます。
- ③ 農産物の生産にあたり、農薬取締法に基づく農薬使用基準を順守して農薬を使用していることを重視します。「適正農業規範（GAP）」の取り組みを生産者とともにすすめます。

(3) 基準に適合していない場合の商品対応

| 自主的な検査の結果 | 商品対応方法 |
|---------------------------------|--|
| 食品衛生法に基づいて定められた残留農薬基準に適合していないもの | 商品検査センターなどからの連絡があった場合、その商品の取り扱い業態の本部長の責任のもとに商品取り扱い停止などの判断と対応を行い、関係者への必要な報告をします。* |

*取り扱いを再開する場合は、農薬使用状況を調査し、残留農薬検査を実施します。

4. 食品添加物基準

(1) 食品添加物についての基本的な考え方

食品添加物については食品衛生法の食品添加物の規格及び使用基準や表示基準など国の基準があります。食品安全基本法が制定され、リスクアナリシスに基づく食品安全行政が機能し、適正な管理が行われていることから、食品添加物については、基本的な安全性は確保されていると考えられます。しかし、リスク評価やリスク管理の科学的根拠が不十分な部分も残されていることから、法的基準を順守することを前提にしつつ、不十分な部分についてコープが基準値や管理・運用基準を設定します。

(2) 食品添加物の使用の考え方

食品添加物は使用目的に沿って、必要な場合、有効な量だけ使用します。食品添加物の使用状況は商品仕様書などで把握し、管理を行います。

(3) 基準設定の考え方

自主的な管理が必要で、かつ管理可能な品目を使用基準リスト『表-1』『表-2』に分類します。

- ① 『表-1』: コープ商品には使用不可(※)、一般メーカー商品の場合は使用内容を確認して取り扱い可とします。

(※)「使用不可」とは、商品仕様書や原材料規格書などで把握できる範囲において、意図的に使用しないことを意味します。(特に海外産原料に加工助剤として使用されているような場合などは、不使用であることの確認が実務上困難なこともあるため、可能な範囲で把握します。)

- a. 遺伝毒性発がん物質と考えられる品目
- b. 指定添加物においては、一日摂取許容量(ADI)等が信頼できる機関等で設定されておらず、かつ、日本生協連としてそれを補うような十分な科学的データが入手できなかった品目
- c. 既存添加物においては、ヒトの食経験に関する情報等も含め、安全性に関する判断のための科学的データが入手できず、かつ、成分規格等について懸念される情報が存在した品目

- ② 『表-2』: コープ商品には制限する内容を確認して使用します。一般メーカー商品の場合は、取り扱い可とします。

- a. 不使用添加物におけるa～cの条件には該当しないが、懸念される問題点が指摘され、使用制限をかけることが現実的に可能で、それによりリスク低減が図られるもの

- b. 「懸念される問題点」とは「不純物や代謝物に安全上の問題がある」「純度など成分規格に不十分な点がある」「国が評価していない新しいリスク要因が懸念される」など
- c. 「制限する内容を確認して使用する」とは、品目ごとの評価に応じて、「使用できる食品の対象範囲の制限」または「使用量または残留量の制限」または「成分規格の指定」の三つの対応のうち、一つまたは複数の対応を行う。

(4) 適用範囲

この基準は食品の基準とし、非食品、医薬部外品、国産かんきつ類およびテナントには適用しません。また、酒は基本的にこの基準で運用しますが、表示などが食品と異なる法律で管理されているために一部商品で把握できない場合があります。その場合は対象外とします。

| 食品添加物使用基準リスト | コープ商品への使用 | 一般メーカー商品の取り扱い |
|--------------|----------------|----------------|
| 『表－１』 | 使用不可 | 使用内容を確認して取り扱い可 |
| 『表－２』 | 制限する内容を確認して使用可 | 取り扱い可 |
| 上記以外の食品添加物 | 使用可 | 取り扱い可 |

(5) 基準に適合していない場合の商品対応

| 自主的な検査の結果 | 商品対応方法 |
|----------------------------------|---|
| 食品衛生法に基づいて定められた食品添加物基準に適合していないもの | 商品検査センターなどからの連絡があった場合、その商品の扱い業態の本部長の責任のもとに商品取り扱い中止などの判断と対応を組織的に行い、関係者への必要な報告をします。 |

食品添加物 使用基準リスト『表-1』

| No. | 名称 | 区分 | 主な用途 |
|-----|-----------------|----|--------------|
| 1 | 臭素酸カリウム | 指定 | 製造用剤（小麦粉処理剤） |
| 2 | 食用赤色 104 号 | 指定 | 着色料 |
| 3 | 食用赤色 105 号 | 指定 | 着色料 |
| 4 | デヒドロ酢酸ナトリウム | 指定 | 保存料 |
| 5 | パラオキシ安息香酸イソブチル | 指定 | 保存料 |
| 6 | パラオキシ安息香酸イソプロピル | 指定 | 保存料 |
| 7 | パラオキシ安息香酸ブチル | 指定 | 保存料 |
| 8 | パラオキシ安息香酸プロピル | 指定 | 保存料 |
| 9 | グレープフルーツ種子抽出物 | 既存 | 製造用剤 |
| 10 | 骨炭色素 | 既存 | 着色料 |
| 11 | 単糖・アミノ酸複合物 | 既存 | 酸化防止剤 |
| 12 | ヘゴ・イチョウ抽出物 | 既存 | 酸化防止剤 |

食品添加物 使用基準リスト『表-2』

| No. | 名称 | 区分 | 主な用途 |
|-----|---------------------------------|----|--------------|
| 1 | 安息香酸 | 指定 | 保存料 |
| 2 | 安息香酸ナトリウム | 指定 | 保存料 |
| 3 | イマザリル | 指定 | 防かび剤 |
| 4 | エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム | 指定 | 酸化防止剤 |
| 5 | オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム | 指定 | 防かび剤 |
| 6 | 過酸化ベンゾイル | 指定 | 製造用剤（小麦粉処理剤） |
| 7 | カンタキサンチン | 指定 | 着色料 |
| 8 | 食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ | 指定 | 着色料 |
| 9 | 食用赤色 106 号 | 指定 | 着色料 |
| 10 | 食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ | 指定 | 着色料 |
| 11 | 食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ | 指定 | 着色料 |
| 12 | 食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ | 指定 | 着色料 |
| 13 | チアベンダゾール | 指定 | 防かび剤 |
| 14 | 二酸化チタン | 指定 | 着色料 |
| 15 | ポリソルベート 20 | 指定 | 乳化剤 |
| 16 | ポリソルベート 60 | 指定 | 乳化剤 |
| 17 | ポリソルベート 65 | 指定 | 乳化剤 |
| 18 | ポリソルベート 80 | 指定 | 乳化剤 |
| 19 | ウェランガム | 既存 | 増粘安定剤 |
| 20 | アルミニウム | 既存 | 着色料 |
| 21 | エレミ樹脂 | 既存 | 増粘安定剤 |
| 22 | カラギナン | 既存 | 増粘安定剤 |
| 23 | カンゾウ抽出物 | 既存 | 甘味料 |

| | | | |
|----|--------------------------------|----|-------|
| 24 | カンゾウ末 | 既存 | 甘味料 |
| 25 | グアヤク脂 | 既存 | 酸化防止剤 |
| 26 | α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア | 既存 | 甘味料 |
| 27 | 酵素分解カンゾウ | 既存 | 甘味料 |
| 28 | 酵素分解リンゴ抽出物 | 既存 | 酸化防止剤 |
| 29 | サイリウムシードガム | 既存 | 増粘安定剤 |
| 30 | 植物炭末色素 | 既存 | 着色料 |
| 31 | ステビア抽出物 | 既存 | 甘味料 |
| 32 | ステビア末 | 既存 | 甘味料 |
| 33 | ツヤプリシン（抽出物） | 既存 | 保存料 |
| 34 | ファーセララン | 既存 | 増粘安定剤 |
| 35 | ブドウ種子抽出物 | 既存 | 酸化防止剤 |
| 36 | ブラジルカンゾウ抽出物 | 既存 | 甘味料 |
| 37 | ペクチン分解物 | 既存 | 保存料 |
| 38 | ϵ -ポリリシン | 既存 | 保存料 |
| 39 | マスチック | 既存 | ガムベース |
| 40 | ラック色素 | 既存 | 着色料 |
| 41 | L-ラムノース | 既存 | 甘味料 |
| 42 | レバン | 既存 | 増粘安定剤 |
| 43 | ログウッド色素 | 既存 | 着色料 |

5. コープの容器包装基準・ガイドライン

(1) 容器包装基準

- ① 内容物の保護や品質の保全上適切であること。
- ② 安全性が確保されていること。(包装容器の材質を含む安全性)
- ③ 必要以上の空間容積及び包装費用が過大又は過剰でないこと。
- ④ 購入する際の判断を誤らせたり、商品選択を防げるような過大又は過剰な包装でないこと。
- ⑤ 利用しやすい提供単位、量目であること。
- ⑥ 包装容器、資材に記載されている表示や説明が適切であること。
- ⑦ 本来の一次機能に加え、使用後の二次的な機能があるような表示を不必要に強調しないこと。
- ⑧ 「高価な容器+内容物」など、どちらが主であるか不明でないこと。
- ⑨ 資源の節約及び再利用をすすめる上で適切な内容であること。
- ⑩ 環境の保全及び廃棄物処理の点で適切であること。
- ⑪ 誰もがわかりやすく、使いやすいユニバーサルデザインであること。
- ⑫ コープ商品については、日本生協連の基準やマニュアルに準じます。

(2) 環境負荷の低減のための柱

- ① ごみの発生抑制をはかります。
- ② ごみの処理を容易にします。
- ③ リサイクルされた紙原料を容器包装に使用します。
- ④ マテリアルリサイクル（廃棄物を製品の原料として再利用）された再生プラスチック、再生アルミを容器包装に使用します。
- ⑤ 有害物質の低減をはかります。
- ⑥ 情報提供を重視します。

(3) 環境負荷の低減のための共通ガイドライン

- ① 無駄をなくし、使わなければならないものは最小限に留めます。
- ② リデュース、リユース、リサイクルの促進と実現可能性を検討します。
- ③ 製造時に一般容器に代えて減容化、またはリサイクルし易い容器包装材を使用します。
- ④ 運搬、処理、処分が容易なものにします。
- ⑤ F S C 認証（適切な森林管理が行われていること、その森林からの木材・木材製品であることを認証する制度）を受けた紙原料を容器包装に使用します。
- ⑥ 容器包装の製造先やリサイクル委託先の環境に留意し、製造時やリサイクル時の生態系に及ぼす影響の低減をはかり、持続可能な容器包装の調達とリサイクルに努めます。

6. コープの表示基準

(1) 表示の考え方

表示をめぐる環境は多様に変化し続け、情報表記に関する法令もめまぐるしく改定・新規制定されています。商品包材をはじめ、チラシやPOP、その他各種媒体に至るまで、法令順守の上で、組合員へ商品に関する情報を適切に伝えることが必要です。

コープでは、商品を選択、利用（消費後の廃棄を含む）する時の組合員にとってわかりやすく、正確に理解できる表示をすすめます。

- ① 不当表示（優良誤認、有利誤認）ではないこと
- ② 客観的な根拠があること
- ③ 誇大ではないこと
- ④ 法令に適合していること
- ⑤ コープ商品はコープの表示ルールに従うこと

また、コープ商品の設計にあたってはユニバーサルデザインの考え方を大切にしながら「誰もがわかりやすく、使いやすい」表示やパッケージデザインをめざします。

(2) コープの表示ルール

- ① 公的基準および業界基準を満たしていること
- ② コープ商品については、日本生協連の基準やマニュアルに準じます

7. コープの産直・コープの産地指定（グリーン・プログラム含む）、まるごと産直

7-1. コープの産直（青果・米分野）

(1) 「コープの産直（グリーン・プログラム含む）」商品は

青果・米分野において「コープで扱う商品5つの願い（より安全、より安く、環境に配慮、正しい情報・適正表示、組合員参加）」を具体化する取り組みとして多くの組合員から支持されてきました。中でも「グリーン・プログラム」は環境に配慮したコープの「エコロジープログラム」として規格基準・表示などの分野で先進的な取り組みが行われてきました。

(2) 「農産物品質保証システム」と「生産と消費を結ぶコミュニケーション」の推進

BSE・産地偽装事件などを通じて浮き彫りにされた「食の安全性と信頼の問題点」は、

- ① 食と農の距離が広がってきていること
- ② 情報のギャップが問題となったこと
- ③ 法令順守や倫理上の姿勢が問われていること、にありました。

安全な食料を安定して確保するためには、食料生産が継続して行われるよう、農業（農水畜産業）が持続可能な産業であることが重要です。そのために、コープは生産者・組合員とともに「生産」「消費」についての知識と理解を広げ、農業の維持・発展に貢献する「産直」の取り組みを推進します。また、生産地、生産者、生産・流通方法を明確にして食味を含め保証すべき品質についてシステムで確立し運用することを重視します。

私たち生協は、2006年施行の「ポジティブリスト制」の制定など食品安全行政に大きな役割をはたしてきました。この法律の制定で全ての農薬に国の管理基準が設定されるようになり、2000年から全国の生協で行われた「食品の安全を求める国会請願運動」が実を結んだものです。

欧米の小売業では農産物の分野においてGAP（適正農業規範）やHACCPなどを活用した契約栽培を行っています。日本でも、GAPの手法を用いた農業生産の管理・認証システムが始まり、JAなどによる記帳運動がすすめられ、IT技術を活用した生産履歴情報公開の取り組みも広がっています。

時代の変化をふまえ、組合員と生産者がともにそれぞれの役割を相互に理解しあい、協調してトレーサビリティや品質向上のための「品質保証システム」の確立が不可欠です。

(3) 「コープの産直」 5つの原則

品質・価格・数量の安定をめざす5つの原則

- ① 組合員の多様な参加のある運営をします。
 - ② 生産地、生産者、生産・流通方法を明確にします。
 - ③ 生産から流通まで保証すべき品質について品質保証システムを確立し、鮮度・食味の維持・改善に努力します。
 - ④ 生産者との関係は、自立・対等を基礎としたパートナーシップです。おすすめします。
 - a. 産直は生産者と組合員間における双方向コミュニケーションを重視します。
 - b. 産地交流はリスクコミュニケーションの場です。
 - ⑤ 持続可能で環境に配慮した生産・流通をおすすめします。

必要に応じ組合員との相互理解の上で、規格外品や不揃い品でも提供方法を工夫し扱います。
- 「コープの産直（輸入品）」は、GLOBALGAPなどの「適正農業規範」の取り組みを行います。発展途上国におけるコープの産直の取り組みでは「SA8000」など、倫理的規範の取り組みも追求します。

(4) 「グリーン・プログラム」

「コープの産直」5つの原則にさらに農業の自然循環機能の維持を図るため、化学合成された農薬及び肥料の使用を低減する「農林水産省の特別栽培農産物の生産基準と同等の考え方で栽培されている農産物」です。

コープと生産者との二者で認証し環境に配慮した栽培をめざします。

- 「JAS法の有機栽培農産物の生産基準」で栽培されているグリーン・プログラム青果物は「グリーン・プログラム有機栽培」と表示します。
- 各都道府県の知事の出している基準に基づきます。基準がない場合、近隣の都道府県やJA経済連の意見基準を参考に決定します。
- 「グリーン・プログラム（輸入品）」は、国外に特別栽培の概念がないことから「JAS法の有機栽培農産物の生産基準」の認証取得を前提とします。
- 「グリーン・プログラム（輸入品）」は、GLOBALGAPなどの「適正農業規範」の取り組みを行います。発展途上国におけるグリーン・プログラムの取り組みでは「SA8000」など、倫理的規範の取り組みも追求します。
- 「グリーン・プログラム有機栽培（輸入品）」に、くん蒸処理がされた場合は「グリーン・プログラム」と表示します。

(5) コープの産直（グリーン・プログラム含む）の「品質保証システム」

- ① 規格・規準は生産者とコープが協同して検討し、決定します。
- ② 「生産と流通のプロセス」をコープが管理します。
- ③ 生協と生産者が評価しあい改善をはかり品質を高めます。
- ④ 「基礎となるシステム（農産物品質保証システム、産直統一管理フォーマット等）」については全国の生協で共有をすすめます。
- ⑤ 「コープの産直（グリーン・プログラム含む）」はトレーサビリティと生産履歴情報公開をすすめます。

- 「コープの産直（グリーン・プログラム含む）」商品は、ユーコープ商品検査センターなどによるサーベイランスを実施しています。
- コープの産直のお米については、「コープの指定産地米」と呼びます。

参考資料

2005 コープの農産事業における商品政策強化方針（案）

「コープの産直（グリーン・プログラム含む）」政策を中心にして ユーコープ理事会資料

7-2. コープの産地指定（精肉・鮮魚分野）

(1) 「コープの産地指定（グリーン・プログラム含む）」商品は

精肉・鮮魚分野において、旧来の「協同組合間提携・産地提携品・産地指定品」をベースにしながら「コープで扱う商品5つの願い」をかなえるために「組合員と生産者の顔の見える関係」「出どころ確か」「安全で品質がよく」「生産者との協力・共同（交流）」「品目・数量・規格、品質、取り扱い期間などについて約束して取引している産地」を掲げて取り組んできました。

また、鮮魚分野の「グリーン・プログラム」は、青果・米分野の「グリーン・プログラム」とともに、環境に配慮したコープの「エコロジープログラム」の一環として規格基準・表示などの分野で先進的な取り組みを実践してきました。

これまでの取り組みの歴史と私たちを取り巻く環境の変化を踏まえ、従来の精肉・鮮魚分野を「コープの産地指定」として整理し、「コープの産直」と並ぶ位置付けを明確にします。

(2) 「コープの産地指定」はこれまでの取り組みを更にすすめ、「コープの産直」とともに「品質保証システム構築」と「生産と消費を結ぶコミュニケーションの推進」を実現するため、5つの原則を共有します。

(3) 「コープの産地指定」5つの原則

品質・価格・数量の安定をめざす5つの原則

- ① 組合員の多様な参加のある運営をします。
- ② 生産地、生産者、生産・流通方法を明確にします。
- ③ 生産から流通まで保証すべき品質について品質保証システムを確立し、鮮度・食味の維持・改善に努力します。
- ④ 生産者との関係は、自立・対等を基礎としたパートナーシップですすすめます。
- ⑤ 持続可能で環境に配慮した生産・流通をすすめます。

必要に応じ組合員との相互理解の上で、規格外品や余剰部位なども提供方法を工夫し扱います。

(4) 「グリーン・プログラム」

「コープの産地指定」5つの原則に、さらに商品分野別に基準を設定します。生鮮分野品（精肉・鮮魚、及びそれらを仕込原料の50%以上（食塩および水を除く）使用した加工食品を含む）は、動物用医薬品・飼料添加物の使用条件に合致したものと、環境に配慮します。

- a. 動物用医薬品の使用については、次の通りとします。
- ・抗生物質・合成抗菌剤は、病気の治療目的にのみ使用し、病気の予防には使用しません。
 - ・病気の予防のためのワクチンの接種は可とします。(ワクチン製剤に、ワクチンの品質保持の目的で抗生物質・合成抗菌剤が添加されている場合がありますが、これは可とします。)
 - ・成長促進剤は天然・合成を問わず使用しません。
- b. 飼料添加物については、抗菌性物質(抗生物質・合成抗菌剤)を使用しません。但し、牛(搾乳牛を含む)、豚については、抵抗力が弱い哺乳期・育成期に限り使用可とします。

(5) コープの産地指定(グリーン・プログラム含む)の「品質保証システム」

- ① 規格・規準は生産者とコープが協同して検討し、決定します。
 - ② 「生産と流通のプロセス」をコープが管理します。
 - ③ 原料及び商品仕様は「コープの産地指定仕様書」「コープ商品仕様書」で適切に管理し、また、継続的に改善します。
 - ④ 「コープの産地指定(グリーン・プログラム含む)」はトレーサビリティと生産履歴情報公開をすすめます。
- 「コープの産地指定(グリーン・プログラム含む)」商品は、ユーコープ商品検査センターなどによるサーベイランスを実施しています。

7-3. まるごと産直

コープと産直生産団体（生産組合・農協等）が組織単位で、「まるごと産直」の取り組みの協定を行うことで、コープとのつながりを更に深め、お互いに課題設定に携わり合意の上で数値目標を持って、取り組みをすすめます。

- (1) 「コープだから出来ること」の先進事例（物流コンテナ・契約生産・農産物の品種・規格等階級の見直し・コスト改善）を産直産地、組合員、コープでつくりだします。
- (2) 生産計画にコープが主体的に関わり、栽培情報や市場相場などのリスクに対して双方で対等な関係として対処します。
- (3) 産直産地との先進的な取り組みを明確化して、双方にとっての位置づけを深めます。
- (4) 年間安定供給や相対的な価格の安さに取り組むことで、組合員へのお役立ちとして利用を高めることができます。

背景

- (1) 「コープの産直商品」は「コープで扱う商品5つの願い（より安全、より安く、環境に配慮、正しい情報・適正表示、組合員参加）」を具体化する取り組みとして多くの組合員から支持されてきました。
- (2) また、コープの産直事業は30数年にもおよび、「品質・価格・数量」の安定をめざす「コープの産直」5つの原則（組合員参加、出どころ確か、品質保証、パートナーシップ、持続可能で環境配慮）で、生産者と組合員が結びつきを深めながら育まれてきました。
- (3) しかし、農業を取り巻く政策・環境変化の中で「産直の意義・定義の見直し」、「産直の可視化」、「将来を見据えた産直産地の再編」など、「コープの産直」も課題があります。
- (4) 2009年度に青果物の分野で「産直協議会」を立ち上げ、産直産地が抱える課題やコープへの要望などについてコミュニケーションを強化し、新たな取り組み「産地確認会」を行い、生産者・組合員・コープで農産物品質保証システムの運用確認を行うことで、「コープの産直」への信頼感を形成しています。しかし、この取り組みだけでは、産直の課題は解決しきれていないことは双方の共通認識となっています。
- (5) 産直産地の中核となる生産団体等とのつながりを深めながら、コープの産直を更に強めるひとつの手段として、新たな取り組み「まるごと産直」を青果物の分野ですすめ、組合員からの支持を高めます。

8. 遺伝子組換え作物について

遺伝子組換え技術とは、従来の品種改良とは異なり、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、それを他の生物の細胞の遺伝子に組み込み新しい性質を持たせる技術です。遺伝子組換え作物は2013年現在27か国で栽培されるにとどまっていますが、その栽培面積は1億7500万ヘクタールと拡大しています。

水、農薬、化学肥料、化石燃料などを減らしながら生産量を増やすことができるなど、生産面、環境面でメリットのある遺伝子組換えの技術が注目されています。現在日本国内では、環境への影響については生物多様性への影響の面で問題を生じる可能性がなく、食品安全委員会が社会的に許容される水準が確保されれば遺伝子組換え作物を栽培し、食品や家畜の飼料として用いることができますが、出回っている遺伝子組換え作物はいずれも輸入品で大半は飼料です。しかし、食品でも表示の義務がない加工食品（食用油、しょうゆ）や、遺伝子組換え作物を含んでいても量が少ないために表示されることの少ないジュース、菓子、調味料などについては広く使われ、消費されている状況です。長い生命の歴史からみれば、まだ始まったばかりですが、この技術はこれまでの選抜・交配による品種改良の原理に基づく科学の一つの成果であり、その有用性や必要性が認められます。しかし、わが国では遺伝子組換えに対する安全性（有害物質の産生、アレルギーの誘発性）への懸念や未知のリスクへの不安、生物多様性への影響、多国籍企業の寡占化などについての反対意見が多くあり、安心感が社会的に形成されているという状況ではありません。

組合員自身が納得して判断していただけるよう、コープは以下の方針ですすすめます。

- (1) 現在、日本で承認されている遺伝子組換え作物について、食料・飼料用としての安全性評価などで問題になることはないと考えます。コープでは、安全性審査の手続きを経た上で、必要な品質機能を有し、その品質に見合った適切な価格・安さが実現できることが明らかである場合、遺伝子組換えであることだけを理由に、商品開発や商品取り扱いの選択肢から外すことはしません。
- (2) 遺伝子組換え作物が生物多様性に悪影響を及ぼさないように、国際ルールの整備と正しい栽培・管理が世界的に推進されることを求めていきつつ、遺伝子組換えを含むバイオテクノロジーについての学習活動をすすめ、話し合いを広げます。政府に対して、十分な「安全性評価」「環境影響評価」の実施とその評価内容の情報公開など、消費者の安心を築く積極的な努力を求めます。
- (3) コープ商品は、基準に基づき任意表示し、適切なお知らせを行います。

発行・改定歴

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| 1993. 9. 1 | 初版 [ファイル体裁] 発行 |
| 1994. 12 | 補強分発行 |
| 1997. 5. 28 | 1997 年度版 [冊子体裁] 発行 |
| 1998. 5. 18 | 1998 年度版 (改定版) 発行 |
| 1999. 4. 21 | 1999 年度版 (改定版) 発行 |
| 2000. 3. 21 | 2000 年度版 (改定版) 発行 |
| 2001. 3. 21 | 2001 年度版 (改定版) 発行 |
| 2002. 3. 21 | 2002 年度版 (改定版) 発行 |
| 2003. 3. 21 | 2003 年度版 (改定版) 発行 |
| 2004. 4. 21 | 2004 年度版 (改定版) 発行 |
| 2005. 3. 21 | 2005 年度版 (改定版) 発行 |
| 2006. 3. 21 | 2006 年度版 (改定版) 発行 |
| 2007. 3. 21 | 2007 年度版 (改定版) 発行 |
| 2008. 3. 21 | 2008 年度版 (改定版) 発行 |
| 2009. 3. 21 | 2009 年度版 (改定版) 発行 |
| 2010. 3. 21 | 2010 年度版 (改定版) 発行 |
| 2011. 3. 21 | 2011 年度版 (改定版) 発行 |
| 2012. 3. 21 | 2012 年度版 (改定版) 発行 (18 版) |
| 2013. 3. 21 | 2012 年度版 差込用 (コープ商品の食品添加物自主基準) 発行 |
| 2014. 3. 21 | 第 19 版 (改定版) 発行 |
| 2015. 3. 21 | 第 20 版 (改定版) 発行 |
| 2016. 4. 21 | 第 20 版 (一部改定: 食品添加物 制限使用追加) 増刷 |

* 2014 年の発行から年度版表示を第〇版表示に変更しました。