

食品のリスクとのつき合い方 ー食中毒をテーマにー

食品の安心・安全を確保するしくみ

ならコープフードセーフティシステム
の取り組み

市民生活協同組合ならコープ

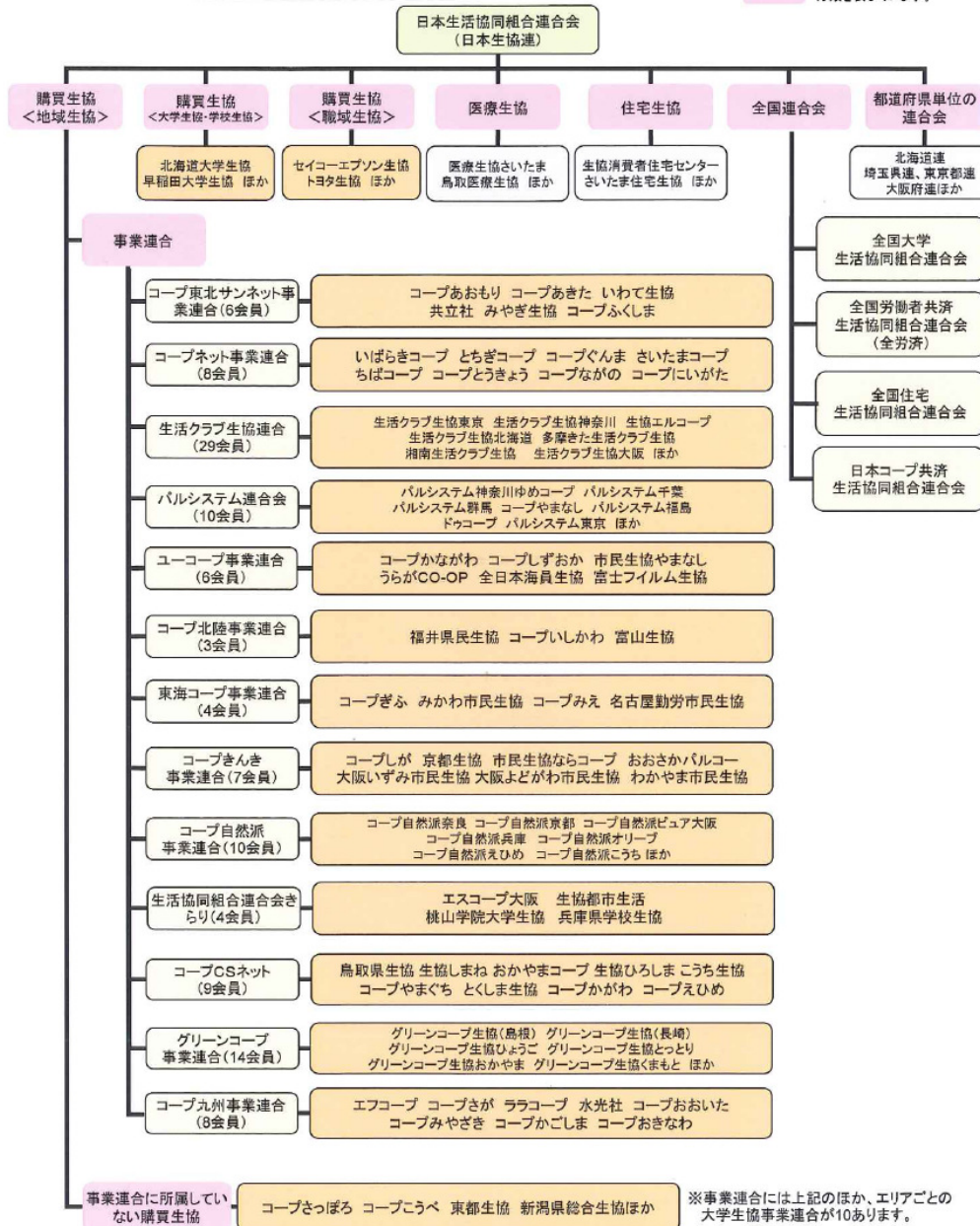
理事長 森 宏之



日本生協連と会員生協の概要

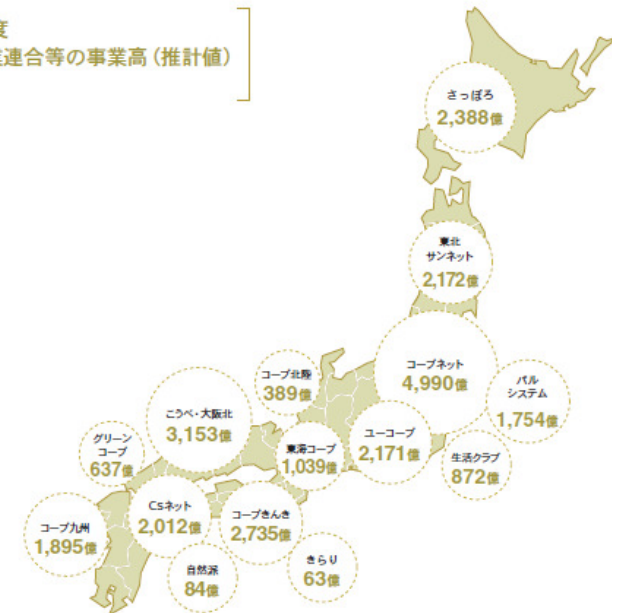
日本生協連と会員(2009年4月現在)

事業分野や組織形態等による分類を表しています。



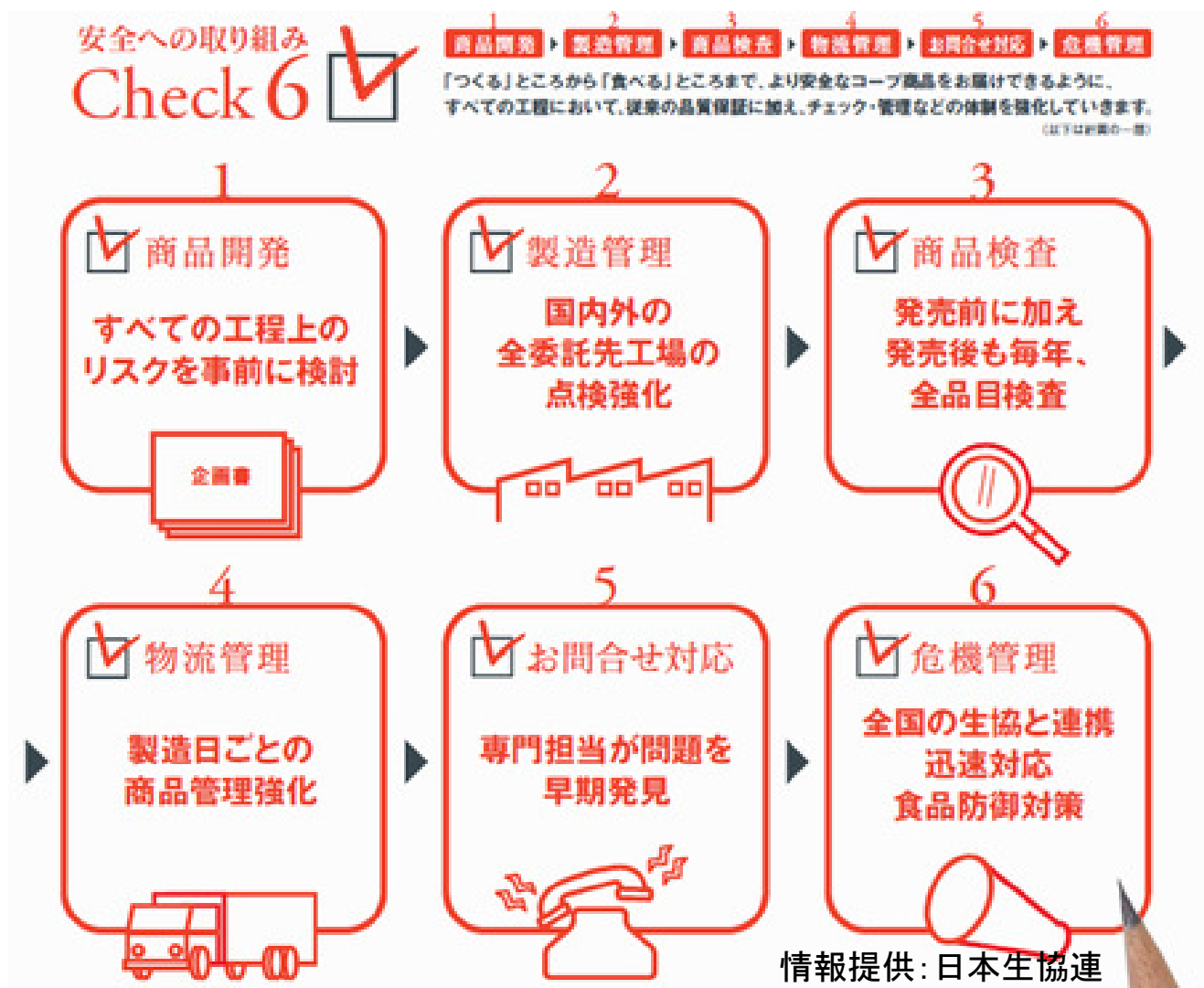
- ・日本生協連
- ・事業連合 近畿地区では、ならコープを含む7つの生協が会員となる「生活協同組合連合会コープきんき事業連合」を設立
- ・地域購買生協

2008年度
主な事業連合等の事業高(推計値)
(単位:円)



情報提供: 日本生協連

日本生協連では、外部専門家からなる検証委員会を立ち上げ、「品質保証体系の再構築計画」を策定した。



日本生協連商品検査センター



危機管理合同演習

コープきんき事業連合の取り組み

- 外部の専門家を含む品質管理検討委員会を設置
- 商品検査は、大阪いずみ市民生協、おおさかパルコープ、わかやま市民生協、ならコープで、分担して、計画的に実施しています。
6月には、コープきんき商品検査センターが稼動する予定です。

ならコープの品質保証体制について

- 1974年 奈良市民生協設立
- 1990年 品質管理室開設
- 2000年 大手乳業メーカーの食中毒事件の発生
- 2002年 「ハム・ウイナーでの食肉偽装および食品添加物の使用違反」「ならコープ新潟産こしひかり」の異種米混入、「養殖とらふぐ」の天然誤表記の発生
「今後の商品事業を検討する委員会」を立ち上げ
- 2003年 総合品質保証部を設置
従来の品質管理室の機能に加え「製造者管理の一元化」「商品表示の適正化推進」「組合員意見の一元管理」を担う
- 2007年 品質保証室に機構変更
組合員意見の管理部門と品質保証部門を別部門の管理に変更
- 2008年 14人に体制を強化して品質保証部に機構変更

ならコープフードセーフティシステム (リスク分析手法)

リスクアセスメント (評価)

情報収集・分析評価

●科学的知見

安全関連の科学技術の動向、食品安全の国際動向、食品に関わる法律等の動向、リスク管理機関の動向、学会報告日本生協連、他生協、他メーカー見解

●調査・分析結果

- ・商品苦情（責任原因別で集約）
- ・現地点検及び商品検査の結果
- ・NCフードセーフティシステム推進委員会でのリスクの抽出

リスクマネジメント (管理)

基準・仕組み

- ・産直政策
- ・農産基準
- ・商品表示基準
- ・取引先選定基準
- ・商品仕様書点検
- ・在庫管理基準
- ・鮮度管理基準
- ・重大商品事故発生時の対応基準
- ・現地点検
- ・トレサビリティシステム
- ・総合マネジメントシステム(ISO9001・14001)
- ・食品添加物基準
- ・飼料・動物医薬品基準
- ・微生物基準
- ・アレルギー表示基準
- ・入荷時点検
- ・衛生管理基準
- ・温度管理基準
- ・商品検査

ならコープフードセーフティ システム推進委員会

リスクコミュニケーション 情報・意見交換、共有化

- ・組合員：各種組合員の会議、学習会、ホームページ、広報誌、コープベル
- ・行政：奈良県食品安全・安心懇話会他
- ・取引先：取引先研修会
- ・社会：ホームページ

安心安全業務
監査委員会

ISO
外部審査

システム概要図

産地・工場訪問による確認

(食中毒を含むリスク分析による)

①仕様の確認

②製造工程の確認

③製造環境の確認

④マネジメントの確認

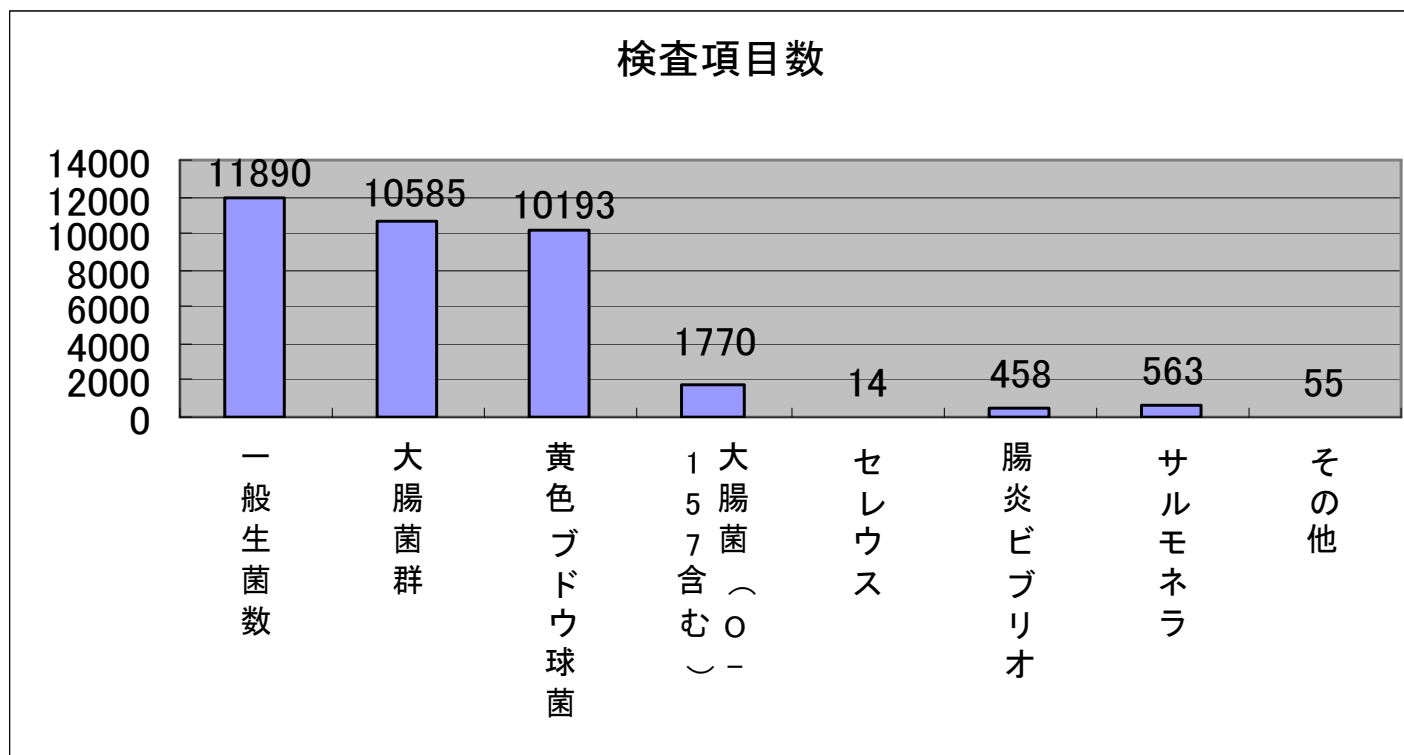


品質保証部による工場点検は、2008年度
は82社96回実施

商品検査活動について

1. 微生物検査(食中毒菌検査主体)

「供給前検査(新規検査)」「供給後検査(抜取検査)」の実施
2008年度は13,426検体、35,528項目の検査の実施



商品検査活動について

2. 理化学検査(化学的食中毒主体)

- 食品添加物検査
- 残留農薬検査(農産物)、簡易農薬検査(加工食品)
- 米のDNA鑑定
- PCR検査ではGMO検査を中心に実施し、2007年9月から自前で畜種判別検査を開始した。
- アレルギー物質検査
- ヒスタミン
- アフラトキシン
- その他

食品企業への働きかけ

- 取引先と共に学ぶ場として開催 10月は、今村先生を講師に食品防御について学んだ



中国冷凍餃子事件以降に強化した取り組み

冷凍商品点検表
商品名記載 貼り付け
ポート アドレス

--	--	--	--	--	--	--

日	付	日	月	火	水	木
日曜	①品温度					
	②重量計測					
	③アレルギー					
	④凍伝子組換え					
日	⑤案内書・包材					
～	⑥7項目					
木	⑦バンドル②					
	⑧製造日					
	⑨賞味期限					
	⑩規格					
	⑪原料原産地					
	⑫加工地					

株式会社 物流事業グループ

- ①品温度
・物流企業規定の計測機器による計測をする。
・開始時期は別途指示をする。
- ②重量
・戻りごみの重量を記入する。下回る場合は不適合として扱う
- ③アレルギー
・実商品一括表示をチェックして、案内書にアレルギーの表示がされていることをチェックする。実商品に5大アレルギーがあつて、案内書にない場合は、不適合商品として扱う。
- ④凍伝子組換え
・凍伝子組換えでない案内書にある場合は、チェックすること。
- ⑤案内書・包材
・包材仕様が案内書と同一ものであるかチェックすること。
- ⑥7項目チェック事項
1. 包材のべたつき(汚れなど)
2. 不自然な穴や破損
3. 商品の中身まで貫通した穴
4. 商品・外箱に虫食いのようなものはないか
5. 薬品臭・油臭などの異臭
6. 金属・プラスチック片・ガラス片・針・封金などの混入の有無
7. 外箱の破れ・凹み
- ⑦バンドル規格
⑧複数箱のみチェックしておくこと。
- ⑨製造日 ⑩賞味期限
・賞味期限が管理期限クリアしているかチェックする。
・賞味期限が、お届け日 ○日として記載している事項のチェックすること。
- ⑪原料原産地
・原料原産地が案内書と実商品が合致しているかチェックすること。
- ⑫加工原産国
・最終加工地が案内書と実商品が合致しているかチェックすること。
⑬案内書表記のメーカーと実商品メーカーが合致するかチェックすること。



商品入荷時の点検の強化

①商品入荷時の点検項目の強化

- ・袋のべたつきやにおい、穴あき等の項目を追加

②検査体制の強化

- ・2008年4月から簡易農薬検査を開始 主に加工食品を対象に無店舗商品についてはお届け前に検査結果を確認するようにした。



簡易農薬検査



安心・安全業務監査委員会