

コブみらい
いはらきコブ
とちぎコブ

コブぐんま
コブながの
コブにいがた
コブネット事業連合

食卓を笑顔に 食の安心だより

2016

食品安全・品質保証レポート(2015年度報告)



日本を、食卓から **元気** にしたい。

発行にあたって 食品のリスクについて	01
ほべたんと学ぶ リスクってなあに?のお話	02
コブネットの食品安全・品質保証の取り組み	05
コブ商品の食品安全・品質保証の取り組み	07
組合員の声レポート	08
お申し出レポート	09
商品検査センターレポート	10

発行にあたって

食品のリスクについて



コープネット事業連合
理事長 赤松 光

あふれる情報

これを食べたら危険、これを食べれば健康、などの健康情報があふれています。あふれる情報の中で、私たちは何を食べれば良いのでしょうか。最近では、加工肉や赤肉に発がん性リスク、トランス脂肪酸に心臓疾患リスクなどの報道がありました。

加工肉に関しては、国立がん研究センターは、「総合的にみても、今回の評価を受けて極端に量を制限する必要はない。」とコメントしましたが、加工肉の売上は大きく落ち込んだままです。

「添加物、農薬は危険」などの情報も多く出回っています。私たちは目に見えないもの、よく分からないものに関しては本能的に不安＝危険と判断する傾向があるようです。化学物質は怖くて、天然なら安心と言う傾向もあります。

リスクは量で決まります

私たちは、情報に接すると「危険」だけがインプットされて「どれだけ食べれば影響がある」のかを見逃しがちです。全ての食品（添加物も含めて）は、有用性がある一方で食べ過ぎれば健康に影響が出ます。例えば塩の1gの危険性は高くないが、毎日とりすぎると健康影響は大きい＝「リスク」は大きいということです。リスクとは、危険度×量（頻度）です。

これを食べたら危険などの情報に接したら、①その情報は科学的な裏づけがあるか、②危険な量はどのくらいか、を考えるようにしましょう。

食品のリスク

日々起きている食品事故の大半は、表示違反、衛生管理の不十分さに起因する食中毒、異物混入などです。また、頻度は多くないのですが、意図的な毒物混入、化学物質汚染なども発生しています。

タバコ、過度の飲酒、バランスの悪い食生活、塩分や糖分の過剰摂取などは、長期的な健康影響があることは社会的に認められています。

人が生きていくうえでモノを食べる以上、リスクはゼロにはなりません。○×（マルバツ）的思考をやめて、色々なもの（栄養＋危険分散）を食べることが大切です。

2016年5月



ほぺたんと学ぶ●リスクってなあに？のお話



コープがお届けする商品の食品安全・品質保証の取り組みを紹介する前に、食の安全のお話にも必ずでてくる「**リスク**」というキーワードについて復習します。一杯のコーヒーからひろがる食品安全・品質保証のお話をイメージがふくらむように絵本風にしました。

ある朝、ほぺたんが起きたら、まくらもとにルーペがありました…

「ほぺたんと不思議なルーペ」

パパ 「ほぺたん♪ パパにコーヒー
いれてくれないかなあ？」

いーよ～!



パパ 「ほぺたん、ありがとう
わあ、いい香りだなあ
この香りのもとして、
なんだろう？」

このルーペで
みると、
みえるかな？

パパ 「ははは、ほぺたん
見えるわけ…んっ!？」



●「ほぺたん」はコープネットグループのキャラクターです。



パパ 「わっ！見える！！」

うわあ～！
ふしぎなルーペ
だねえ！



ほぺたん 「小さいものがたくさんあつまって、
香りのもとになるんだね」

ママ 「あら、ほんとうに不思議ね
ママの好きなお抹茶の香りも見えるのかしら？」

食べ物にゼロリスクはない

コーヒーをいただく時、まずその香りにホッとしますよね。その香りを形づくる香気成分の種類は800以上といわれています。コーヒー液も含めると1000を超える成分で構成されているのでは？と推測されます。

その成分を分類していくと、身体に良い成分、良いかもしれない成分、危害を与える成分、与えるかもしれない成分、まだわからない成分…など、様々な成分が混ざり合っていてできていることがわかります。

そう考えると、「100%安全な食べ物＝ゼロリスクな食べ物はない」といえるのではないのでしょうか？



ママ 「コーヒーやお抹茶といえばカフェインね」

ほぺたん 「ぼくは麦茶が好き！」

パパ 「麦茶はノンカフェインだね」

ママ 「カフェインって体に
良いのかしら？ 悪いのかしら？」

カフェイン、
みえた？



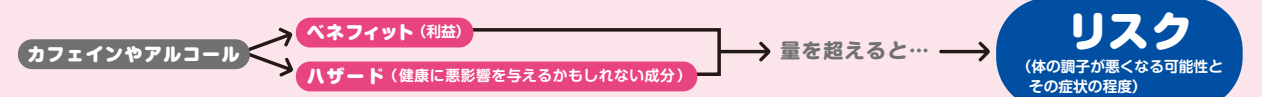
食品の安全性に関するリスクとベネフィット、ハザードとリスク

コーヒーや抹茶の成分といえば、カフェインを思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか？そして、カフェインをとると「眠気が覚める」「集中力が高まる」効果があることはみなさん体験済みですよね。

しかし、その効果をより得たい、高めたいと考えて、カフェインを多く含む飲み物やサプリメントを過度に摂取すると、めまい、不眠症、下痢、吐き気などをもたらすことがあり、カフェイン中毒による死亡例もあります。適度な摂取では**ベネフィット(利益)**を得られますが、度を越すと**リスク(危険)**となります。

カフェインを「健康に悪影響を与えるかもしれない成分」という見方をした時、「**ハザード(危害要因)**」と呼びます。ハザードを摂取することにより、体の調子が悪くなる可能性とその症状の程度を「**リスク**」と呼びます。

もうお気づきだと思いますが、**リスクは「量」で決まります**。カフェインはハザードなので、コーヒーを多量に飲めばリスクが高まります。大人の方で身近に感じるハザードといえばアルコール。飲みすぎると…ですよね。



まとめ

ゼロリスクな食べ物はないこと、リスクとベネフィット、ハザードとリスクの言葉の説明をいたしました。リスクは「量」で決まる！も重要なポイントです。

食の安全は、食に潜むハザードを特定しコントロールすることにより、リスクを低減することが重要です。コープはフードチェーンに関わる方々とのハザード知識の共有を進め、ともに食の安全の取り組みを進めています。

パパ、ママ、
のみすぎは
よくないん
だって！

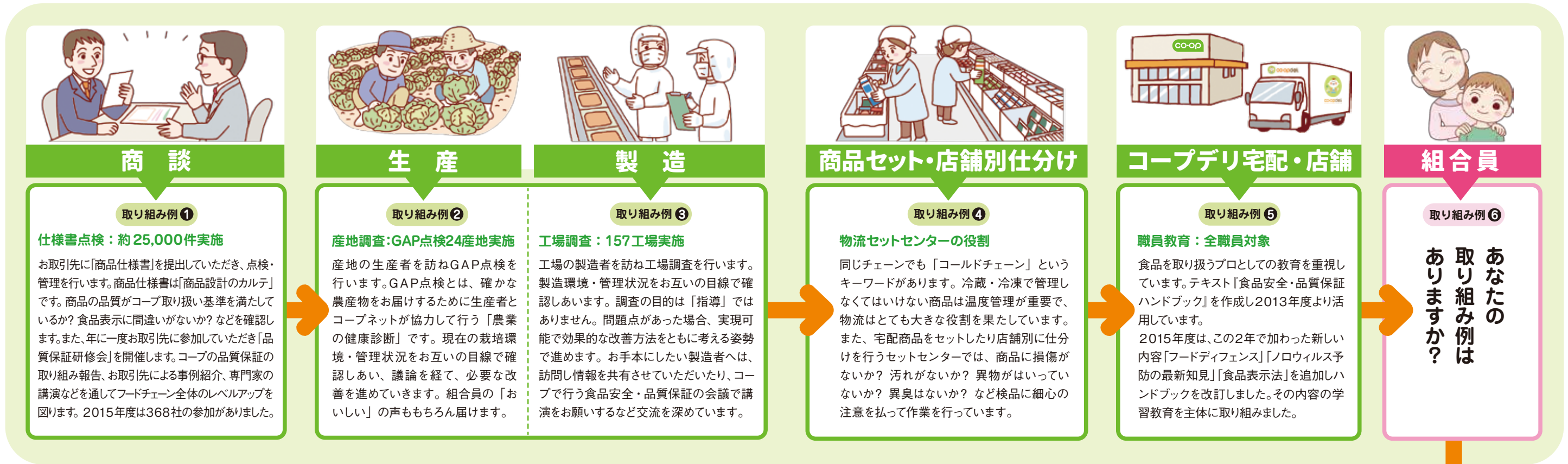


コープネットの食品安全・品質

フードチェーンにたずさわる方々とハザード知識を

保証の取り組み

共有し、ともに進める「安全の全員リレー」です。



そうなんです！ 組合員もフードチェーンの担い手です。コープから受け取ったバトンを「食卓」というゴールまでしっかりと届けましょう！

例えば、食中毒菌はハザードなので…

つけない
 手洗い

ふやさない
 温度管理

やっつける
 加熱

食中毒リスクを低くするためには、ハザードである食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」ことが、大切です。「手洗い」「温度管理」「加熱」に注意しましょう！

そして、「食卓を笑顔に」 家族やコープとともに食の安全について考えてみませんか？

これさえ食べれば、ダイエットできます、なんて本当かしら？

明日の給食、なにかな？

「トクホ」と「機能性食品表示」の違いがよくわからないなま…

この食べ物に発がんリスクが！ってニュースでみたけど不安だな…

ノロウイルスこわいな。いい予防方法はないかな？

コープでは安全と安心に関する学習会を行っています。

co-op

想いをかたちに
SMILING CO-OP

コープ商品の 食品安全・品質保証 の取り組み

商品事故を起こさないように、リスクを
可能な限り低くする対策をとっているのよ



商品設計をする時に、原材料から製造、流通、消費までに起こりうるリスクの内容と影響の大きさを想定して、対策をします。そして、商品仕様や表示の点検、工場点検、商品検査で、リスクが抑えられているか確認しています。



●「ラブコ」と「ラブコママ」はラブコープのキャラクターです。

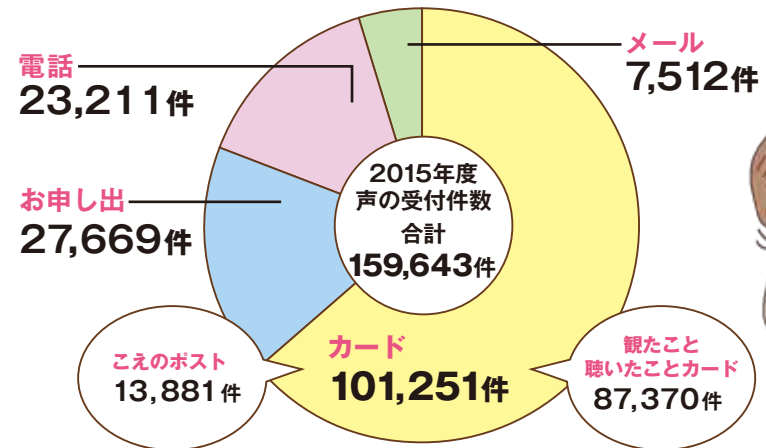
リスクに対する対策事例

こんなところに	こんなリスクがあるので	このような対策をしています
商品開発	賞味期限内での品質劣化	期限内まで品質が保たれるかどうか、いろいろな条件で保管して、微生物検査や官能検査などで検証して賞味期限を設定します。
商品表示	特定原材料表示もれ (表示にない食物アレルギーが混入)	商品仕様の点検・検査を行い、表示が確実にされているかどうか確認します。アレルギーの意図しない混入が起こる可能性がある場合は、お取引先と確認の上、注意喚起表示を追加します。 表示例:「CO・OPさけふりかけ」 アレルギー物質 (表示推奨品目含む) 乳成分・小麦・さけ・大豆・ごま ■卵、えび、かにを原料にした製品と同じ工程で作られています。
商品表示	米の銘柄偽装	表示されている銘柄になっているかどうか、遺伝子による品種判別検査を行っています。精米メーカーに対し、産地の確認や原料米の受け入れ時のチェックなどの対策協議をしています。
製造	異物混入(金属片)	工場点検で、「製造ラインのネジ抜けがないか」「金属検出機は正しく使われているか」などの項目で、製造段階での混入対策をチェックしています。
物流	味噌の変色	味噌は、常温保管商品ですが、高い温度にさらされると変色します。温度調節のできる倉庫や温度の低い箇所において変色しないように管理をしています。

組合員の声レポート

組合員から寄せられる声は、年間15.9万件

コープでは、組合員の声を大切に、「電話」「メール」「カード」「お申し出」の4つの方法で承っています。



カードは、組合員が直接記入する「こえのポスト」と、コープの職員が組合員から聴いたり、観たりしたことを記入する「観たこと聴いたことカード」があります。



こえがかたちに

寄せられた声が、実際に品質向上につながった事例をいくつか紹介します

co-op HATTINGミニロール

調理方法がわかりにくいです。トースターの絵が電子レンジに見えます。時短調理の方法が知りたいです。



【改善前】

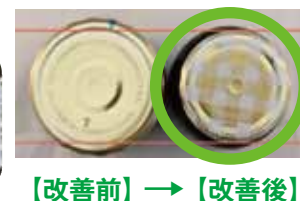


【改善後】

時短調理の方法 イラストをわかりやすく

co-op 大きな果肉のブルーベリージャム

力がないので開けられません。もう少し開けやすくなりませんか。



【改善前】 → 【改善後】

ふたのサイズを小さくして、開けやすくしました。びんも変更し、指かかりの良い形にしました。

co-op 乳酸ドリンク

コープの乳酸ドリンクがお気に入りです。ただ、甘いので甘さ控えめやカロリーオフのものが飲みやすいです。



従来品の「CO・OP乳酸ドリンク」より糖類を25%抑えた低糖タイプの商品を開発しました。

お申し出レポート

お申し出とは

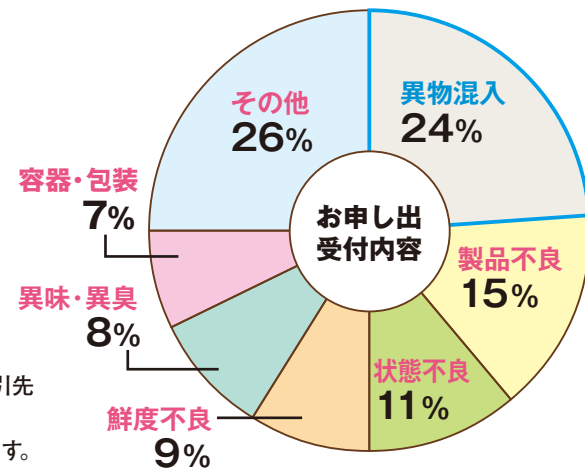
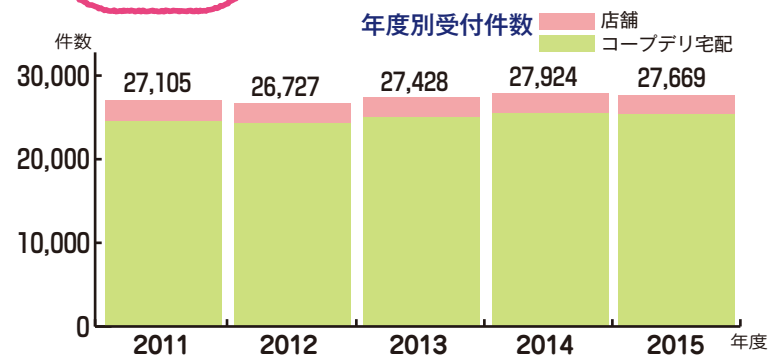
コープでは、組合員から寄せられる商品に関するご指摘をお申し出と呼んでいます。組合員の不安を受け止め、調査を行い回答します。

お申し出管理部門の役割

- 組合員から寄せられたお申し出を管理します。
- お申し出に迅速に対応します。調査を行い、その結果をわかりやすくお知らせします。
- お申し出データを蓄積・分析し、商品の品質向上・事故防止に役立てます。

お申し出受付概要

2015年度に受け付けたお申し出は27,669件でした。2014年末からの異物混入に関する報道の影響で、異物混入のお申し出が増加しました。異物混入に対する組合員の意識は高く不安もあり、お申し出の受付内容別にみても約4分の1が異物混入の申告となりました。



- 改善につながる内容や多発傾向にあるお申し出に関しては、商品担当やお取引先へ情報提供を行い、商品の改善につなげています。
- 異物混入は「知らなかった」ことによる不安でお申し出をされた事例も多くあります。組合員広報誌のQ&Aコーナーに掲載して組合員の皆さんへお知らせしています。

異物のお申し出の中には、こんな事例もあります。

製品の原料由来のものもあります

Q あじの干物にプラスチック片がたくさんついていました

A ゼイゴと呼ばれるウロコです



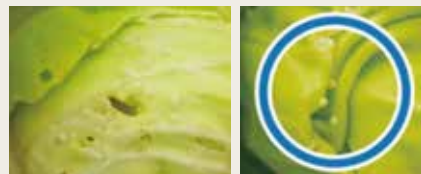
Q ビニールが入っていました

A 原料に使用しているタマネギやたけのこの皮でした。



Q キャベツに虫の卵のようなものがついている

A キャベツが傷を治した跡(カサブタのようなもの)です



中にはこんなものも!!

「食べていたら硬い物が口の中から出てきた」というお申し出で、調査の結果、**歯そのものや歯科治療具**と判明した事例が年間に数十件あります。そのなかには、「お申し出をした後に調べたら、自分の歯が欠けていた」とご連絡いただく場合もあります。



商品検査センターレポート

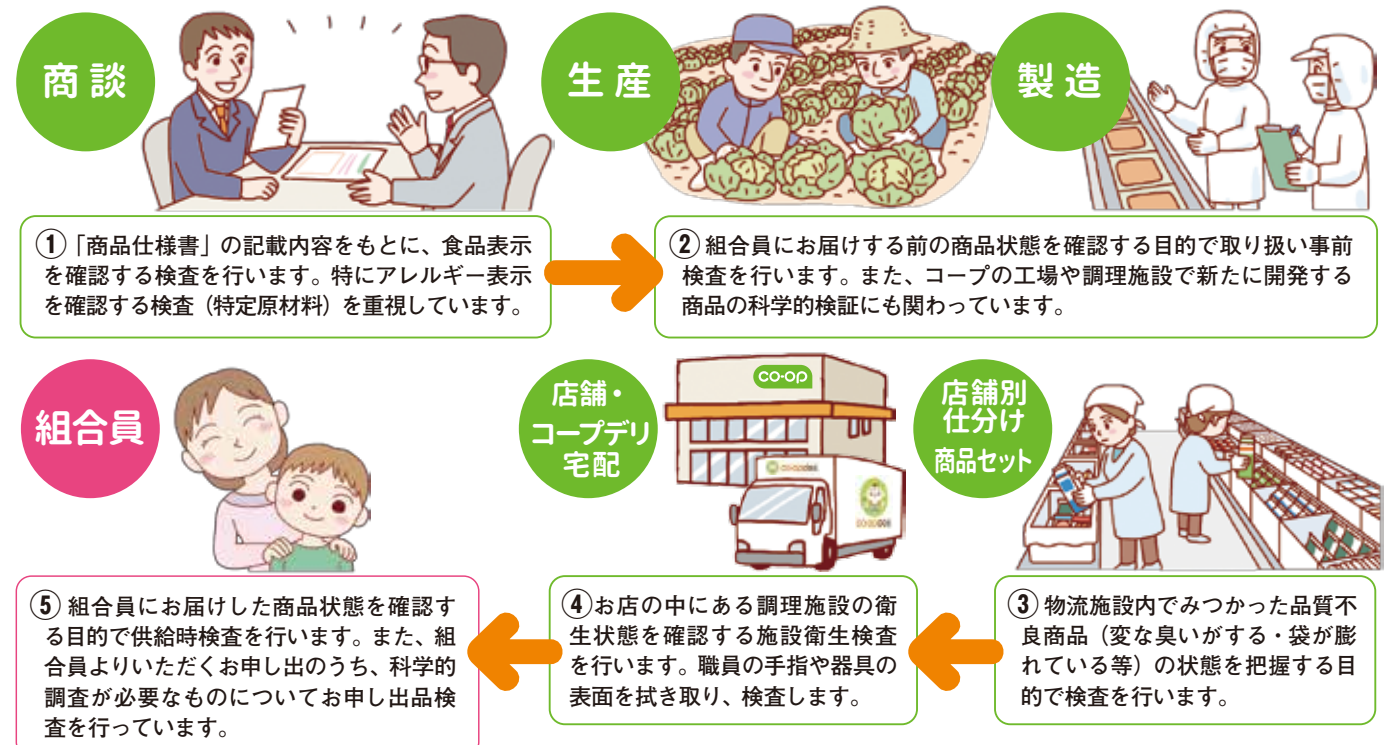
商品検査の考え方

商品の安全性を確認するためにはフードチェーン全体での総合的な取り組みが必要です。商品検査はその機能の一つです。

商品検査センターの役割

- 商品の状態を科学的・客観的に把握します。
- 食品衛生法や関連する法令、コープネット自主基準に適合しているか、確認します。
- 検査データを蓄積・分析し、商品の改善・品質向上に役立てます。

フードチェーンと商品検査のかかわり例



検査実績概要(検体数)

- 2015年度の検査は日本生協連と合わせ50,485検体です。日本生協連ではコープ商品の検査、コープネットではそれ以外の商品の検査を行っています。
- 商品毎にどのようなリスクがあるか分類しています。分類したリスクの要因となるハザードに対し検査項目を設定し、優先度の高い商品を計画的に検査しています。
- 検査結果で調査が必要と思われる商品があった場合、商品の取り扱いを担当した部門に対して「商品検査調査要請書」を発行します。部門担当は、お取引先に対し調査及び是正処置報告などを求め、商品の改善につなげていきます。

	日本生協連	コープネット	合計	
微生物や食品中に残存する化学物質などの検査	微生物	5,812	15,935	21,747
	残留農薬	3,071	968	4,039
	残留動物用医薬品	232	176	408
	食品添加物	866	205	1,071
	カビ毒	407	173	580
	ヒスタミン	949	589	1,538
食品の品質や規格成分の検査	放射性物質	2,730	2,527	5,257
	成分・品質	2,471	868	3,339
	内容量	1,508	0	1,508
	官能	2,797	6	2,803
食品の表示を確認する検査	品温	0	318	318
	特定原材料	1,566	460	2,026
	遺伝子組換え	158	0	158
	品種・肉種判別	146	126	272
施設衛生検査	産地判別	137	71	208
		0	4,535	4,535
その他(上記以外)	573	105	678	
合計	23,423	27,062	50,485	