

2 産地・原料管理 レポート

取扱い商品の産地や原料偽装、商品トラブルを未然に防ぐため、日々のさまざまな情報収集やそれらから予測される事柄などの把握に努め、月に一度開催される「商品取扱い検討会」において商品取扱いの判断を行っています。また、その他のとりくみとして、衛生管理や品質管理向上のため、取引先に対し啓発活動も行っています。

商品取扱い検討会の開催

コープファミリーへ掲載する前に、商品部と安全政策部の合同で「商品取扱い検討会」を開催。「取扱いOK」と判断された商品のみが企画・掲載されます。



5つのとりくみでの情報をもとに商品取扱い可否判断



再度商品取扱い可否判断



2017年度に行ったこと

- 安全確認の他の4つのとりくみ(商品仕様書管理、工場点検、商品検査、組合員お申し出対応)と連携し、取扱い商品の確認を行いました。
- 商品取扱い検討会の毎月開催、消費期限検証検査や産地判別検査、その他必要と判断した工場点検を実施し、取扱い可否の判断を行いました。
- 取引先への啓発活動として「2017年度 コープ北陸品質管理研究会」を開催。HACCP※4(ハサップ)制度化や加工食品の原料原産地表示の義務化をテーマに320名のご参加をいただきました。

※4 HACCP: 宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理手法のひとつ。製造工程上に「ここは危害が起こりうるので特に管理が重要」とするポイントを定め、重点的に監視、チェックしながら危害を未然に防止し製品の安全を確保する方式。

- 商品取扱い検討会での確認数 **25,000品**
 - 確認・調査・検討要商品 **230品** ・内 企画中止 **9品**
- リスク予兆情報収集・発信数 (トラブル・回収などの商品情報や産地・業界などの情報) **800件**
- 産地・原料点検確認数 (産地を冠している商品の原料確認) **800品**

2018年度に行うこと

- 取引先への啓発活動として、食品表示基準違反により商品回収対応などを生じさせないトラブル防止を目的とした品質管理研究会を開催いたします。
- 全国生協で発生している重大なお申し出情報を活用し、コープ北陸取扱い商品で重大なお申し出を発生させないよう商品取扱い確認の仕組みを深化させます。

