

# あんあん ニュース

制作：食品安全推進委員会 発行：コープ北陸事業連合



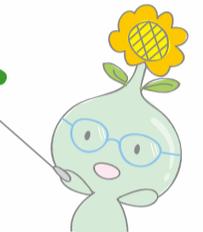
食品安全推進委員会とは 組員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

あんあんニュースのバックナンバーはこちらのホームページでご覧になれます ▶ コープ北陸事業連合ホームページ <http://www.coop-hokuriku.net>



## 安全を確認する 5つのとりくみ ～2016年度上期まとめと下期計画～

※数値は9月末の見込み数です。

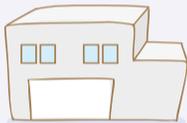


### 工場点検

- 工場点検総数 115工場
- コープ北陸PB商品(※1)、あんん商品(※2)、重点商品(※3)などを中心に実施
- 専門家・職員による工場点検数 40工場
- 幷合いお取引先による工場点検数 29工場
- 全国生協との共同工場点検数 46工場

#### 下期計画

- FaRS(※4)の有効活用化検討をすすめ、工場点検業務品質の向上をはかります。



### 商品仕様書管理

- 商品仕様書点検総数 3,260品
- 点検結果
  - 是正商品 56品
  - 企画中止 11品

#### 下期計画

- 食品表示法施行に対応し、順次、コープ北陸PB商品の表示作成、パッケージの改版をすすめます。
- 日本生協連・全国生協と連携し、表示自主基準などの見直しを検討していきます。



### 産地・原料管理

- リスク予兆情報収集・発信数 374件
- 企画可否判定商品数 11,538品
- 判定結果
  - 確認・調査・検討要商品 154品
  - 内 企画中止 2品
- 産地・原料点検確認数 676品
- 産地を冠している商品の原料確認

#### 下期計画

- 引続き他の4つのとりくみとの連携を深め、取扱い商品の安全確認をすすめます。

### 商品検査

- 微生物検査 4,033品
- 放射能検査 14品
- 理化学検査 94品
- 残留農薬検査 52品
- その他、お申し出からの各種検査を実施
- 産地判別検査 18品
- DNA鑑別検査 7品
- ヒスタミン検査 3品

#### 下期計画

- 微生物検査は、微生物リスクの高い商品を重点に新基準(製造工程における加熱の有無・喫食時における加熱の有無)にて検査を実施し、食中毒の未然防止、製造工場への監視を強化します。
- 理化学検査は、放射能検査、残留農薬検査、DNA鑑別検査などを実施。産地・原料偽装カテゴリー商品の産地判別検査も引き続き行います。



### 組員お申し出対応

- お申し出総件数 3,350件
- 食中毒などの重大なお申し出件数 0件

#### 下期計画

- 日本生協連 商品お申し出・事故対応連携強化委員会と連携し、新しいお問合せ管理システムの運用により、全国連携での危機管理を強化していきます。



※1:コープ北陸PB商品  
コープ北陸が企画、開発した  
プライベートブランド商品。

※2:あんん商品  
安全・安心認証商品の愛称。コープ北陸独自の  
認証システムにより認証された商品。

※3:重点商品  
微生物リスクが高い消費期限の短い商品や  
利用が多い商品、迎春ならではの商品。

※4:FaRS  
工場品質点検システムの略。各生協で行った工場点検の情報を閲覧できる  
システムで工場での衛生管理や製造管理を知ることができる。



## 2016年度 コープ北陸品質管理研究会を開催しました

2016年7月29日(金)、NPO法人 北陸HACCPシステム研究会と共催で品質管理研究会が行われました。専門家の方による講演や、お取引先様の実践報告、またHACCPシステム導入における現状報告など食品のリスク管理能力向上に繋がる内容となりました。



### 講演 初動の対応が会社の行方を決定する ～リスク管理から危機管理まで～



LRQAジャパン 事業開発部門  
食品事業開発担当部長 今城 敏 氏

食品事故発生時に企業と消費者間で起こる視点や時間などの感覚のズレ。初期対応に必要な「5つの力」や平常時の備えなどを、ご自身の経験や実際に起きた事例をもとにご説明いただきました。

### 実践報告 1 リスクをキャッチする能力・仕組みの構築 ～営業担当者から品質管理担当者まで～



ハウス食品グループ本社株式会社  
品質保証統括部 次長 佐合 徹也 氏

消費者のお申し出・SNSなどからリスクにつながる情報を正確にキャッチするための取り組みや、食品事業者として情報収集に必要な感度の向上、お客様から正しい情報を聞き出すスキルの必要性についてお話しいただきました。

### 実践報告 2 食品防御の取り組み～ハード&はーと～



日本水産株式会社 八王子総合工場  
総合工場長 中井 清典 氏

近年の食品事故を踏まえた「生産工場のHACCP相当基準」見直しの流れや、カメラの設置、従業員とのコミュニケーションなど、フードディフェンスの取り組みについてDVDや写真などを交えてご紹介いただきました。

あんあんニュースは偶数月の2回企画に発行!

食中毒をはじめ  
食の安全・安心に関する  
様々な情報を掲載

掲載のクイズに応募して  
正解すると抽選でプレゼントが  
もらえるチャンス!!

ぜひ  
読んでね!

