

「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」の原料牛肉偽装問題に伴う**緊急調査結果と今後の品質管理対策について**

日本生協連がプライベートブランド商品（以下、「コープ商品」）として販売している「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」の原料の「牛ひき肉」に、豚肉等が混入していることが判明し、6月20日より、この商品の取り扱いを停止しました。ミートホープ（株）による悪質な原料偽装があったとはいえ、消費者の皆さまの信頼を裏切りご迷惑とご心配をおかけしましたことについて、あらためて深くお詫び申し上げます。

このたび、緊急調査結果、今後の再発防止策などがまとまりましたので、この間の経緯、緊急措置と合わせてご報告いたします。

1. 「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」について

該当商品は、日本生協連が（株）加ト吉をつうじて（株）北海道加ト吉に製造委託していたもので、原料の「牛ひき肉」は（株）北海道加ト吉がミートホープ（株）から仕入れていたものです。2003年3月の発売以来、販売総数は約255万個、2006年度は58万7千個を50会員生協に対して販売していました（参考小売価格198円）。

ミートホープ（株）は、長年にわたり悪質な原料偽装を行っていたことが明らかになりましたが、この偽装を未然に発見できなかったことについて、販売者としての責任を極めて厳しく受け止めております。

2. 該当商品の過去の検査状況

日本生協連の品質保証基準に基づき、安全性や品質確認に焦点をあて、牛肉原料で3回、試作品と商品で7回、微生物・残留農薬・食品添加物・動物用医薬品・栄養成分等の検査を実施しておりました。これらの検査では異常はありませんでした。しかし、牛肉か豚肉か等を判別する遺伝子検査は実施していませんでした。

3. 発覚直後の主な緊急措置について

発覚後、ただちに、ミートホープ（株）と（株）北海道加ト吉への緊急立ち入り点検、保管サンプルの遺伝子検査を実施し、当該商品の取り扱い停止と回収を決定しました。また、この件について、全国紙に「お詫びとお知らせ」（6月21日付）を掲載するとともに、取り扱い実績のある生協においても組合員にお知らせし、回収等を進めております。また、ミートホープ（株）の原料（豚肉、ベーコン）を使用していた他のコープ商品4品目（※）も取り扱いを停止しました。

※ 取り扱いを停止したコープ商品

CO・OP八宝春巻500g（10本）、CO・OPあら挽き肉の大きな焼売8個（240g）

CO・OP北海道朝のポテト ベーコン風味8枚入、CO・OPプチハッシュドポテト2種×12個

4. ひき肉等を使用した商品の緊急調査について

今回の問題を受け、ひき肉等（※）を使用したコープ商品237品目について緊急調査を実施したところ、仕様書どおりの畜種で製造されていることを確認いたしました。

調査にあたり、牛ひき肉等100%を使用した商品21品、豚ひき肉等100%を使用した商品66品、鶏やあいびきのひき肉等を使用した商品150品の3区分に分けました。

※「ひき肉等」：ひき肉、結着肉、ダイスカットを総称した名称として使用しています。

(1) 取引先調査

ひき肉等を使用した237品の製造委託先に対して、原料や原料仕入先の管理状況に関するアンケート調査を実施し、記録類の整備等の管理状況について点検しました。

(2) 遺伝子検査

牛ひき肉等100%を使用した商品、豚ひき肉等100%を使用した商品、計87品について遺伝子検査を実施したところ、仕様書どおりであることが確認されました。鶏や、あいびきのひき肉等を使用した商品については、遺伝子検査は実施していません。

(3) 工場点検

- ・ ひき肉等は、製造委託先で原料肉から自社加工している場合と、ひき肉等の状態で仕入れている場合があります。今回の工場点検は、後者の場合の原料仕入先を重点的に点検することとしました。
- ・ 牛ひき肉等100%を使用した商品は、日本生協連が、製造委託先工場を点検し、ひき肉等の状態で仕入れている場合については原料仕入先工場も点検しました。
- ・ その他のひき肉等使用商品については、製造委託先がひき肉等の状態で仕入れている場合、原料仕入先の工場点検を要請し、計73品の原料仕入先に対して帳票による点検を実施していただきました。

以上の点検の結果、いずれも仕様書どおりの畜種で製造されていることを確認しました。

〔緊急調査対象の品目数〕

調査対象商品の区分	対象商品数		調査事項・実施商品数(実施数)				
	ひき肉等 自社加工	ひき肉等 仕入	遺伝子 検査	委託製造 工場点検	原料仕入先 工場点検	原料仕入先工 場帳票点検※	
牛ひき肉等100%を使用した商品	21	8	13	21	21	13	日生協点検時に 実施済み
豚ひき肉等100%を使用した商品	66	51	15	66	取引先による自己点検を基 本としましたが、必要により 日生協でも実施しました。	15	
鶏やあいびきのひき肉等を使用した商品	150	92	58			58	
合計	237	151	86	87	21	13	73

※原料工場点検は取引先にて実施しました。点検項目は、原料仕入先での 1)原料肉の受入記録の点検内容、2)製造時の原料肉投入記録の点検内容、3)原料肉の受入量・使用量・残量の管理記録の点検内容、4)以上帳票等の点検結果を踏まえた問題の有無、の4点です。

5. 品質管理対策について

日本生協連は、1999年に品質管理システムの国際規格であるISO9001の認証を受けました。コープ商品の開発・供給・委託製造管理などに関するプロセスをルール化し、それを継続的に改善することで、コープ商品の安全と品質の実現に努めてきました。

しかし、今回の問題は現行の品質管理システムでは対応できませんでした。これを機に現行の品質管理システムを見直し、より強化していきたいと考えております。

特に、製造委託先における、原料および原料仕入先の管理状況の点検や、遺伝子検査による品種鑑別を強化します。また、原料仕入先についても必要に応じて工場点検を実施したり、原料仕入先に関する情報収集を図ったりするなど、原料段階の点検体制を強化していきます。

(1) コープ商品の緊急調査の実施

①ひき肉等を使用しているコープ商品の調査

上記項目4を参照。

②産地、品種などを特定した原料を使用し、その旨を商品包材に表示しているコープ商品（例えば「国産牛肉使用」、「あきたこまち使用」などと表示された商品）の調査
現在までに対象商品を確定しています(1,197品目)。これらの商品について、過去の点検記録(工場点検、検査)や原料管理状況に関する調査の結果を踏まえ、必要に応じて原料仕入先を含めた工場点検を行い、遺伝子検査などによる品種鑑別検査を計画的に実施します。

(2) 原料および原料仕入先管理についての仕組みの構築

(1)で調査対象とした商品や、果汁など特性上外観からは判別しにくく偽装が行なわれやすいと思われる原料、商品について、仕様書どおりの原料を使用しているか否か、原料仕入先を適切に管理しているか否かについて、点検し確認する仕組みを構築します。具体的には次の点を実施します。

①原料管理のためのガイドラインの改善

現在使用している、原料管理も含めた製造管理状況に関する調査票を改善します。日常的な原料点検や原料仕入先の確認の仕方についてガイドラインを改善し、製造委託先での自己点検を要請します。

②仕様書点検・確認方法の改善

現在、商品の規格や製造方法の詳細を定めた仕様書を年次で取引先と相互確認しておりますが、この確認の仕組みを改善します。具体的には、実際の製造状況を確認するための点検項目を追加し、仕様書どおりに商品が製造されていることの検証とけん制機能を強化します。

③遺伝子検査による品種鑑別の導入

遺伝子検査による品種鑑別を定期的実施します。さらに、日本生協連商品検査センター(埼玉県蕨市)でも、畜種鑑別が実施できるようにします。また様々な品種

鑑別、産地鑑別の手法についても調査研究を進めます。

(3) 取引先等に関する情報収集の強化

今回の件に関しては、日本生協連として原料仕入先に関する情報収集が不十分でした。取引先、製造委託先、主要な原料の仕入先の企業調査（経営内容、行動評価等）を商品開発の定型業務の中に組み込むことで、再発防止に役立てます。

日本生協連は、今回の問題についての反省と検証を踏まえて、消費者の皆さまから信頼してご利用いただけるコープ商品をお届けするために、品質保証体系を強化し、再発防止に全力を挙げて取り組んでまいります。

以上

<お問い合わせ先>

日本生活協同組合連合会

渉外広報本部：青竹、木戸、木船

電話 03—5778—8106

補足資料 (参考)

◇日本生協連とは

- ・ 日本生協連（正式名称：日本生活協同組合連合会）は、消費生活協同組合法（通称：生協法）に基づく全国の生協の連合会です。
- ・ コープ商品の開発と会員生協への供給事業、通販事業、共済事業の展開、消費者の立場に立った食品の安全行政や消費者行政の実現と強化、平和・環境・福祉をめぐる活動や事業、全国各地で進む生協間の事業分野での提携の推進などに取り組んでいます。

◇日本生協連の概要

- ・ 会長 : 山下 俊史 (やました としふみ)
- ・ 会員生協数 : 499生協
- ・ 会員生協の組合員数 : 2,427万人
- ・ 会員生協の総事業高 : 3兆3910億円
- ・ 日本生協連の総事業高 : 3,739億円 (数値は2006年度末現在)

◇コープ商品とは

- ・ 日本生協連が開発しているプライベートブランド商品です。「安全性の確保」「品質の確かさ」「低価格の実現」の3つの基本を大切に考え、組合員の意見に耳を傾けながら開発しています。日本生協連が委託したメーカーが製造しています。

◇会員生協とは

- ・ 各地にある地域生協、職域生協、学校生協、大学生協、医療生協、共済生協など、生活に密着したさまざまな分野で活動している生協が日本生協連の会員です。
- ・ 会員生協も日本生協連も、それぞれ独立した法人として事業・経営を行っており、本部と支店といった関係ではありません。

◇事業連合とは

- ・ いくつかの生協が集まった組織を連合会と呼びます（日本生協連も連合会です）。
- ・ 連合会の中でも、事業を共同して行うための連合会を事業連合と呼んでいます。
- ・ 事業連合は、商品の共同仕入れや物流機能の統合などで事業の効率化を進めており、現在、全国で12の事業連合があります。

◇組合員とは

- ・ 生協は、出資金を出した組合員によって運営、利用されています。
- ・ 全国の地域生協の、組合員一人あたり平均出資金額は32,865円（2005年度現在）です。

◇日本生協連商品検査センターについて

- ・ 日本生協連商品検査センターは、1972年に床面積33㎡で設置された商品試験室からスタートしました。
- ・ その後、増築や移転などを行いながら、30年を経た2002年9月25日に、現在の商品検査センターがオープンしました（所在地：埼玉県蕨市錦町1-17-18）。
- ・ 敷地面積4,467㎡、建築面積2,615㎡、延べ床面積7,001㎡です。
- ・ 職員68名（2007年6月現在）。
- ・ 検査内容は、「栄養成分検査」「微生物検査」「残留農薬検査」「動物用医薬品検査」「食品添加物検査」「物理系試験（食品の硬さや粘度、内容量検査など）」「GMO（遺伝子組み換え生物）検査」です。
- ・ 年間検査件数は13,355件です。
内訳は、微生物検査が1,869件、食品添加物検査が1,443件、残留農薬検査が1,148件、栄養成分検査が1,127件、包材材質検査が960件、アレルギー検査が792件、環境汚染物検査が430件、動物用医薬品検査が246件などとなっています（2006年度実績）。
- ・ 検査のシステムは下図のようになっています。

商品のライフサイクルとステージ		商品のステージと検査
商品開発意思決定 ↓ [商品設計] ↓ 原料 ↓ ↓ [製造工程] ↓ 試作品 ↓ ↓ [初回生産] ↓ 初回生産品 ↓ [発売] ↓ 3ロット生産品 ↓ [供給] ↓ 供給中の商品 ↓ ↓ [リニューアル]	ステージ1 開発商品に関する情報の収集と整理 ステージ2 検査項目と検査ステージの決定 ステージ3 原料の品質や安全性が商品に大きな影響がある場合、野菜、果実、魚介類、食肉等を中心に検査します ステージ4 食品添加物、栄養成分等を検査して、原材料の配合や商品の特徴を確認します。栄養成分検査の結果から栄養表示を作成します。 ステージ5 安全性や品質に関する国の基準や自主基準に適合しているか否かを確認します。 ステージ6 3ロット分の製品について栄養成分検査を実施し、栄養表示の妥当性を確認します。 ステージ7 発売後も基準を遵守しているかどうか、安全性や品質が維持されているかどうかを確認するために検査を行います。	開発会議に参加 検査企画の作成 原料検査の実施 残留農薬、動物用医薬品、微生物など 試作品検査の実施 栄養成分、食品添加物、微生物、仕様書点検、栄養表示作成など 初回品検査の実施 微生物、残留農薬、食品添加物、内容量、GMO、アレルギーなど 3ロット検査の実施 栄養成分 既存品検証検査の実施 微生物、残留農薬、食品添加物、内容量、栄養成分、アレルギー、包材材質など

以上