

CO・OP商品 品質保証レポート

2025



Contents

- 安全と安心のために…………… 2
商品発売前の取り組み…………… 4
ご家庭でできる品質管理…………… 6
商品発売後の取り組み…………… 8
- 全国の生協の品質保証活動 …… 10
- 日本生協連HPのご案内 …… 裏表紙

安全と安心のために2025

CO・OP商品の品質保証体系と日本生協連 2024年度活動実績

日本生協連とは

日本生協連は各地の生協や生協連合会が加入する全国連合会です。全国の生協の中央会的役割を担うほか、CO・OP商品の開発と会員生協への供給などの事業を行っています。日本生協連が供給するCO・OP商品は2024年度末現在**4,970品**、製造委託しているお取引先は**648社1,384工場**です。

商品発売前

▶ 取り組み事例 (P4~5) をご覧ください



二次元コードからアクセス!
日本生協連 品質保証体系
「商品設計」

CO・OP商品は、一つひとつの商品について、商品設計から組合員のご利用までを、独自の品質・安全管理の体系に基づいて管理しています。「商品の設計」「原材料の管理」「試作と初回生産」「商品の生産」それぞれにおいて、重要な管理ポイントを設定し、点検・検査などで確認します。

2024年度活動実績

商品リスク点検	1,592件
原材料管理・原材料点検	1,172件
原料、試作品、商品 (初回生産時) の検査	3,870件
工場点検	1,007件



商品の設計

商品のリスクを想定して、製造工場や商品の仕様を決定します。

仕様書

原材料の管理

原材料を決定し、リスクに応じた検査や点検をします。

試作と初回生産

仕様や管理状況について検査・点検およびモニター調査での評価を行います。

商品の生産

定期的な商品検査や工場点検で品質を確認します。

日本生協連 品質保証本部

合計123名

- 安全政策推進室 | 基準の作成・政策立案
- 品質保証部 | 工場点検・商品リスク点検・原材料管理・原材料点検
- 商品検査センター | 検査
- CS推進・安全管理部 | お問い合わせ対応・お申し出対応
予兆把握・事故対応

出荷からお手元まで

安心してご利用いただけるよう商品を管理します。

組合員の声の検討

お問い合わせなどの声を分析し、仕様・表示や品質などの改善課題を抽出します。

組合員の声の受付

組合員からのお問い合わせやお申し出を受付、対応します。事故被害の拡大を防止し、原因の究明や対策を行います。

組合員のご利用

商品発売後

▶ 取り組み事例 (P8~9) をご覧ください



二次元コードからアクセス!
日本生協連 品質保証体系
「組合員の声の受付と反映」

商品へのお問い合わせはパッケージの表示や商品仕様の見直しにつなげ、お申し出はその原因を分析して、商品の品質改善や事故の予防に役立ちます。重大な事故の発生時やその予兆がある場合は、全国の生協と連携して対応します。

2024年度活動実績

発売中の商品の検査	1,942件
お問い合わせの対応	50,819件
お申し出の対応	10,746件
至急の調査	2,169件
お申し出品の検査	4,445件

ご家庭でできる品質管理

▶ P6~7をご覧ください

全国の生協の品質保証活動

▶ 活動事例 (P10~11) をご覧ください

組合員に向けた品質保証に関わる様々な取り組みの情報発信、食品安全行政の施策改善に向けた提言、政府審議会への参加など幅広く活動しています。

商品発売前の 取り組み

CO・OP商品 安全・安心への取り組み

日本生協連では、CO・OP商品を安心してご利用いただけるように、商品の設計から組合員が利用するまでに起こり得る品質上のリスクを想定して、商品設計を点検し、必要な確認と検査を行っています。また、工場の衛生管理や工程管理についても点検を行い、改善を通じて品質向上に努めています。



▶ 商品発売前の取り組み事例

co-op まんまるピッツァ (2024年9月発売)



この商品は、国産小麦のパン生地・トマトペースト（イタリア産トマト使用）・4種類のチーズを使用した、片手で食べられるタイプのピッツァです。電子レンジ＋トースターでお手軽に調理でき、軽食やおやつにピッタリ♪ 今回は、この商品が発売されるまでに行われた、点検・確認・検査の一部をご紹介します！



POINT

● 商品設計の点検

- ①原料について
 - ☑ トマトペーストの品質を確認
(例：トマトの茎や葉などが混ざっていないか?)
- ②包材について
 - ☑ 破袋・ピンホール（微細な穴）が発生しないか?

● 検査

- ☑ 想定された品質が最終製品で実現できているか?
(例：微生物検査、アレルギー検査の実施)



△ 微生物検査結果の確認の様子



△ アレルギー検査の様子

● 工場の衛生管理や工程管理の確認

- ①製造環境について
 - ☑ 機械や設備の洗浄・メンテナンスが適切に行われているか?
- ②加熱殺菌について
 - ☑ 加熱温度・加熱時間・温度計の管理が適切に行われているか?
- ③焼き目の管理について
 - ☑ 焼き目の色見本があり、製造時にチェック（検品）しているか?
- ④異物の管理について
 - ☑ 製造時に金属探知機・X線検査機などによる異物検査を実施し、検査機器が反応した商品の管理が適切に行われているか?



△ 焼成後の様子



△ X線検査の様子

コープセフター 安全・安心への取り組み

1960年代、全国で河川の汚染が進み、洗剤による水環境への影響が社会問題となっていました。コープセフターは、1969年に「環境に配慮した洗剤が欲しい」という組合員からの声を反映して誕生した衣料用洗剤です。2024年には発売55周年を迎え、長きにわたって皆様にご愛顧いただいています。



▶ コープセフターの歴史

<p>1969</p> <p>セフター 第1号誕生!</p>  <p>全国の河川の汚染が進む中、誕生! 1972年には蛍光剤無配合になりました</p>	<p>1975</p> <p>液体セフター誕生!</p>  <p>コープの液体洗剤第一号!</p>	<p>1980</p> <p>無リン化</p>  <p>有リン洗剤による水環境への影響から無リン化へ</p>	<p>1983</p> <p>洗浄成分に植物原料を使用</p>  <p>洗浄成分の主原料を石油からヤシ油に</p>	<p>1996</p> <p>液体パワーセフター誕生!</p>  <p>酵素配合で洗浄力アップ</p>	<p>2004</p> <p>泥汚れキャッチャーを新配合</p>  <p>洗浄力がアップして、1回あたりの使用量を削減</p>
<p>2009</p> <p>簡易パックが全国化</p>  <p>小さくためるパック入りでゴミ削減</p>	<p>2010</p> <p>セフターエナジー誕生!</p>  <p>すすぎ1回でOK! 節水・節電・時短</p>	<p>2013</p> <p>セフターエナジー抗菌防臭誕生!</p>  <p>エナジーに抗菌タイプが仲間入り</p>	<p>2019</p> <p>セフターEがすすぎ1回に</p>  <p>クエン酸パワー+サラサラパウダーで洗剤残りを改良</p>	<p>2024</p> <p>粉セフター2品がリニューアル!</p>  <p>ドライブレンド製法に変更。製造時のCO2排出量を削減</p>	<p>時代に先駆けて「環境配慮」に取り組んできたんだね</p> 

▶ コープセフターの品質管理

● 商品設計

日本生協連では、(株)コープクリーン※とともに洗浄試験の他にも様々な試験の結果を確認・評価し、問題がないかをチェックしています。また、組合員モニターも実施、組合員の声を商品作りに反映しています。

● 工場

製造委託先（工場）について、目的に応じて日本生協連と(株)コープクリーンが協力、分担して点検を実施しています。点検で見つかった問題点は、工場で改善に取り組んでいただき、その結果を確認しています。

※ 株式会社コープクリーンは、日本生活協同組合連合会のグループ会社であり、コープブランドの洗剤・石鹸などの研究開発および委託生産管理と販売を行っています

● 洗剤の安定性と容器の耐久性試験

低温・常温・高温・変温の4パターンで洗剤を一定期間保管し、容器と洗剤が変質していないか確認しています。

● その他の試験

商品特長に応じて、追加の試験を実施しています。

<商品特長例>

- ① 抗菌・防臭
- ② ウイルス除去



(株)コープクリーン
『コープセフターの研究と開発、
製造工程、洗剤の選び方』動画

こちらの二次元コードよりアクセスできます▶



ご家庭でできる品質管理

食品が消費者に届くまでの一連の流れ（「食品やその材料の生産→食品加工→流通→販売→消費」のプロセス）をフードチェーンと言い、ご家庭での消費もフードチェーンの一部です。食の安全のためには、フードチェーンの各段階で衛生管理・品質管理を行う必要があります。今回、ご家庭でできる品質管理の一例をご紹介します。



冷蔵庫・冷凍庫での保管

✓ 帰宅後すぐに食材を庫内に入れていませんか？



✓ 開封した食材の保管方法は適切ですか？

✓ 庫内は定期的に清掃していますか？



✓ 残った食品の管理は大丈夫ですか？

Point!

冷凍室には、食品をきっちり詰め込む方が、温度変化が起きにくいです。逆に冷蔵室には食品を入れすぎると、冷気が循環しなくなり冷却効果がダウン。7割程度を目安とし、刺身など生食用の食材はチルド室に保管してください。また冷蔵庫内やドアノブは汚れやすいので定期的に清掃を。消費期限内や賞味期限内の商品でも一度開封すると劣化が進みます。保管方法を確認し早めに使い切りましょう。

Point!

残った食品は長時間放置せず、できるだけ早く冷まして冷蔵庫に入れるようにします。温めなおす際は「中心部が75℃以上」になるよう十分に加熱。少しでも「おかしい…」と感じたら思い切って捨てましょう。

お米の保管

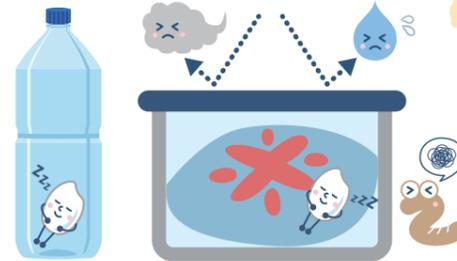
✓ 1か月以内を目安に消費していますか？

精米時期	お召し上がりの目安
上旬 1～10日	翌月上旬10日頃まで
中旬 11～20日	翌月中旬20日頃まで
下旬 21～月末	翌月下旬月末頃まで

※お米の消費の目安は、冬場や冷蔵庫内は10日ほど長くなります

✓ 購入後はすぐに密閉容器に移し替えていますか？

✓ 保存容器はこまめに清掃し、お米は継ぎ足さず、使い切ってから、新しいお米を入れていませんか？



※袋ごと密閉容器に入れると、袋に記載されている情報も参照できるので便利です

Point!

虫は卵が残っているとくり返し繁殖するので、保存容器や保管場所はいつも清潔にしておくことが大切です。

Point!

お米は野菜と同じ農産物です。直射日光の影響を受けた場合には、風味が変化したり、乾燥によるひび割れが起きて本来の食感が損なわれたりすることがあります。また、においを吸着しやすい性質もあるので、保存方法に気をつけてなるべく早く食べきましょう。可能であれば、冷蔵庫（野菜室）での保管がオススメです。

Point!

昆虫の中には、お米を好んで食べる虫がいます。このような虫は、お米のにおいにひきよせられるため、虫が入り込めない丈夫な密閉容器での保存をおすすめします。

豆知識

米袋の空気穴について

お米の袋は、輸送中の衝撃や圧力によって破れてしまうことを防ぐために、小さな空気穴があいています。完全に密封された状態ではありませんので、周囲の湿気や袋に付着した水分*が空気穴から入り込み、お米の表面が酸化して変色したり、カビの原因になることがあります。

※買い物の帰り道、米袋が雨で濡れ、そのまま自宅で保管したところ、カビが発生した事例も確認されています



実際の穴はとて小さく、商品により穴の場所や形状は異なります。イラストはイメージです。

豆知識

袋に入っていれば大丈夫!?

お米は虫の食害を受けやすく、空気穴を食い広げて袋内に侵入した事例が確認されていますので、保管の仕方が重要です。



お米を食べるメイガ類の幼虫は、袋を簡単に食い破る強いアゴを持っています。丈夫そうな袋でもこの通り!

空気穴の位置

日本生協連『コープ商品のQ&A』

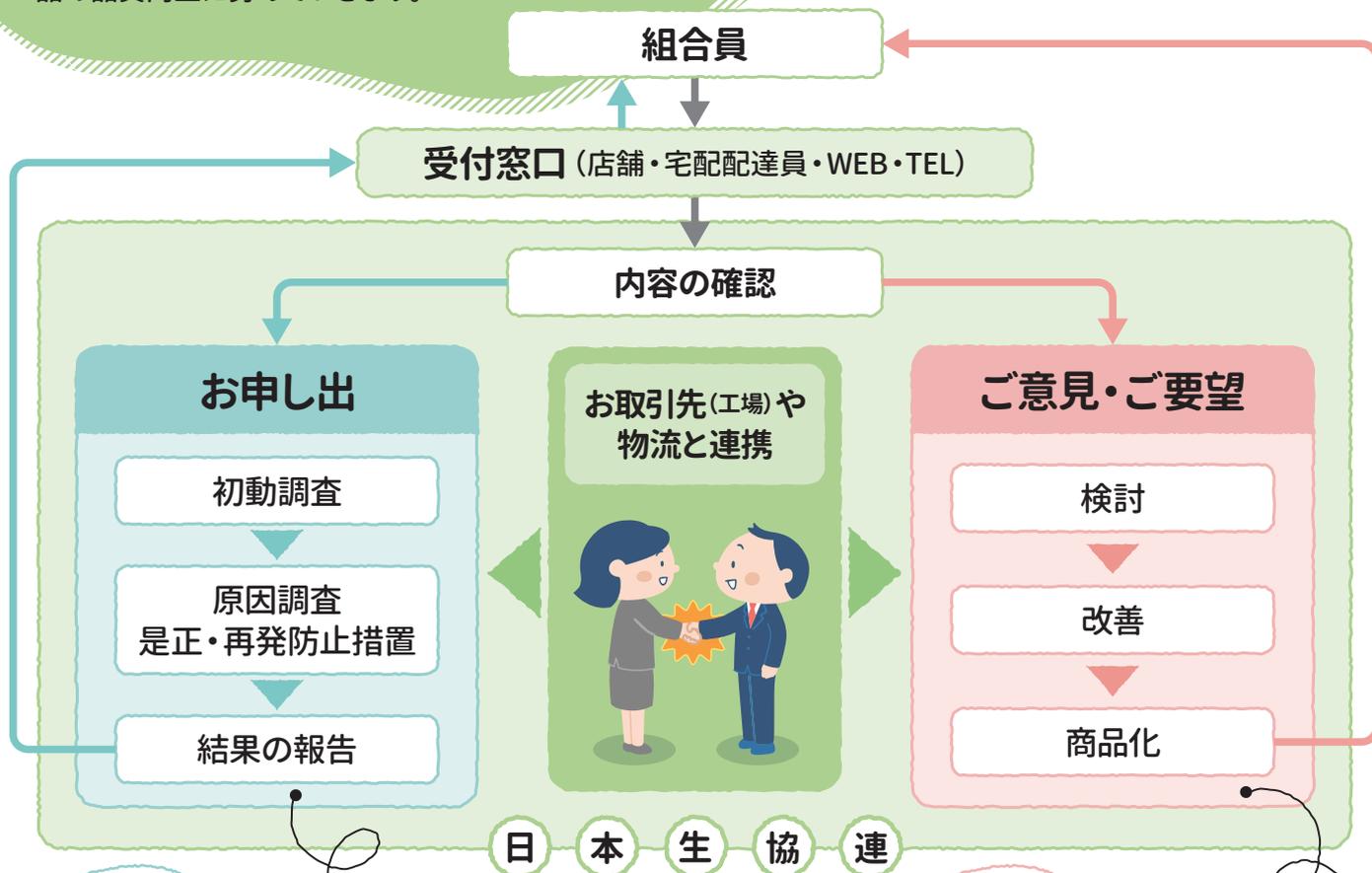
調べたい商品名やキーワードからよくあるご質問を探せます

こちらの二次元コードよりアクセスできます▶



商品発売後の 取り組み

日本生協連では、商品の不具合・不良のご連絡をいただくことを「お申し出」と呼んでいます。お申し出の発生状況は、関係部署・経営層で共有し、お申し出件数の削減や大きな事故の未然防止のための品質改善を行います。また、CO・OP商品に関する「ご意見・ご要望」は、関係部署で読み込み・検討を経て、改善につなげています。これからも生協では、組合員の声に耳を傾け、CO・OP商品の品質向上に努めていきます。



Point!

体調不良や異味・異臭のお申し出の際は、日本生協連商品検査センターで検査を行います。それ以外のお申し出も内容・状況にあわせて検査を実施し、原因究明や改善につなげています。



◀ 農業試験の様子



◀ 嗅覚官能検査の様子

Point!

改善する際は組合員モニター調査を実施しています。



△ 組合員モニター調査 (試食) の様子



▶ お申し出から改善した事例

冷凍品



co-op ポンドドーナツ 紅茶のオールドファッション



常温のドーナツで使用実績のある外袋を使用して販売を開始しましたが、「外袋が破れている」というお申し出が発生しました。

原因調査のため、本品2品（冷凍品）を単独で**落下試験**をしたところ、外袋は破れませんでした。しかしながら、実際の物流や宅配時を想定して他商品と箱詰めして落下試験を行ったところ、2品とも外袋が破れました。常温のドーナツを冷凍し、同様の試験を行ったところ、結果は本品2品と同じでした。

包材破袋のお申し出は、常温のドーナツでは発生しておらず、本品2品で発生していたこと、今回の試験結果から、冷凍品特有の詰込み方法が原因で輸送中に破袋が生じた可能性が考えられました。

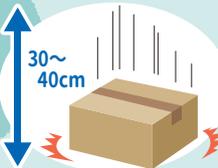


△お申し出品
袋の上部が破けています

対策として、袋の材質と圧着温度を変更し、外袋の圧着強度を上げることで、お申し出を削減することができました！



落下試験



商品を一定の高さから落下させて、包材が破れないか、内容物が壊れないかなどを調べます。



▶ ご意見・ご要望から改善した事例

co-op 白だし



容器とキャップを分別して捨てられるような構造になっていましたが、「キャップの上の部分だけがちぎれて下の部分が残ってしまう」というご意見をいただきました。

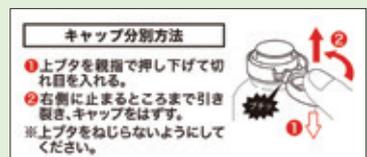
そこで、キャップの材質を柔らかいものに変更し、分別時にちぎれにくくし、キャップを外しやすくしました。あわせて注ぎ口の形状も改善しました。



※実際の商品のキャップの色は異なります

- ①水切りを高く
 - ②仕切りを低く
- ①ヒンジ側の水切りを高くし、横注ぎしやすくなりました。
②上蓋内側の仕切りを低くし、液がたまりにくくなりました。

New 表示も新しくなりました



全国の生協の 品質保証活動

生協は広く一般に向けて、「食の安全」や「食育」をテーマに学習イベントの開催や施設の公開を行っています。また、食品安全行政の施策改善に貢献できるように、政府審議会等に参加しています。



▶ いずみ市民生協 コープ・ラボ 『たべる*たいせつミュージアム』

『たべる*たいせつミュージアム』は、食の安全や食育をテーマに、見学・学習・体験ができる施設です。2024年度の来館者数は約5万人でした。食の安全ゾーンでは、食中毒や食物アレルギーなどについて展示しています。また、食育ゾーンの人体トンネルでは、消化について楽しく学ぶことができます。

いずみ市民生協 コープ・ラボ 『たべる*たいせつミュージアム』

開館日時・アクセス・親子向け
イベント情報は、こちらでチェック！



こちらの二次元コードよりアクセスできます▶



▲ オリエンテーションゾーン



▲ ワークショップゾーン



▲ 食の安全ゾーン



▲ 食育ゾーン

▶ コープデリ連合会 商品検査センター オンライン学習会『みそを科学する』

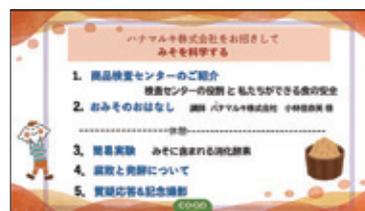
2024年11月、コープデリ連合会とハナマルキ株式会社が共同でオンライン学習会「みそを科学する」を開催しました。この学習会は農林水産省で推進している「Let's! 和ごはんプロジェクト」※のメンバー間連携企画として行われ、ハナマルキ株式会社よりみその歴史や製造方法などをご紹介いただきました。また、参加者には、みそに含まれる消化酵素の実験を通じて、みその栄養価や消化を助ける効果を学んでいただきました。参加者からは「みその歴史から始まり、消化酵素や発酵について学べ、とても有意義でした」との感想をいただきました。今後も楽しんで学んでいける学習会を開催していく予定です。

コープデリ連合会 『商品検査センター』

こちらの二次元コードよりアクセスできます▶



▲ 実験の様子



▲ 学習会の資料より

※「Let's! 和ごはんプロジェクト」は、家庭でも身近、手軽に、健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やし、和食文化の保護・継承につなげるため、農林水産省が推進する取り組みです

▶ 食品安全行政への関わり

日本生協連では、2024年度も消費者と事業者の両方の立場として、政府審議会などへ積極的に関わることで、行政に意見を反映するとともに、行政機関が募集するパブリックコメントについても提出を行いました。引き続き、日本の食品安全行政全体の施策改善に貢献できるよう活動していきます。



日本生協連の消費者行政・食品安全に関する政府審議会等への参加状況

2025年3月現在

内閣府 食品安全委員会	農林水産省
企画等専門調査会	食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会
研究・調査企画会議	農業資材審議会 飼料分科会
消費者庁	食品の安全性に関するリスク管理検討会
食品衛生基準審議会	薬剤耐性リスク管理検討会
同 添加物部会	国際獣疫事務局連絡協議会
同 食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門 運営委員会
同 農薬・動物用医薬品部会	環境省
食品表示懇談会 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会	化学物質ファクトシート作成委員会
厚生労働省	
厚生科学審議会 食品衛生監視部会	
薬事審議会 動物用医薬品等部会	
食品安全制度懇談会	
食品衛生管理に関する技術検討会	
食品の営業規制の平準化に関する検討会	

日本生協連『政策提言』

日本生協連が提出した政策提言等の意見書の内容は、こちらをチェック！

こちらの二次元コードよりアクセスできます▶



▶ 全国の生協の2024年度活動実績

商品検査 **163,946件**

日本生協連は主にCO・OP商品の検査を、全国の会員生協は各生協で取り扱うナショナルブランド（NB）商品、会員生協のプライベートブランド（PB）商品、産直・生鮮品、店舗で調理する惣菜などの検査を実施しています。

工場点検 **1,889件**

日本生協連は、CO・OP商品の製造工場の点検を実施しています。全国の会員生協は、各生協で取り扱うNB商品、会員生協PB商品などの製造工場について必要に応じて点検を行っています。

店舗点検 **536件**

全国の生協では、店舗のバックヤードの衛生点検、冷凍庫・冷蔵庫・陳列棚の品温点検、従業員の手洗いや器具の清掃・保管方法などの衛生指導を実施しています。

お申し出
受付 **105,479件**

日本生協連では、全国の生協と連携して組合員から寄せられるCO・OP商品についてのお問い合わせ・お申し出に対応しています。全国の生協では、各生協のPB商品やNB商品などのお申し出にも対応しています。

※全国の生協の品質保証活動実績数値は、以下の生協・事業連合の実績を合わせたものです

コープさっぽろ／コープ東北／コープデリ連合会／東都生協／ユーコープ／パルシステム連合会／東海コープ
トヨタ生協／コープ北陸／コープきんき／コープこうべ／コープCSネット／コープ九州／日本生協連



日本生協連ホームページのご案内

日本生協連 コーポレートサイト

<https://jccu.coop/>

日本生協連全体のホームページ。日本生協連が提出した政策提言等の意見書や食品の安全に関するQ&Aもご紹介しています。

日本生協連 コープ商品サイト

<https://goods.jccu.coop/>

CO・OP商品のホームページ。お問い合わせを受けて改善した事例や商品のQ&A、商品検査センターについて紹介しているほか、各商品の詳細情報が調べられる検索ページもあります。



コープ商品サイト 【品質保証の取り組み】

<https://goods.jccu.coop/quality/>



二次元コードからアクセス!



品質を支える仕組み

品質保証の取り組みを6ステップに分けて詳しく解説しています。コープ商品での事例も掲載しています。



商品検査センター

商品検査センターの役割や行っている検査などを知ることができます。



品質保証レポート・関連資料

最新の品質保証レポートやこれまでに発行した資料等が閲覧できます。



品質保証のあゆみ

これまでの品質保証のあゆみを当時の写真とともに年表形式でご紹介しています。



作成協力
生協

コープさっぽろ／コープ東北／コープデリ連合会／東都生協／ユウコープ／パルシステム連合会／東海コープ／トヨタ生協／コープ北陸／コープきんき／いずみ市民生協／コープこうべ／コープCSネット／コープ九州

発行日：2025年6月 発行：日本生活協同組合連合会