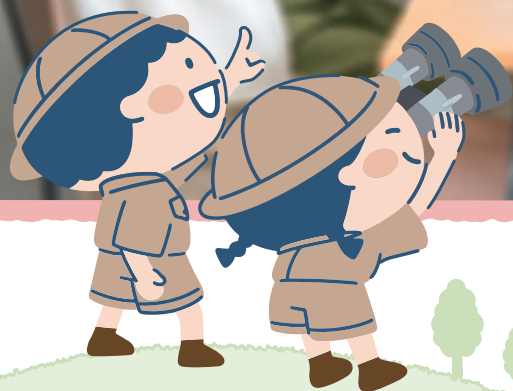


CO・OP商品 品質保証レポート

2026



日本生活協同組合連合会

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
- 日本生協連ホームページのご案内 裏表紙



安全と安心のために 2026

CO・OP商品の品質保証体系



日本生協連 2025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2025年度末現在**4,837品**、製造委託しているお取引先は**643社1,358工場**です。

日本生協連 品質保証本部 合計110名 2026年4月度時点

- 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

商品発売前

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、工場・原材料・試作品・商品（初回生産時）などについて、必要な確認と管理を行っています。

商品リスク点検	1,402件
原材料管理・原材料点検	1,154件
原料、試作品、商品（初回生産時）の検査	2,397件
工場点検	1,006件

商品発売後

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てます。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。

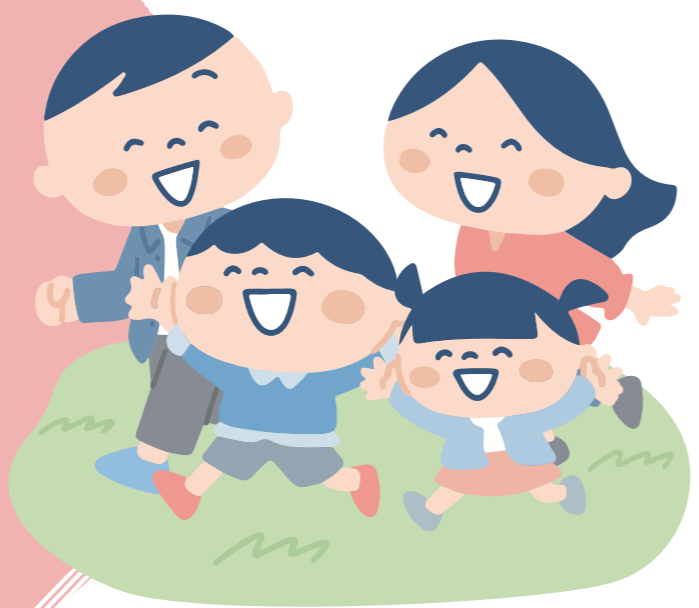
発売中の商品の検査	1,843件
お問い合わせの対応	43,912件
お申し出の対応	10,296件
至急の調査	1,809件
お申し出品の検査	3,826件

コープ商品サイト 『CO・OP商品の品質保証体系』

詳細はコチラ▶



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



もったいないを活かす

完熟かぼすドリンク125ml (2026年4月発売)



人手不足などの理由により生鮮用として緑のうちに収穫できなかったかぼす。熟して黄色くなってくると生鮮用には出荷できず未利用に…。でも完熟ならではおいしさがあるんです！そんな熟したかぼすを活かして食品ロスの削減にもつながるドリンクを開発しました。今回は、この商品が販売開始されるまでに行われた点検・確認の一部をご紹介します。



POINT

商品設計の点検

- ✓ 賞味期限の根拠が適切か？
(賞味期限到達時のpH、糖度、酸度、色調、香味、ビタミンCの減衰などの調査結果を確認・評価)

この商品はパッケージで栄養強調表示(ビタミンC100mg配合)をしています。ビタミンCは時間の経過とともに減衰することから、ビタミンCの減衰評価も実施しています！



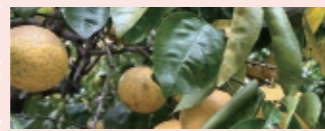
日本生協連



◀ 栄養強調表示

産地の確認

- ✓ 原料のかぼすの状態は？



△ 黄色く熟れたかぼす



日本生協連

2025年11月に圃場を視察し、原料のかぼすの状態を確認しました！

検査(残留農薬検査)

- ✓ 食品衛生法の残留農薬基準に適合しているか？

もったいないを活かす

本来食べられる食品が捨てられてしまうことを「食品ロス」といいます。CO・OP商品では、規格に合わないなどの理由で廃棄されてしまう原料を活用し、新たな商品に活かす取り組みを進めています。



商品発売前の取り組み事例



フライパンで!! えびグリル
(ガーリックオニオン) (2025年10月発売)



有頭殻付きバナメイえびを開きにして、食欲そそるガーリックオニオンソースで味付けした冷凍食品です。ご家庭のグリルやフライパンで手軽に調理して食べられます。今回は、この商品の開発から発売までの確認・点検内容の一部をご紹介します。



POINT

リスクの評価

- ✓ 原料・包材、工場・製造ラインの製造環境や製造工程、商品特性を踏まえ、品質上どのようなリスクがあるか？



日本生協連

今回、原料のえびや工場は他のCO・OP商品で使用・製造実績がありました。しかしながらこの商品特有のリスクとして、**えびの頭や殻による包材の破袋・極小の穴(以下、ピンホール)の発生、調理時の加熱不足、調理・喫食時のヤケドやケガ**が考えられました。

これらの発生を防ぐため、包材の確認、調理テスト・試食、製造管理の確認、輸送試験を実施しました。

リスクを評価してから、具体的な確認やテストをしているのね！



組合員

安全に調理・お召し上がりいただくために

包材の注意表示の確認

- ✓ えびの殻でケガしないよう、取り扱いに関する注意表示があるか？

調理テスト・試食

(未解凍で加熱調理した場合・解凍後に調理した場合、フライパンで調理した場合・グリルで調理した場合など、複数のパターンで検証)

- ✓ えびの身・頭の中まで十分に加熱されているか？
- ✓ 調理時・喫食時にケガやヤケドのおそれがないか？

包材の破袋・ピンホール発生を防ぐために

工場の衛生管理や工程管理の確認

- ✓ 適切な材質の包材が使用されているか？
(例：破れにくい、穴が開きにくい材質か？)

工場の製造管理の確認

- ✓ えびを袋に入れる時や、製品を段ボールに箱詰めする時、えびの頭や殻によって破袋やピンホールが発生しないよう、対策を行っているか？

変更前



確認の結果、味付け・冷凍した有頭殻付きえびを袋に入れる作業では、**器具の大きさの影響で、えびが袋に勢よく入り、袋を傷つけてしまう**おそれがありました。

日本生協連

変更後



そこで、**器具を小さくし、えびがゆっくり入るよう傾斜を緩やかに**しました。また、袋に入れる向きも見直し、しっぽから入れる方法に変更しました。

日本生協連

輸送試験

- ✓ えびの頭や殻で破袋や袋にピンホールが発生していないか？

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の適切な対応が不可欠です。今回、ご家庭でできる品質管理の一例をご紹介します。



食品の購入時にチェック!

お買い物の順番は考えていますか?



保冷剤などを活用し、買い物後は寄り道せずに帰宅していますか?



Point!

冷凍食品はお買い物の間に溶けてしまうおそれがあるので購入は最後に。保冷ケースや保冷剤は清潔なものを使いましょう。

豆知識

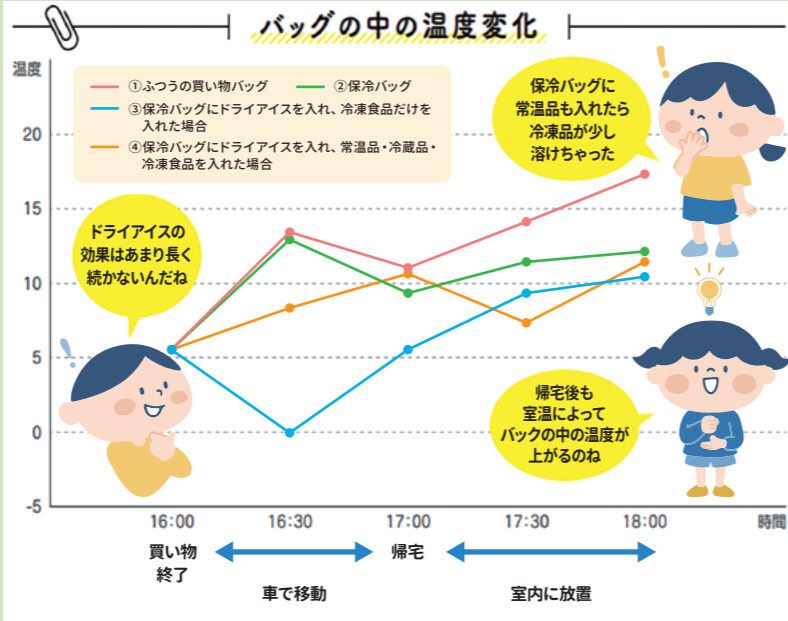
●実験!! お買い物時(夏場)のバッグの温度変化*

お買い物のあと、食品はどのくらい冷たさを保っているのでしょうか? 同じ条件で買い物をし、持ち帰り時のバッグの中の温度を時間ごとに調べてみました。試した条件は、次の4通りです。

- ①ふつうの買い物バッグ
- ②保冷バッグ
- ③保冷バッグにドライアイスを入れ、冷凍食品だけを入れた場合
- ④保冷バッグにドライアイスを入れ、常温品・冷蔵品・冷凍食品を入れた場合

その結果、③がいちばん温度を低く保てるのが分かりました。

また、購入後はできるだけ早く帰宅し、食材を冷蔵庫に入れるとも大切です。こうしたちょっとした工夫が、食品の品質保持や安全につながります。



ドライアイスの効果はあまり長く続かないだね

保冷バッグに常温品も入れたら冷凍食品が少し溶けちゃった

帰宅後も室温によってバッグの中の温度が上がるのね

参考

コープ北陸事業連合『あんあんニュース』

実験の条件と結果の詳細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▶



※出典
 コープ北陸事業連合 ホームページをもとに作成
 ・あんあんくんの実験室「夏場のお買い物調査」(2024年7月12日)
 ・あんあんニュース2024年6月号「お買い物中の食品の温度は…?」

家庭での保存時にチェック!

帰宅後すぐに食材を冷蔵庫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?



冷蔵庫は定期的に清掃していますか?

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。

Point!

しょうゆやめんつゆ、ジュースなど、開封前は常温で保存できる商品でも開封すると、空気とともに微生物(かびや酵母)が入り込みます。状態が徐々に変化(劣化)したり、微生物が増殖する場合があります。冷蔵庫で冷やすことで、微生物の増殖を抑えることができますが、早めにお使いください。

Point!

庫内やドアノブは汚れやすいので定期的に清掃を。
 冷蔵庫の外側の通気口にホコリが溜まると熱を放出できなくなって、庫内温度が下がりにくくなるので定期的に清掃が必要です。

豆知識

●冷蔵庫でも凍ってしまう?!

冷蔵庫の吹き出し口から出る冷たい空気が、直接食品にあたり続けると、凍ってしまうことがあります。

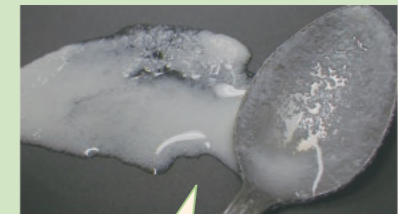
特に夏は、冷蔵庫の扉を開けるたびに中に外の暖かい空気が入り、庫内の温度を一定に保つために冷気の吹き出し方が強くなりがちです。豆腐などの水分が多い食品は、吹き出し口付近をさけて保存するのがポイントです。



豆腐が凍るとこんなにしわしわに

凍ってしまった食品は…

一度凍った食品を食べても問題はありませんが、見た目だけでなく、食感がもとに戻らないことがあります。例えば、凍ってしまったプレーンヨーグルトは、解凍すると分離して水っぽくなり、本来のなめらかな食感や風味が失われてしまいます。



分離したヨーグルト

商品発売後の取り組み

日本生協連では、商品をご利用いただいたあとに寄せられる**不具合や不良のご連絡を「お申し出」と呼び**、商品の品質向上につながる大切な声として受け止めています。お申し出の発生状況は関係部署や経営層で共有し、原因の確認や対応を行うことで、お申し出件数の削減や重大な事故の未然防止につなげています。また、**CO・OP商品に関する「ご意見・ご要望」**も検討し、商品の改善に活かしています。



組合員

受付窓口 (店舗・宅配配達員・WEB・TEL)

内容の確認

お申し出

初動調査

原因調査
是正・再発防止措置

結果の報告

お取引先(工場)や
物流と連携



ご意見・ご要望

検討

改善

商品化

日本生協連

Point!

お申し出の内容、商品ごとの特性に応じて、日本生協連商品検査センターで検査を行います。



△嗅覚官能検査の様子

お申し出品検査の詳細はコチラ▽



Point!

改善する際は、様々な方法で組合員による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

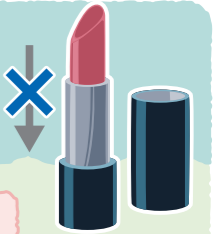
組合員モニターの詳細はコチラ▽



お申し出から改善した事例

CO-OP 口紅

口紅が容器の中に戻らない?!



使用時、容器を回して口紅を出すことはできましたが、逆に回しても口紅が戻りません…

組合員

お申し出品を確認したところ、容器に不具合はありませんでしたが、口紅の**根元が折れて容器の中に戻らない状態**でした。

口紅は、原料を溶かして型に入れ、冷やし固めることで作られています。冷え方が十分でない、口紅のかたさにムラができ、外観上問題はなくても**一部に折れやすい部分**が生じてしまうことがあります。

今回、製造時の室温が高くなる条件(製造時間や製造時期)が重なったため、冷え方が十分でなく、口紅に折れやすい部分が生じ、ご使用時などの衝撃で折れてしまったと考えられました。

このようなことが再び起こらないよう、現在この口紅に関しては次の対策を行っています。

- ・口紅の原料が均一に、しっかり固まるよう、充填後の冷却時間をこれまでより長くしました。
- ・出荷前の検品で、容器を回して口紅を出して見た目を確認するだけでなく、口紅をすべて出した状態で、**軽い衝撃を与えても折れないか確認**するようにしました。

今後も、安心してお使いいただける商品づくりに努めてまいります。



日本生協連

ご意見・ご要望から改善した事例

CO-OP 瀬戸内産レモンのドレッシング



ガラス瓶入りなので油分でツルツルして手がすべってしまいますし、割れると危ないです。ペットボトルの容器にしてもらえませんか?

組合員

一般的に、ペットボトルはガラス瓶に比べて空気を通しやすいと言われ、酸化による味や香りの変化を防ぐには、ガラス瓶のほうが向いていると考えられています。一方で、「使いにくい」という声もいただいていた。

そこで、**ペットボトルに変えても品質が保てるか、お取引先による検証(官能検査、理化学検査、微生物試験)の結果を確認・評価**しました。品質に問題がないことが分かったため、中身はそのままに、容器をペットボトルへ変更しました。これからも、使いやすさと品質の両方を大切にしていきたいです。



日本生協連

◀外観を比較している様子



- 左：瓶(製造直後)
- 中央：瓶(製造後300日相当経過)
- 右：ペットボトル(製造後300日相当経過)

コープ商品 News 「声から開発」

他の改善事例はコチラ▶



全国の生協の品質保証活動

全国の生協では、それぞれの地域や事業の特性を踏まえた品質保証活動に取り組んでいます。その取り組み内容をご紹介します。



▶ コープ九州事業連合「COOP WEB LABO」 「一丸となって店舗を輝かす店舗改装ルポ」 ～品質保証部 開店直前の点検～

2025年9月リニューアルオープンを控えた生協コープかごしま城西店。組合員さんに気持ちよくご利用いただくために、売り場や製造加工室などの設備に不具合がないかを確認し、食中毒などの重大事故の発生や、労災事故を未然に防ぐことを目的に、生協コープかごしま5名の品質保証に関わるスタッフ全員で行う店舗のバックヤード点検の様子が紹介されています。



◀点検の様子



今回の改装で惣菜を製造する作業場を広げました。変化があった場所・設備を中心に、細かく点検を行いました！

コープ九州事業連合
『COOP WEB LABO』

店舗改装ルポの詳細は、
こちらをチェック！

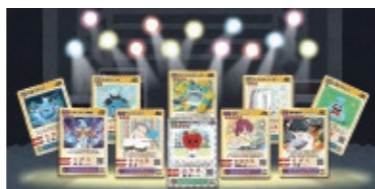


▶ エフコープ 楽しみながら食品の検査について学べる 「りんご館カード」を発行

エフコープ商品検査センター「りんご館」では、検査機器や器具、検査内容をキャラクター化したトレーディングカードを作成し、見学や簡易実験を体験した方などに配付しています。2025年度は新たに11種類のカードを作成し、全部で15種類となりました。

カードにはイラストのほか、機器や器具・検査の説明、特技や能力、弱点などの情報も記載しており、カードを集めることで、検査について楽しく学べる工夫をしています。来館した子どもや保護者からは、「他のカードも見せて！」「大人も楽しめます。集めたい！」といった声が寄せられています。

りんご館では、楽しく学べる取り組みを今後も実施していく予定です。



▲りんご館カード ▲来館者の様子

エフコープ商品検査センター
『りんご館』

見学のお申込み・
りんご館カード詳細は、
こちらをチェック！



▶ 食品安全行政への関わり

日本生協連では、2025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な活動していきます。



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

2026年3月時点

内閣府 食品安全委員会	農林水産省
企画等専門調査会	農業資材審議会 飼料分科会
研究・調査企画会議	食品の安全性に関するリスク管理検討会
内閣府 消費者委員会	薬剤耐性リスク管理検討会
食品表示部会	国際獣疫事務局連絡協議会
消費者庁	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
食品衛生基準審議会	環境省
同 添加物部会	化学物質ファクトシート作成委員会
同 食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会	
同 農薬・動物用医薬品部会	
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！



▶ 全国の生協の2025年度活動実績

商品検査 **149,612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 **1,945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 **1,705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 **98,389**

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/ユニー/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



