

食品の衛生管理

コープやまぐちの基本姿勢

- ①食品衛生法や行政指導等の基準にもとづき、衛生管理の徹底とフードチェーン（製造～流通～消費）での安全性向上に取り組みます。
- ②食品の衛生管理は、食品の安全総合政策の中で重要な項目と位置づけ、やまぐち食の安心・安全研究センター等による独自の衛生検査や食中毒対策の学習、消費者・生産者・流通業者への適切な情報提供をすすめます。

衛生管理基準

- ①衛生管理の指標になる微生物等の基準は、食品衛生法と衛生規範（行政の指導基準）を基本としています。
- ②コープやまぐちで取扱う食品において、微生物学的に問題のないことを確認するために、食品衛生法や衛生規範の基準が設定されていない食品（豆腐など）については、コープCSネットの自主的な基準を適用します。

運用について

- ①食品の流通や取扱いの運用判断は、食品衛生法ならびに衛生規範を遵守します。
- ②食品衛生マニュアル(コープやまぐち内部文書)にもとづいた運用を行い衛生管理に努めています。
- ③特に重要である食中毒対策は、製造・流通だけでなく消費過程も大切であり、家庭内保存に関する知識や情報は、広報物等で定期的に情報発信しています。
- ④定期的に、店舗・宅配(コープCSネットの取扱いを含めて)・夕食宅配の取扱い食品の微生物検査、店舗設備・備品等の衛生検査をやまぐち食の安心・安全研究センターで実施しています。
- ⑤検査結果は、コープCSネットとも協力しながら生協の管理レベルの向上、取引先への指導・衛生管理改善、商品の開発や取扱い、クレームの原因究明に活かしています。また組合員へも定期的な情報提供を行っています。

コープやまぐちの商品検査体制について

1992年にコープやまぐち商品検査センター開設

店舗が直接製造する惣菜商品や、外部に製造委託するコープ商品の衛生管理強化を目的に、「コープやまぐち商品検査センター」は当時県内屈指の検査体制で設立されました。微生物検査・理学検査と生協が考える食品の安全政策をほぼ自らが確認できる検査体制(毎週 25～30 商品・約 130 項目におよぶ継続的な検査)でスタートしました。

2005年4月、「やまぐち食の安心・安全研究センター」として生まれ変わりました

近年の食の安全を脅かす様々な問題による、消費者の食の安全意識と生産者組織の自主検査意識の高まりから、さらに安心できる検査体制をめざし、生協とJAが共同で一般社団法人「やまぐち食の安心・安全研究センター」を設立しました。この法人は、「コープやまぐち」と「山口県生協連」・「山口県農協中央会」・「全国農業協同組合連合会」の4者で構成しています。



県流通センター（山口市小郡上郷）内の「やまぐち食の安心・安全研究センター」

建物・機器類は、JA・生協それぞれの専有部分と共有部分を持ち、ノウハウ等の共有も行い、提携のメリットを活かすようにしています。この施設での検査業務の稼働は2005年4月よりスタートし、従来のコープやまぐち商品検査センターの検査機器はすべて持ち込まれ、新たな最新機器類も導入、生協での検査員も増員しました。

2006年度からは、中国5生協の安全確保の役割も担っています

そんな中、コープCSネットで商品事業が統一され、商品検査も相互の協力体制で行われるようになりました。たとえば、新規取扱商品の事前微生物検査やコープCSネットのPB商品（プライベートブランド～独自開発商品）の微生物検査、商品クレームについてはコープCSネット品質保証部での管理となっていますが、「5生協のPB商品以外の流通商品の微生物検査」や「PB商品の食品添加物検査及び成分規格検査」、「5生協の農産物残留農薬検査」については、当センターが実施することになり、やまぐち独自の自主検査や店舗商品・夕食宅配関連の検査と店舗衛生検査等と併せて、他生協の食品の安全性確保も含めた役割を担っています。

2020年度実績

微生物検査	2,168検体	7,013項目
理化学検査	22検体	44項目
残留農薬検査	888検体	149,485項目

生協が考える食品の安全性がほぼ自ら確認できる検査体制

微生物検査

一般生菌数等の衛生指標菌／サルモネラ・黄色ブドウ球菌などの食中毒菌 など

理化学検査

食品添加物／油分の変化などの品質／鉛・カドミウムなど重金属／残留農薬／栄養分析
／抗生物質 など

検査対象

宅配商品／店舗商品／夕食宅配／店舗施設・備品

これらの検査結果はコープCSネット品質保証部と商品関連部署へ報告され、商品開発やメーカーへの指導・改善に活かされます。

コープCSネットが出来たことで、全体で統一したレベルでの衛生管理点検などができるようになって商品の管理レベルは、よりアップしました。コープCSネット開発商品をはじめ、構成各生協のPB商品の点検や仕様書確認なども定期的に行える体制です。