

2019年5月9日

市民生活協同組合ならコープ 理事長 中野 素子 様

市民生活協同組合ならコープ 安心安全業務監査委員会

座長 坂上 吉一 (近畿大学元教授)

委員 石井 營次 (京都聖母女学院短期大学非常勤講師)

岩口 伸一 (奈良女子大学准教授)

吉田 由香 (商品担当常任理事)

澤田 永子 (理事)

森本 宏美 (理事)

第32回安心安全業務監査報告書

ならコープ安心安全業務監査委員会規程 第3条及び第4条に基づき、ならコープのフードセーフティ・システムの当該期の対応について報告等を受け、フードセーフティシステムが順当に運用されているか、安心安全業務が一般社会やならコープの事業の中で発生した問題に対応できているかについて、独立した立場から監査を実施しましたので以下の通り報告いたします。

1. 監査概要

(1) 第32回安心安全業務監査委員会 2019年5月9日(木) 10:00~12:00

(2) 2018年度下半期の安心安全業務の取り組み経過と成果のまとめの書類・面談監査

被監査者 山中専務理事、片岡品質保証室部長、盛口無店舗商品部長

2. 監査の結果

全体として、引き続き前向きに取り組まれていることを再確認しました。

それぞれの課題については、重点化すべきところを押さえて、できるところからすすめてください。また、各委員から出された意見について、真摯に受け止めていただきますようお願いいたします。

3. 各委員の意見

(1) 奈良県内で最大規模の商品検査施設を有していることに、責任の大きさを再認識して下さい。

(2) 共有店の指導については、内部で指導できる体制づくりを検討して下さい。

(3) HACCPについてはコストがかかりますが、ぜひすすめてください。

(4) 商品輸送中の温度管理について、引き続き強化して下さい。

(5) 「ゲノム編集」は、まず学習するということが重要です。メリット、デメリットの双方について学び、情報を発信してください。

(6) 残留抗生物質については、ならコープ、日本生協連それぞれに判断はあると思いますが、調査した上で課題としてください。

(7) 取引先間での商品取り扱いの不適合についても、今後の教訓としてください。

(8) 臭気トレーニングはよい取り組みです。今後も継続して下さい。

(9) 表示にないアレルゲン物質の混入はリスクが高いため、今後も細心の注意をはらってください。

(10) 組合員によるコープウォッチャーの活動を、フードセーフティ・システムとして記録して下さい。

(11) 店舗で調理などに使用する調味料の期限切れには気をつけてください。

(12) 渡航時の感染症対策を再確認しました。ただし、自己申告とのことなので、申告漏れのないよう徹底してください。

(13) 残留農薬問題も含め組合員が不安になる事象については、不安が解消するよう、引き続きより詳しく丁寧に対応してください。

以上

2019年10月14日

市民生活協同組合ならコープ理事長 中野 素子 様

市民生活協同組合ならコープ 安心安全業務監査委員会
座長 坂上 吉一(元近畿大学教授)
委員 石井 營次(元近畿大学教授)
岩口 伸一(奈良女子大学准教授)
関 明子(常任理事)
板澤 英子(理事)
牛谷 光子(理事)

第33回安心安全業務監査報告書

ならコープ安心安全業務監査委員会規程 第3条及び第4条に基づき、ならコープフードセーフティ・システムの当該期の対応について報告を受け、順当に運用されているか、安心安全業務が一般社会やならコープの事業の中で発生した問題に対応できているかを、独立した立場から監査を実施しましたので以下の通り報告いたします。

1. 監査概要

(1)第33回安心安全業務監査委員会 2019年10月10日(木) 10:00~12:15

(2)ならコープフードセーフティシステム2019年度上半期稼働状況の報告書類・面談監査

被監査者 山中専務理事、片岡品質保証室部長、沖山店舗商品部長、盛口無店舗商品部長、金銅広報部長

2. 監査の結果

前回の指摘事項の是正も含めて、引き続き前向きに取り組んでおられることを認識、評価しました。

以下の監査意見については、重点化すべきところを押さえて、できるところからすすめてください。また、各委員から出された意見について、真摯に受け止めていただきますようお願いいたします。

3. 各委員の意見

- (1) 食品衛生月間(6-10月)の取り組みは大変よいことです。しかし食中毒の発生は9月に増加するので、月間のスタート時だけでなく7月~8月にも注意喚起のチラシ等を配布するとさらに効果的です。ご検討ください。
- (2) 生食による食中毒は、アニサキスと共にカンピロバクターも脅威です。カンピロバクターは移染も発生要因なので長期保存はしないこと、手洗いの励行が重要であること、冷凍しても菌が死滅しないことがあるなどの啓発活動をおこなってください。
- (3) 食中毒予防のためにカツオ等の冷凍原料を使っていることについて、啓発の意味も込めてわかりやすい情報を提供して下さい。
- (4) アレルゲンに関する情報などでは、組合員のくらしに寄り添ったわかりやすい情報提供を、また、弱者に寄り添った商品開発を心がけてください。
- (5) より情報を知りたいという組合員・消費者のために、ウェブサイトのトップページを見やすくすることが大事です。また、動画による取引先工場や産地の様子の「見える化」をすすめるにあたっては、組合員の目線で見やすさを工夫して下さい。
- (6) 温度管理を含めて、食品を取扱う職員の安心安全を確保する意識、商品管理意識を高められる研修の実施やツールの活用を検討して下さい。
- (7) 商品輸送中の温度管理の取り組みが前進していることを確認しました。車輛1台を決めてカードロガーでデータを取ると温度変化がさらに詳しくわかり、職員教育にも使えるので、導入を検討して下さい。
- (8) ゲノム編集について、実際に商品化されると、そうであるのかないのか証明することは困難なので、ゲノム編集に対する考え方やどのように取り組むのかということ、早い段階で確認しておいてください。

以上