

ならコープ品質保証 活動レポート

2017年度活動報告(2018年7月発行)

I n d e x

・品質保証活動レポート発行にあたって	1
・ならコープ独自の食の安心・ 安全確保のための基盤システム	2
・組合員の声を聴き、実現・改善に向けて ・コープベル	3
・商品へのお申し出の対応	4
・商品検査	5~6
・取引先点検 ・店舗点検	7
・学習会・情報発信 ・購買先(再)評価会議 ・重大事故発生時の対応	8
・HACCP推進活動	9
・品質保証部門のあゆみ	10

市民生活協同組合ならコープ

〒636-0302 奈良県磯城郡田原本町宮古395-1
品質保証室

ならコープは国際規格であるISO
9001:2015品質マネジメントシステム及びISO14001:
2015環境マネジメントシステムの
認証を取得しています。



ならコープは、JAなら
けん、奈良県森林組合
連合会と共に、吉野の
森と水を守る取り組み
をすすめています。

品質保証活動レポート発行にあたって

市民生活協同組合ならコープ 理事長 中野 素子

2017年度は、安心してらせる地域づくりのために「たすけあい・ささえあい・わかちあい」をテーマとした第11次中期計画の中核の年度でした。

到達点は、組合員数27万4,149人(県内世帯に占める割合46.4%)、出資金残高は101億6,775万円、供給高は388億8,735万円、経常剰余金は4億6,366万円となり、いずれも前年を上回り、増収増益とすることができました。奈良県をはじめとした行政・自治体の皆様、全国各地の生協仲間の皆様、共栄会を中心としたお取引先各社の皆様のご指導、ご支援、ご協力があったからこそこの結果です。感謝申し上げます。この間のご協力、ご支援、ご理解をいただきました関係各位に心よりお礼を申し上げます。

「家族に安全で安心して食べさせられる商品を購入したい」という願いは、ならコープ創立以来変わらぬ組合員の想いです。その願いを実現するための基盤となるのが、「ならコープフードセーフティシステム」。品質保証室では、組合員に確かな商品を提供できるように、独自に定めた商品取扱い基準に適合しているかの検証、コープベルや商品苦情で寄せられる意見や内容を分析し、商品事故の予防に努めています。品質保証部門による取引先点検で、点検時に発見した指摘・改善事項については、そのつど取引先と是正計画を確認し、是正状況を点検するとともに、ならコープの職員の衛生指導も行っています。こうした商品検査や商品苦情への対応はもちろんのこと、リスクコミュニケーションとして、「品質保証&声だより」(毎月発行)や「商品検査だより」(毎週発行)のほか、ならコープHP、機関誌「あをがき」、無店舗利用組合員の請求明細書裏面などにもならコープの食の安心・安全の取り組みをお知らせするなどし、一人ひとりが学び、組織全体で食の安心・安全を推進することを大切にしています。

奈良県全体の食の安心・安全の向上をめざし、2014年に設立された特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会の事務局をならコープ品質保証室が務め、奈良県および県内の関係諸団体の皆様とともに、努力させていただいていることはいずれも前年を上回り、増収増益とすることができました。奈良県内での食品事業者中心にHACCP導入研修会(公開講座)、奈良県指定研修として「ならハサップ」の認証取得に必要なHACCPプラン作成研修も実施することができました。

また、誰もが食の安心・安全に関する正しい知識を身につけリスクを回避する力をつけることを応援したいと、地域での学習活動に役立てていただけるよう、品質保証室の「食の安全講座」を、2017年度発行したパンフレット「ならっぴ出前講座」に掲載しました。教育現場などにご活用いただいています。

ならコープは子会社である「(株)奈良コープ産業」、「(株)CWS」とともにISO9001(品質)とISO14001(環境)を合わせた「統合マネジメントシステム」による活動を推進しています。「(株)ハートフルコープなら」、「(株)ハートフルコープよしの」、「(株)コープエナジーなら」を含めた5社による「ならコープグループの経営理念」を共有統合して、奈良県民の皆さんへの貢献を深め、「ならコープがあってよかったね!」と喜ばれるグループづくりに引き続き全力をあげて努めてまいります。

まだまだ不十分ではありますが、「統合マネジメント」における2017年度の品質保証活動分野に関するまとめとして、「品質保証活動レポート2017」をここにご報告申し上げます。関係者の皆様方の忌憚のないご意見をいただければ幸いです。

2018年7月

ならコープ独自の食の安心・安全確保のための基盤システム



①ならコープフードセーフティシステムの概要

ならコープでは組合員に確かな商品をお届けするためにリスク分析手法に基づき独自のフードセーフティシステム(システム概要図 参照)を構築し運用しています。

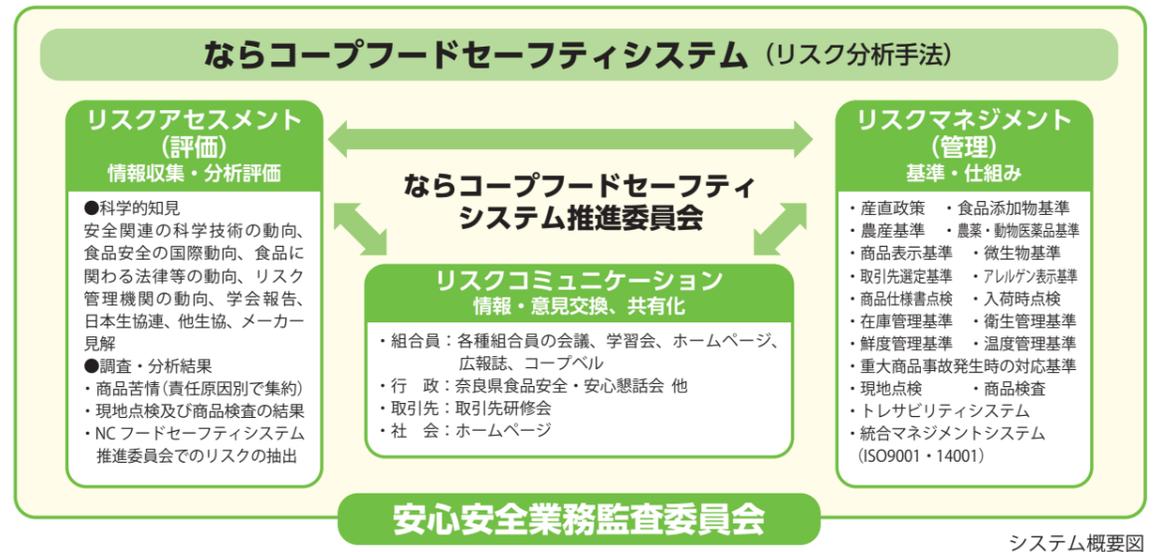
フードセーフティシステムは、食品の原料から製造、流通、供給(販売)、そして消費者までの全過程で発生するリスク評価(リスクアセスメント)を行い、管理項目を決めて、継続的に管理・監視する(リスクマネジメント)とともに組合員や取引先などステークホルダーへの情報提供・意見交換(リスクコミュニケーション)を行うシステムです。

ならコープのフードセーフティシステムは、国際的な食品の安全確保システムとして採用され、わが国の食品安全基本法の第11条～第21条の「施策の策定に係る基本的な方針」で取り上げられている、リスク分析手法の概念をベースとして構築した、なら

コープ独自の食品の安全確保システム(食品の安心と安全の確保を目標とする)です。実践に当たってはならコープグループ統合マネジメントシステム(ISO9001:2015、ISO14001:2015)に基づき推進しています。

まずは、起こりうるリスクについて、最新の科学的知見(国の見解、日本生協連やコープきんきの見解、専門家の文献等)を参考に分析・評価し、「商品政策」をはじめ各種独自の基準や仕組みを作り実践してきました。また、これらの政策や基準は、最新の科学的知見の評価に基づき適時見直し、改定しています。

さらにこれらの取り組みや新たな施策を組合員、消費者をはじめ取引先食品企業にも開示・協力を願い、また国や行政に対して同様の取り組みの実施を要請することにより、リスクコミュニケーションをすすめています。



②推進体制・監査

これらの政策や基準等に基づいてならコープの商品事業が正しく機能しているかどうかを管理する仕組みとして品質保証部門、商品事業部門、無店舗事業部門、店舗事業部門、総務部門、広報部門、内部監査の責任者をメンバーとする「ならコープフードセーフティシステム推進委員会」を毎月開催し、事故や問題を未然に防止する施策の検討と是正措置の点検を実施しています。

また、システムが正しく機能しているかを客観的に評価するため、学識経験者、組合員理事による「安心安全業務監査委員会」*を設け、半期毎に監査を受けています。

*安心安全業務監査委員会：HACCP、微生物分野の学識経験者3人、組合員理事4人による商品事業に関する監査を行う。2004年から始まり2017年度までに29回開催された。



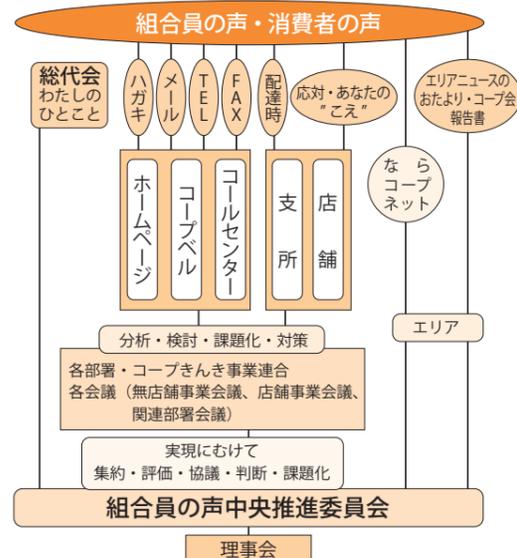
安心安全業務監査委員会

組合員の声を聴き、実現・改善に向けて

組合員の声は、配達時や店舗でのお買い物時、コールセンターやコープベル、ホームページ、組合員のつどい、総代会などを通じて寄せられます。

組合員の声中央推進委員会

寄せられた組合員の声は、役職員一人ひとりが日々の業務の中で課題としています。組合員の声中央推進委員会は、専務理事を委員長とし、組合員理事や各部署の責任者で毎月開催しています。寄せられた声や、声になる前の潜在的な問題とニーズを共有化し、組合員満足度を高めるために協議を重ね、対応の方向性と課題を確認しています。



声の実現事例

組合員の声

携帯電話をもっていないので、お店に公衆電話を置いてほしいです。迎える人もタクシーも呼べません。

⇒実現しました

既存の公衆電話の設置はそのままとし、公衆電話が設置されていなかったコープなんごう、ならコープwithローソン真美ヶ丘店にも公衆電話を設置しました。

組合員の声

退院後の病院食や、塩分制限の食事はありますか？

⇒実現しました

ご自宅での食事準備が困難とされる嚙む力・飲み込む力が弱い方を対象とした、「やわらか食・きざみ食・ムース食」や、糖尿病や腎臓病など食事制限を必要とする方を対象とした「健康管理食(カロリー調整食・たんぱく調整食)」のお届けを開始しました。製造元からご自宅まで宅配(クール便)でお届けします。



コープベル

コープベル(フリーダイヤルで受付)は1983年5月の開設以降、組合員からならコープへの意見や要望、商品に関する問い合わせなどを受ける窓口として、多岐にわたるお申し出に対し正確、丁寧、迅速に対応しています。

2017年度は568件(2016年度は636件)のお申し出をいただきました。商品の不良や異物混入などの苦情は83件、喜びの声をいただいた事例は46件ありました。コープベルにいただいた内容は全部署に発信

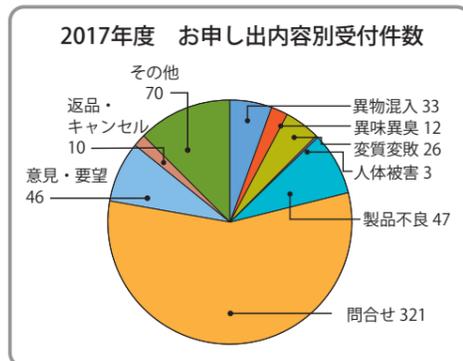
され、組合員さんの声が事業に反映されるように努めております。また、コープベルでは、商品を試食した感想や、その商品に関連する情報、アレンジした食べ方などをまとめた「この商品ってどんな味??」を、ならコープのホームページで紹介したり、商品に関する情報「おしえて!コープさん」を、共同購入やよまどり便(個配)でお届けする請求明細書裏面でお知らせしています。



コープベル



おしえて!コープさん



商品へのお申し出の対応

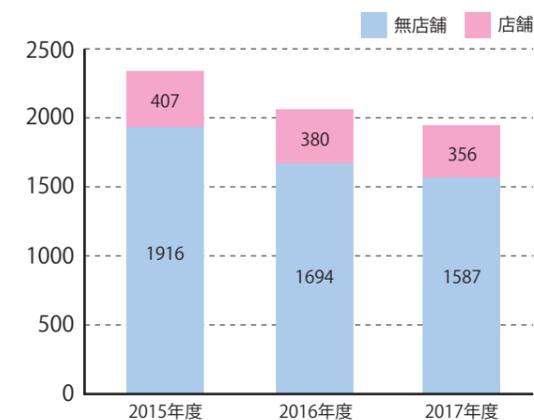
ならコープでは、ご利用いただいた商品に対するお申し出に、次のように対応を行っています。

- ①組合員からいただいたお申し出をしっかりと聞き、製造者に伝え、問題点や原因を調査し、その対策を講じることで、引き続きご利用いただけるようにする。
- ②そして、この取り組みを組合員に知っていただき、生協への信頼に応える。

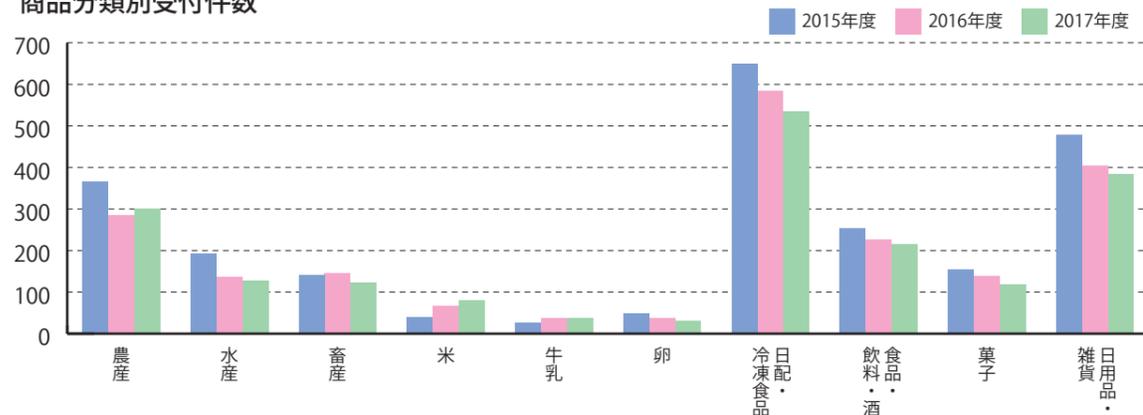
2017年度は1,943件(無店舗1,587件 店舗356件)のお申し出がありました。2016年度は2,074件(無店舗1,694件店舗380件)であったことから131件減少(無店舗107件減少 店舗24件減少)しました。

1,943件のうち、製造起因や設計起因と考えられる製造者に由来する件数が834件(42.9%)でした。2016年度は626件(30.1%)であったことから、お申し出の受付件数は減少しましたが、製造者由来のお申し出は増加しました。

お申し出受付件数



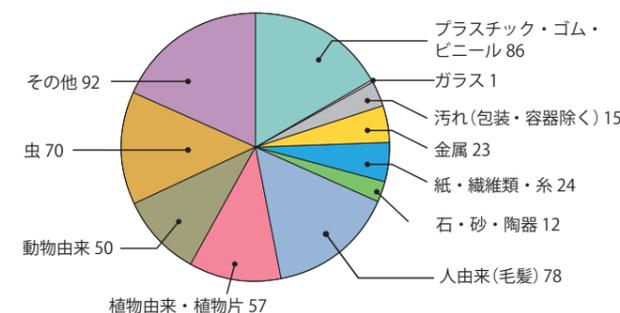
商品分類別受付件数



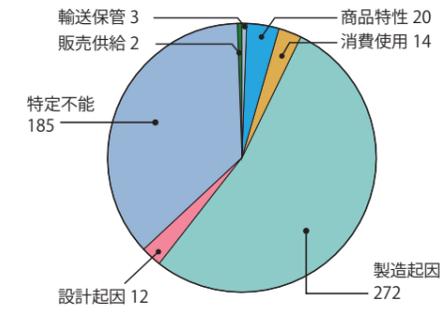
2017年度に受付けた異物混入のお申し出は508件で、2016年度(578件)よりも70件減少(87.9%)しました。508件の異物混入について調査の結果、明確に原因を特定することが出来なかったお申し出を除き、284件が原料選別や製造工程の管理不備、商品設計が

原因と考えられました。製造者へは日本生協連、コープきんぎ等を通じ再発防止に向けた改善を要請し、製造者由来のお申し出の減少に取り組んでいます。

異物混入の内訳



異物混入責任原因分類



商品検査

ならコープで自主的に行っている商品検査は、無店舗・店舗で取り扱う前の新規商品検査、供給している商品の抜取検査、店舗で加工している商品の検査、グループ会社の(株)奈良コープ産業、(株)CWS、(株)ハートフルコープよしので製造している商品の検査、その他産直卵を採卵する鶏舎の拭取検査等です。

【商品検査の目的】

- (1) 独自に定めた商品取り扱い基準に適合しているかどうかを確認する。
- (2) 取り扱う商品の品質や衛生の状態を確認し、製造者と協議して品質向上につなげていく。

【商品検査の考え方】

- (1) 原料から製品にするまでの工程をHACCP手法等に基づいて、きちんと管理していくことで商品の安全性を確保することが基本です。その工程管理が計画どおりに機能しているかどうかを確認することが検査の役割です。
- (2) 同じ手順でつくられたものであれば、一定数を検

査することで全体の傾向を確認することができます。組合員の手元に届く全ての商品を検査することはできませんので、商品ごとにどのような危害があるかを考えて、製造ロットを基本単位として代表ロットサンプルについて検査を実施しています。

- (3) ならコープでは、食品の原料から生産製造、流通、販売（供給）、そして消費者までの全過程で発生するリスク評価を行い、監視項目を決めそれを継続的に監視するとともに情報・意見交換する“ならコープフードセーフティシステム”の一環として商品検査を実施しています。

微生物検査

微生物検査は、衛生的で安全な商品であることを確認するために実施しています。検査結果は食品衛生法や生協の自主基準により評価します。

これらの商品を検査しています

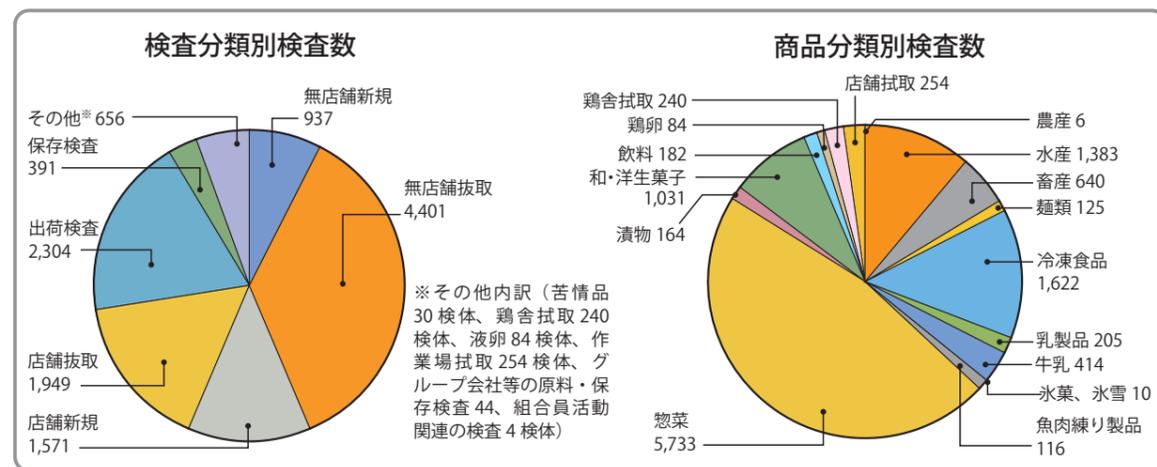
惣菜、寿司、食肉製品、魚肉練り製品、和生菓子、洋生菓子、水産加工品、麺類、豆腐、あげ類、冷凍食品等からリスクが高いと考えられる商品。また、夕食宅配、宅配水（奈良桜よしの天然水）、産直卵や産直卵を生産する鶏舎拭取検査、ならコープ店舗内の作業室の拭取検査など。

検査項目 一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌O-157、乳酸菌



2017年度は、12,209点の商品で36,618項目実施しました。

新規商品の検査は無店舗と店舗で合計2,508点実施し、店舗新規商品で15点が自主基準に不適合となり、取り扱いませんでした。



理化学検査

理化学検査では、表示と異なる原料(畜種・遺伝子組換え原料・アレルギー)が使用されていないか、保存料等の食品添加物の使用量に問題がないか、また、米や卵の鮮度等を検査により確認しています。

2017年度は、ならコープで実施したもの、外部検査機関に検査を依頼し結果を確認したものを合わせて4,753検体でした。

表示にかかわる原材料の確認検査

検査項目		検査数
アレルギー検査	卵、乳、小麦、甲殻類(えび、かに)、そば、落花生の微量混入がないかイムノクロマトキットで確認	61
畜種判別検査	馬・豚・羊・牛・鶏の5畜種が表示通りに使用されているかをPCR法で確認	73
GMO(大豆)検査	遺伝子組換え大豆が豆腐、あげ等の製品に混入していないかをPCR法で確認	83
コシヒカリ検査	コシヒカリを使用した加工品(炊飯米)にコシヒカリ以外の米が混ざっていないかをPCR法で確認	49
異種米判定(外部依頼)	表示されている品種以外の米が混ざっていないかをPCR法で確認	80

食品添加物など化学物質にかかわる検査

検査項目		検査数
食品添加物検査(一部外部依頼)	保存料、発色剤等の使用の有無や使用量を確認	1,073
残留農薬検査(外部依頼)	産直農産物、店舗直売所商品の残留農薬が基準に適合しているかを確認	144
簡易農薬検査	個別農薬の成分ではなく、人体危害につながる、神経伝達に関する物質を阻害する成分がないかを確認	626
ヒスタミン検査	マグロ、サンマなどに含まれるアミノ酸が、細菌由来の酵素によって分解・生成されるヒスタミンの量を確認	408
カビ毒検査	熱帯、亜熱帯地域等に分布するカビが産生するアフラトキシンを確認	56
放射能検査(サベイメータ)	核種特定はできないが、高濃度の放射性物質に汚染されていないかを確認	180
放射能検査(スペクトロメータ)	特定の核種(ヨウ素131、セシウム134、セシウム137)について確認	799

鮮度にかかわる検査

検査項目		検査数
米鮮度判定検査	米に含まれる脂肪分の酸化度を測定し劣化した米が混ざっていないかを確認	138
卵鮮度判定検査	濃厚卵白の高さ、卵重量からハウユニットを測定	960

その他の検査

検査項目		検査数
クドア検査(顕微鏡検査)	養殖ヒラメに寄生虫がいないか顕微鏡で確認(主に市販品調査)	23

2017年度に実施した検査の結果

・残留農薬検査(外部依頼)

食品衛生法に違反する事例はありませんでしたが、仕様書に記載されていない農薬の検出が7商品8成分ありました。調査の結果、仕様書への記載漏れや散布機洗浄不足による移染等であることが判明しました。

・異種米判定(外部依頼)

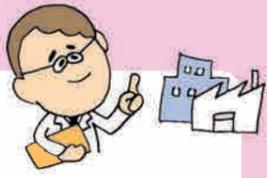
1検体で異種米の混入が確認され、1人の生産者に

おいて生産管理上でのコンタミ(産地で使用するコンバイン、乾燥機等に残留した異種米が混入すること等が原因となり、異種米が意図せず混入すること)の可能性が考えられました。品種ごとの区分管理や使用機器類の清掃の徹底を要請しました。

その他の検査についてはいずれも問題ありませんでした。



取引先点検



取引先点検は、取引先との合意のもとに確認した「商品仕様」通りに、原材料が使用されているか、衛生的に製造されているか等を、外部からの検証業務の一環として行うもので、その結果は取引先にとっても有用な情報となります。

新規及び既存の取引先の工場の衛生状態、防虫管理状態、薬剤管理状態、製造工程、記録帳票の確認等を実施し、必要に応じて改善を要請します。また、検査結果や商品へのお申し出に対して、製造者と確認した再発防止策が実際に実行されているかどうかも点検しています。

2017年度は、61社70回の取引先点検を実施しました。

	2016年度	2017年度
農産品関連	4	2
水産品関連	3	4
畜産品関連	2	4
日配・冷凍食品関連	43	40
米・牛乳・卵関連	9	9
一般食品関連	15	11
合計	76	70



店舗点検

ならコープ店舗の農産、水産、畜産、惣菜部門の作業場の衛生状態や作業状況を確認し、改善を行っています。下期にはサヤラ(株)と合同で全店を点検し、包丁、まな板等の拭取検査、作業状況の確認を行い、衛生状態の向上に努めました。

また、上記の作業状況の点検とは別に、商品の表示方法や、表示内容に問題がないかの点検を行い、不備があった際には都度是正を行っています。

2017年度は衛生状態や作業状況の点検を36回、表示の点検を257回実施しました。



学習会・情報発信

学習会活動

ならコープ、ならコープグループ職員対象の、食の安心・安全の取り組み、苦情受付対応、表示などの学習会を43回実施。また、組合員などを対象とした、品質保証室の見学や味覚チェック、糖度測定、手洗い実験など食中毒予防の学習会を20回実施しました。



情報発信

「今月の質問」

商品へのお申し出から、広く組合員にお知らせすべき内容を機関紙『あをがき』で毎月紹介。

「この商品ってどんな味??」

商品を知って知らせる取り組みとして、商品を食べた感想や、おいしい食べ方をホームページで紹介。

「品質保証&声だより」

商品検査実績やならコープの食の安心・安全の取り組み、組合員さんの声の実現事例などを、毎月独自企画案内書のCOMET2とホームページで紹介。

「品質保証ニュース」

商品へのお申し出やご意見の中から、職員に広く知ってほしい商品情報やトピックスなどを、ならコープ全部署に毎月発信。

「取引先研修会」

10月17日奈良県橿原文化会館において、ならコープ共栄会とならコープの共催で第13回取引先研修会を開催し、取引先75社106人、ならコープ関係者を含めて総勢134人参加がありました。基調講演では、昨年につき、アース環境サービス(株)学術部次長 市原睦規氏から「食の安心・安全をめぐる食品メーカーの課題(2)～商品苦情のお申し出内容からの見直しポイント～」をテーマに解説いただき、その後、取引先2社(株)ヒロツク、(株)牛信)から自社での安心・安全の取り組み事例の報告をいただき共有しました。



購買先(再)評価会議

原材料の品種や産地偽装、商品へのお申し出や重大な商品事故、商品検査や取引先点検の結果などによって、食の安全に対する姿勢や対応能力などを評価する基準を設け、3カ月ごとに評価会議を開催しています。評価結果に基づいて改善を要請し、それでも十分な改善が見られない場合は、商品取り扱い停止等の措置を講ずることとしています。

重大事故発生時の対応

日常的に寄せられる商品についての意見や苦情に対し原因の調査をすすめ、重大事故と疑われる事例が発生した場合は、速やかに専務理事のもとに緊急対策本部を設置し、日本生協連、コープきんき事業連合と連携して緊急体制を敷き、「重大事故発生時の対応基準」に基づいて対応するよう定めています。



特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会

2011年度から奈良県食品安全・安心懇話会の後援および奈良県関連部門の支援により、奈良県工業技術センター（現：奈良県産業振興総合センター）と社団法人奈良県食品衛生協会（現：公益社団法人 奈良県食品衛生協会）、ならコープの三者が共同して、主に県内の食品企業を対象にしたHACCP研修会を開催してきました。

この取り組みを発展させた「奈良県HACCP研究会」が、2014年2月に特定非営利活動法人として設立しました。主な設立目的は、「奈良県食品企業の衛生・品質管理水準のボトムアップを図る」、「奈良県食品監視

指導計画に収載のHACCP手法の普及・啓発の民間における補完を図る」とし、事務局をならコープ品質保証室が担っています。かねてから制定を求めてきました、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）が2015年7月1日に施行され、当研究会は、ならハサップの認証を取得するための条件の一つである指定研修を開催し、ならハサップ取得の推進や、運用面のフォローなどを行い、民間の立場で普及・啓発を図り、県内の食品企業の衛生・品質管理水準の向上をめざし取り組んでいます。

ならハサップ認証取得に向けた研修会を開催

7月に奈良県産業振興総合センターにて、無料公開講座として、HACCP手法の基礎を学習する「HACCP導入研修会—今なぜHACCPが必要なのか—」を開催し44社76名（行政関係者等を含め101人）の参加がありました。

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）の認証取得条件の一つである「HACCPプラン作成研修」を8月～9月にかけて3日間実施しました。20社40人の参加があり、(株)味の大和路での製造工程の見学、各グループでの危害分析やCCPの設定、管理基準、文書記録の作成などに取り組めました。

2018年1月に4日目の研修として、3日間の研修を終え、約3ヶ月間のトライアル期間で自社のHACCPプランを作成した企業17社が、必要な資料・書類を持参し、自社での取り組みについて、報告と質疑応答を行いました。研修内容に則した申請準備ができていると判断された企業には後日修了証を発行しました。

2016年度に研修を受けた後、認証に向け対応をすすめられた、(株)製粉株式会社手延素麺事業部が、2018年3月15日に認証取得されましたので、ならハサップ認証施設は6施設となりました。



HACCP 導入研修会



HACCP プラン作成研修



HACCP プラン作成研修



HACCP プラン作成研修



HACCP プラン作成研修

※ HACCP：原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を定めて、そのポイントを継続的に監視・記録し、不良製品の出荷を未然に防ぐ、国際的にも認められたシステム。

平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業

奈良市が、市内の飲食店にハサップを広く普及するために、モデル事業者を選定し、業務委託を受けた当研究会とともに、現地支援や研修会、支援導入ツール

として「飲食店におけるHACCP（ハサップ）の考え方に基づく衛生管理ガイドブック～ハサップの考え方とモデルケース～」の作成等に取り組めました。

今後の活動予定

特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会は、引き続き官民一体となった取り組みを行うことで、奈良県内食品企業の積極的なHACCP手法の導入・普及に向けた活動を進めてまいります。

2018年度も、HACCPの基礎を学ぶ導入研修会と、認証制度への申請に向け、食品工場の現場研修も実施し、

必要な知識、技術を習得できることを目指し、参加者自らの事業所や製品におけるHACCPプランが作成できるよう研修会を開催します。また、奈良県の地場の特産品である三輪素麺の製造者を対象にした研修会も開催します。

品質保証部門のあゆみ

1990年

- ・田原本町の物流センターに品質管理室設置
- ・微生物検査開始

1995年

- ・田原本、香芝統合支所開設に併せて、品質管理室を拡張移転
- ・食品添加物検査開始

1996年

- ・奈良県工業技術センターの技術フォーラムで「ならコープのHACCP実践」を発表

2003年

- ・総合品質保証部に機構変更（従来の機能に加えて「製造者管理の一元化」「商品表示の適正化推進」「組合員意見の一元管理」）
- ・奈良県工業技術センターの技術フォーラムで「ならコープフードセーフティシステムの取り組み」を発表

2004年

- ・第8回地域保健全国大会で「ならコープフードセーフティシステムの取り組み」を発表

2005年

- ・アレルゲン検査、PCR機器を導入し遺伝子組換え食品(大豆)検査開始

2007年

- ・品質保証室に機構変更（組合員の声推進部門を別部門での管理に変更）
- ・PCR機器による畜種判定検査開始

2008年

- ・品質保証部に機構変更
- ・簡易農業検査、ヒスタミン検査、アフラトキシン検査開始
- ・奈良県食品安全・安心懇話会専門部会委員として、奈良県の食品企業の安全・安心取り組みにおける企業姿勢の在り方と品質保証体制の確立に関する報告書「私たちが取り組む食の安全・安心」作成にかかわる

2009年

- ・コシヒカリ(加工食品)の品種判定検査を開始
- ・農林水産省の「食品産業HACCP等普及促進事業」の助成による食品企業経営者のためのHACCP研修「エグゼクティブワークショップ」を開催し、お取引先17社の経営層の参加があり、食品をより安全に取り扱うための手法としてHACCPの導入が必要であることを学んでいただいた

2010年

- ・品質保証に機構変更
- ・7月にコープきんき事業連合と大阪いずみ市民生協が共同で運用する商品検査センター“コープ・ラボ”が和泉市に開設され、ならコープの商品検査は、主に独自取扱商品や店舗商品に集中し、より幅広い商品で実施できるようになる

2011年

- ・放射性物質検査を開始
- ・奈良県工業技術センター、(社)奈良県食品衛生協会、ならコープの共催で7月と11月に研修会「食品衛生の基礎からHACCPの実践までの挑戦」を開催。研修会を通じて奈良県内の食品企業の従事者の衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上をめざし、奈良県内の食品企業の食品技術者リーダーの育成を目的に企画され合計80人を超える参加があった

2012年

- ・クドア(寄生虫)検鏡検査を開始
- ・奈良県工業技術センター、(社)奈良県食品衛生協会、ならコープの共催で7月と11月に研修会「こうすればHACCPが導入できる」を開催。80人を超える参加があり、次年度に研究会設立に向け準備を開始
- ・奈良県消費生活センター主催の「食の安全安心講座」で流通・販売業者としてならコープの取り組みを発表

2013年

- ・品質保証部に機構変更
- ・農林水産省の補助事業として、奈良県産業振興総合センターにて、(公社)奈良県食品衛生協会、ならコープの主催で8月にHACCP導入研修会を実施し55人の参加があった。また、8月～9月にかけてコーヒー牛乳をモデルとしてHACCP指導者養成研修会を3日間開催し30人の参加があった
- ・2014年2月にならコープ品質保証部を事務局として、特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会が設立

2014年

- ・品質保証部を同敷地内の物流センター2階に移転
- ・特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会による「HACCP導入研修会」を奈良県産業振興総合センターにて7月に実施し37社53人の参加があった。また、8月～9月にかけて「HACCP責任者養成研修会」を実施し22社32人が参加し、(株)奈良コープ産業の「ひとくちいなり」の製造工程をモデルとして危害分析・HACCPプランの作成を行った

2015年

- ・特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会による「HACCP導入研修会」を奈良県産業振興総合センターにて7月に実施し38社67人（行政関係者を含め87人）の参加があった。奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）スタートにより、取得条件の一つである「HACCPプラン作成研修会」を8月～9月にかけて実施し、19社31人の参加があった。2016年1月には認証取得に向けた自社のHACCPプランの報告会を実施した

2016年

- ・特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会による「HACCP導入研修会」を奈良県産業振興総合センターにて7月に実施し44社70人（行政関係者を含め93人）の参加があった。奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の一つである「HACCPプラン作成研修」を8月～9月にかけて実施した。27社40人の参加があった。2017年1月に認証取得に向けた自社のHACCPプランの報告会を実施した

2017年

- ・品質保証室に機構変更
- ・特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会による「HACCP導入研修会」を奈良県産業振興総合センターにて7月に実施し44社76人（行政関係者を含め101人）の参加があった。奈良県自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の一つである「HACCPプラン作成研修」を8月～9月にかけて実施した。20社40人の参加があった。2018年1月に認証取得に向けた自社のHACCPプランの報告会を実施した
- ・奈良市地域連携HACCP導入実証事業の業務委託を受け、モデル事業者の現地支援や研修会、支援導入ツールの作成にかかわった
- ・大阪市北区社会福祉協議会や奈良県内の幼稚園、小学校、高等学校からの依頼により味覚チェックや食中毒予防などの学習会を実施した