

品質保証活動レポート

2023年度活動報告

(2024年6月発行)

Quality
Assurance
Activity
Report

Index

・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
・購買先（再）評価会議・取引先点検・店舗点検	7
・学習会・情報発信	8
・HACCP 推進活動	9
・品質保証部門のあゆみ	10

ならコープ 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 吉田 由香

ならコープの事業と活動に対する日頃からのご理解とご協力、ご支援に心より感謝申し上げます。

2023年度は、サイバーインシデントからの復興、利用と信頼の回復を最優先とし、事業と活動の土台となる安心・安全の取り組みをすすめてまいりました。商品検査活動ではならコープ独自で扱う商品を中心に微生物検査を11,482検体、理化学検査を3,715検体の商品について実施しました。理化学検査の内、食品添加物検査は575検体（ならコープ検査570検体、外部検査機関依頼5検体）で実施しました。店舗新規商品にて、使用制限添加物の着色料が使用されていたため、コープきんき食品添加物運用基準に沿って取り扱いしないことにしました。その他の結果は問題ありませんでした。

安心・安全の業務にあたる職員への学習や研修では、各エリア、商品部、店舗供給企画部、品質保証室、人事総務部と連携し、「安心・安全課題」をすすめました。フードセーフティシステム推進委員会では、「学習」を基本とした教育の体系化を図ることを確認し、2023年度は店舗事業の職員に対して「食品表示研修」、「衛生管理研修」を実施し、組織が「大事にしている」ことを改めて理解する機会としました。2024年度は体系的な教育を深化させるよう取り組みをすすめます。

HACCP制度化から2年が経過し、衛生管理への改善はすすんできていますが、一部形骸化するなど課題も残っており対応をすすめています。3月に開催した（特非）奈良県HACCP研究会会員向けのセミナーでは「感染予防にも役立つ食品取扱現場における衛生対策手法」について見識を深めました。

取引先研修会は、ならコープ共栄会との共催で計画をし、取引先のみなさまとならコープの品質管理向上のための研修会として10月に開催いたしました。『注意したい食中毒と近年の食中毒の発生傾向について』を基調講演として、ならコープ学識経験者理事であり、（特非）奈良県HACCP研究会理事長である坂上吉一氏にご講演いただきました。また、事例報告として『食肉製品製造業における安心安全の取組み実践報告』を大和食品株式会

社 品質管理課課長 木曾浩太郎氏にご報告いただきました。58社66名の取引先のみなさまと、食中毒に対する知識を学び、実践への取り組みにつながることを期待される研修となりました。2022年度はサイバーインシデントにより中止としましたが、今年度、改めて開催することができ、ご講演、ご報告いただいたことに感謝を申し上げますとともに、ご参加いただいたみなさま、ご準備いただいたみなさまにも重ねてお礼を申し上げます。取引先のみなさまとならコープ役職員が共に研修の場を持つことは、組合員にとって大きな安心と、信頼へとつながります。今後もこのような機会を持つことを大切にしていまいります。

安心・安全にかかわる活動では、学ぶ場の提供として、毎月開催される商品政策検討会議でのミニ学習会をならコープ活動組合員・職員を対象に実施しました。オンラインと併用することで、毎回多くの参加があり、学びの場として定着しています。

店舗の表示を点検するコープウォッチャー活動には全店舗で26名が毎月の点検活動に参加しました。提出された報告書でご指摘いただいた意見については、該当店舗だけでなく、フードセーフティシステム推進委員会でも協議し、共有することを基本としています。

「機関紙あをがき」をはじめ、各広報紙、ホームページ等で、安心・安全の取り組みや食育に関する情報を発信し、リスクコミュニケーションに努めています。

ならコープ2023年度の品質保証活動の詳しい報告は、本紙でご確認ください。

ならコープは、「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」との想いで創立された生活協同組合であり、組合員の加入動機の一つは「食の安全」です。衛生管理においては、「基本的なことを大事にする、先を見据えて取り組む、課題を見つけて取り組む」このことを大切に、より一層、期待と信頼に応え続ける努力をしていまいります。

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

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(下記システム概要図参照)を構築し運用しています。

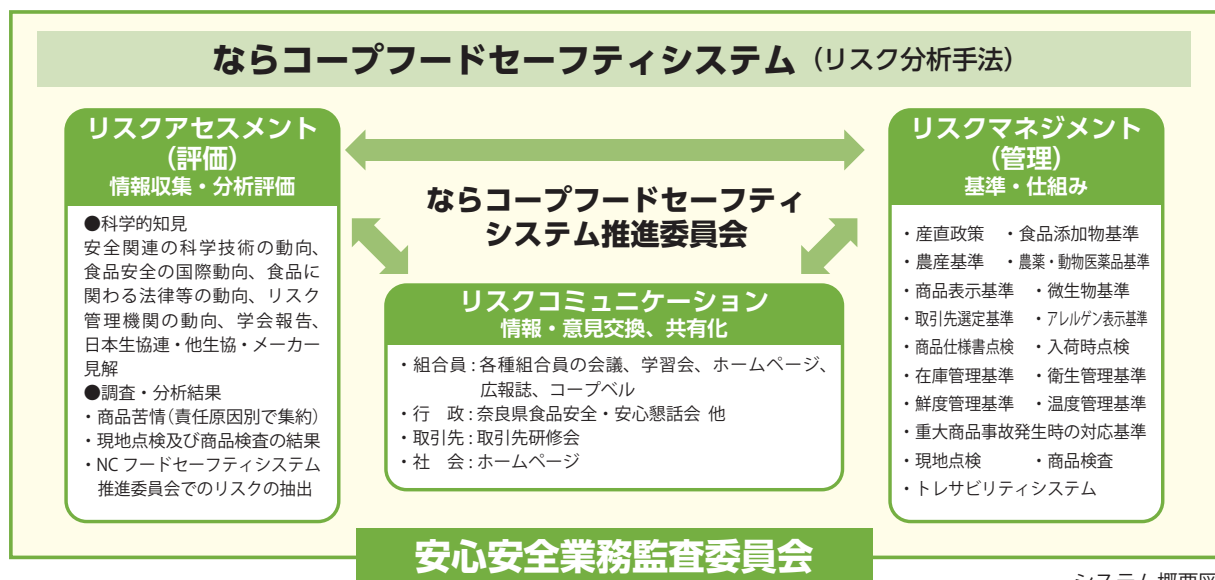
リスク分析手法は、国際的な食品の安全確保システムとして採用され、日本の食品安全基本法の第11条～第21条の「施策の策定に係る基本的な方針」で取り上げられています。食品の原料から製造、流通、供給(販売)、そして消費者までの全過程で発生するリスク評価(リスクアセスメント)を行い、管理項目を決めて、継続的に管理・監視する(リスクマネジメント)とともに組合員や取引先などのステークホルダーへの情報提供・意見交換(リスクコミュニケーション)を行うものです。

ならコープのフードセーフティシステムは、この

リスク分析手法の概念をベースとして構築した、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。

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。



システム概要図

推進体制・監査

商品政策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、コンプライアンス経営推進部門の責任者らをメンバーとする「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、外部有識者、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、食品安全分野の外部有識者3名、組合員理事4名による商品事業に関する監査を年2回行う。2004年から始まり2023年10月までに41回開催された。



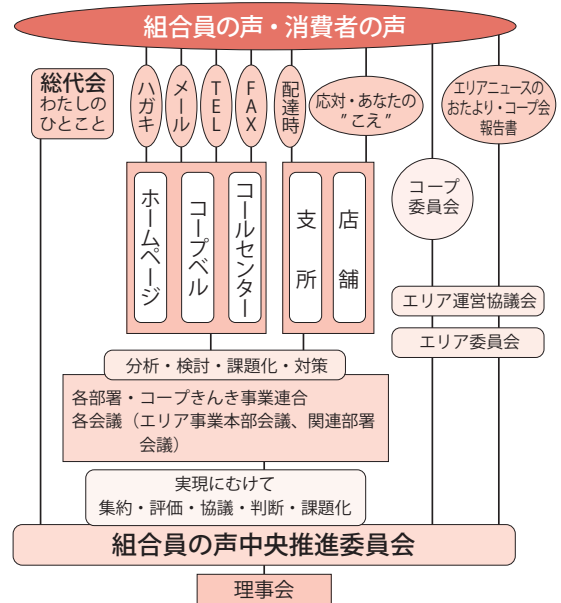
安心安全業務監査委員会

組合員の声を聴き、実現・改善に向けて

組合員の声は、商品お届け時や店舗でのお買い物時、コールセンター、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、各部署の責任者を構成メンバーとし、毎月開催しています。組合員から寄せられた声や、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

店舗改装のため約2か月間の休業中ですが、ギフトの受付をしてほしい。

⇒実現しました

店舗敷地内の受取ハウスで週3日ギフトの受付を行いました。

組合員の声

夕食宅配の献立が毎週同じような感じで飽きてしまう。

⇒実現しました

製造元と協議し、季節や土用の丑などの行事に応じた特別なお弁当を企画(通常お届け商品と選択可)しました。



コープベル

コープベル(通話料無料で受付)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、商品に関する問合せなどを受ける窓口として、多岐にわたるお申し出に対応しています。

2023年度は438件(2022年度は445件)のお申し出をいただきました。ならコープへの問合せ278件、意見や要望は113件、喜びの声をいただいた事例は10件ありました。

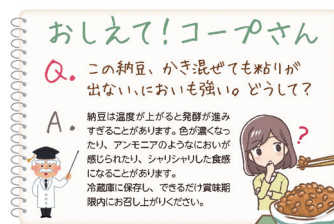
2022年2月から導入された新コールセンターシス

テムにより、ならコープの全ての部署で組合員から寄せられた声を入力し、その情報を共有することが可能になっています。コープベルでは、寄せられた組合員の声を全て確認し、事業に反映されるよう努めています。

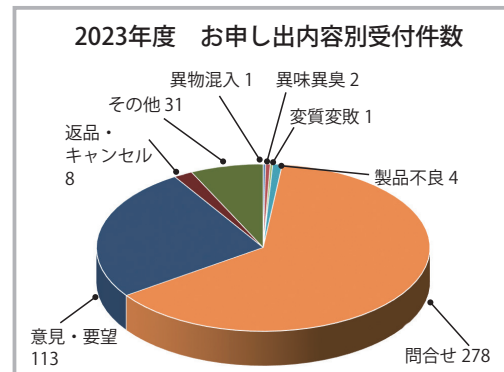
また、コープベルでは、商品に関する情報「おしえて！コープさん」を、共同購入やこまどり便(個配)でお届けする請求明細書兼商品お届け表の裏面でお知らせしています。



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、次のように対応しています。

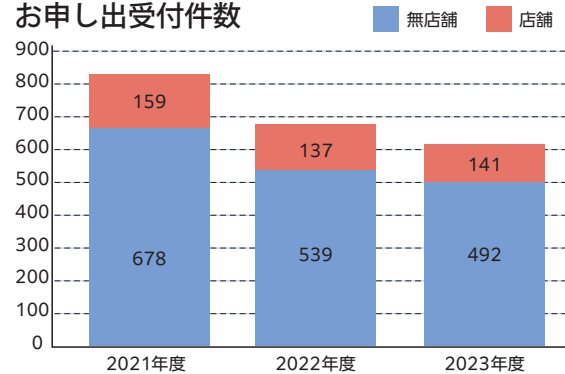
- ①組合員からいただいたお申し出をしっかりと聴き、取引先に伝え、問題点や原因を調査し、その対策を講じる。
- ②この取り組みを組合員に知っていただき、生協への信頼に応える。

2023年度は633件(無店舗492件 店舗141件)のお申し出がありました。2022年度のお申し出が676件(無店舗539件 店舗137件)であったことから43件減少(無店舗47件減少 店舗4件増加)しました。

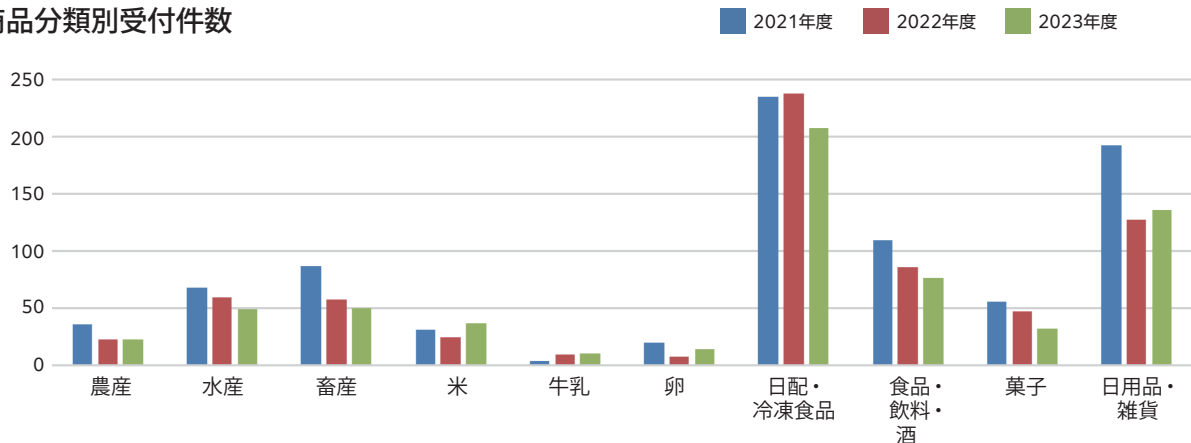
633件のうち、製造起因や設計起因と考えられる製造者に由来する件数は215件(34.0%)でした。

2022年度は676件のお申し出のうち213件(31.5%)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、原因が製造者に由来するお申し出受付件数と発生率は増加しました。

お申し出受付件数



商品分類別受付件数

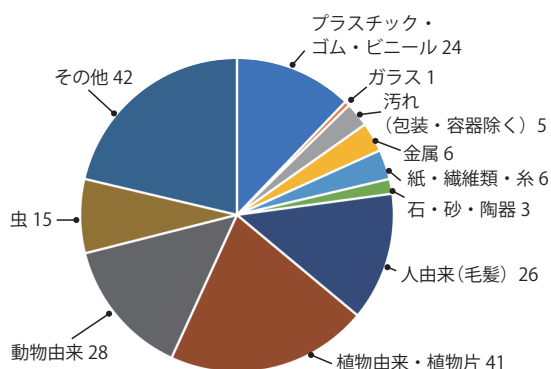


異物混入お申し出への対応

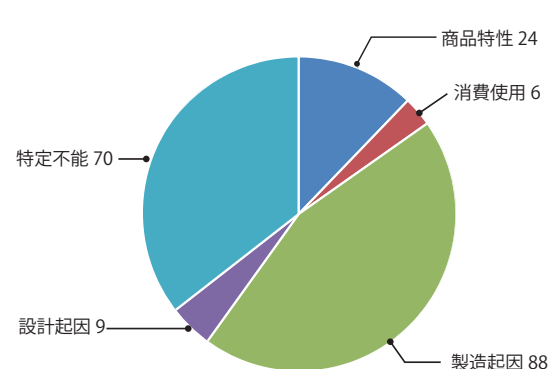
2023年度に受け付けた異物混入のお申し出は197件で、2022年度(227件)よりも30件減少(86.8%)しました。197件の異物混入について調査の結果、明確に原因を特定することができなかったお申し出を除き、97件が原料選別や製造工程の管理不備、商品設計が

原因と考えられました。製造元へは日本生協連、コープきんき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。

2023年度 異物混入の内訳



2023年度 異物混入責任原因分類



商品検査

ならコープでは自主的に商品検査を実施しています。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確認する。
- (2)取り扱う商品の品質や衛生状態を確認し、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、“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。

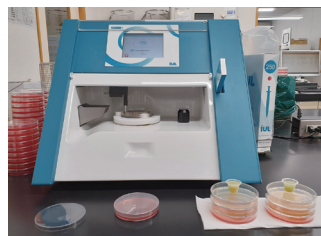
微生物検査

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

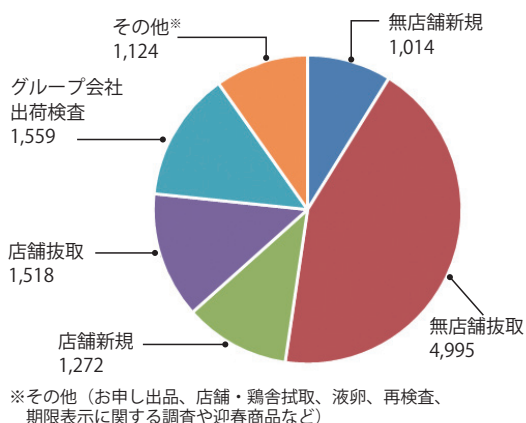
惣菜、寿司、食肉製品、魚肉練り製品、和生菓子、洋生菓子、水産加工品、麺類、豆腐、油あげ類、冷凍食品等から腐敗変敗しやすいもの、食中毒リスクが高いと考えられる商品や産直卵、夕食宅配商品。また、産直卵を生産する鶏舎拭取検査、ならコープ店舗内の作業室の拭取検査など。

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、乳酸菌、真菌

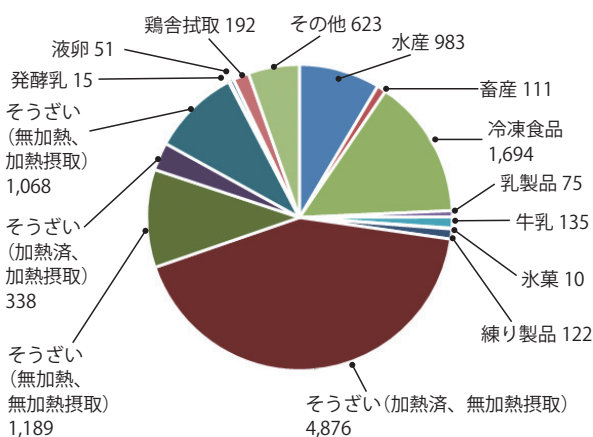


2023年度は、11,482点の商品で41,106項目実施しました。新規商品の検査は無店舗と店舗で合計2,286点実施し、ならコープが独自で取り扱う店舗新規商品で9点が自主基準に不適合となり、取り扱いをしませんでした。

検査分類別検査数



商品分類別検査数



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・アレルゲン等）が使用されていないか、保存料等の食品添加物の使用状況に問題がないか、また、米や卵の鮮度等を検査により確認しています。

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3,715検体でした。食物アレルギーは人体危害にかかわるリスクが高いことから検査数を増やし実施しました。

表示にかかわる原材料の確認検査

検査項目		検査数
アレルゲン検査	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をイムノクロマトキットで確認	700
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	84
遺伝子組換え食品(大豆)検査	遺伝子組換え大豆が豆腐、油あげ等の製品に混入していないかをPCR法で確認	70
異種米判定検査(外部検査含む)	表示されている品種以外の米が混入していないかをPCR法で確認	87
産地判別検査(外部依頼)	食品に含まれている微量元素を測定し、日本産であるかを確認	5

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(外部検査含む)	保存料、発色剤、リン酸塩等の使用の有無や使用量を確認	575
残留農薬検査(外部依頼)	産直農産物、店舗直売所商品等の残留農薬が基準に適合しているかを確認	112
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	418
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	618
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	70
放射能検査(α・β計測器)	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	312

鮮度品質にかかわる検査

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により劣化した米が混入していないかを確認	82
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	582

2023年度に実施した検査の結果

●微生物検査

店舗抜取検査で不適合となった商品1点の取り扱いを中止しました。

●残留農薬検査(外部依頼)

産直野菜1検体で基準値を超えた農薬検出があり、再検査の結果問題ないことを確認しました。調査の結果、近隣からのドリフトによると考えられました。また、産直野菜5検体で仕様書に記載されていない農薬が基準値内で検出されました。調査の結果、病害虫発生により計画外農薬使用後の未報告、農薬散布用タンク洗浄不足、また、近隣からのドリフトによると考えられました。

●食品添加物検査

店舗新規商品3点で原材料表示に使用制限添加物の着色料使用があり、コープきんき食品添加物運用基準に沿って取り扱いしないことにしました。

その他の検査についてはいずれも問題ない結果でした。



購買先（再）評価会議

原材料の品種や産地の偽装、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、6ヵ月ごとに取引先の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、経過観察、商品取り扱い停止等の措置を講じることとしています。

取引先点検

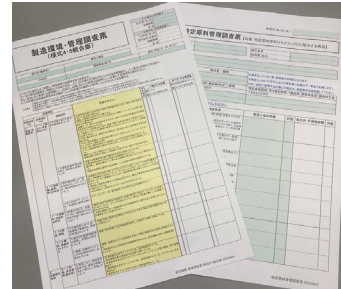
取引先点検は、取引先との合意のもとに確認した「商品仕様」通りに原材料が使用されているか、衛生的に製造されているか等を、外部からの検証業務の一環として行うものです。その結果は取引先にとっても有用な情報となります。

原材料の品種や産地偽装について原料トレースが必要な取引先の点検は商品部門、お申し出を受けた重大な事故、微生物検査結果など、食品衛生上のリスクをとまう取引先の点検は品質保証部門が行っています。

取引先点検では、工場の衛生状態、防虫管理、薬剤管理、製造工程、記録帳票、使用原料の確認等を実施し、必要に応じて改善を要請します。また、点検の際には、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行されているかも確認しています。

2023年度は、帳票による点検を含め商品部門、品質保証部門で、66社71回点検を実施しました。2024年度も引き続き、商品仕様や衛生状態の確認を実施します。

農産品関連	水産品関連	畜産品関連
6	10	9
日配・冷凍食品関連	米・牛乳・卵関連	一般食品関連
16	13	17



店舗点検

ならコープ店舗の農産、水産、畜産、惣菜、ベーカリー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。

また、上記の点検とは別に、関連部署と商品の表示方法や、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。

2023年度は衛生状態や作業状況の点検を42回、表示の点検を239回実施しました。



学習会活動

ならコープ職員・委託業者、ならコープグループ対象の、食の安心・安全の取り組み、商品へのお申し出対応、臭気識別等の学習会を23回実施。組合員、理事等を対象とした、食中毒予防や品質保証（安心・安全）の取り組みの学習会を3回、県内の高校からの依頼による食品衛生に関する学習会等を3回実施しました。また、2022年度はサイバーインシデントにより中止となった取引先研修会を本部会議室にてオンライン併用で開催し全体で108名の参加がありました。ならコープ学識経験者理事の坂上吉一氏から「注意したい食中毒と近年の食中毒の発生傾向につ

いて」をテーマに講演いただき、その後、取引先からの実践報告として大和食品株式会社様から「食肉製品製造業における安心安全の取り組み」を報告いただきました。

	対象	内容	参加人数
1	職員向け学習会	食の安全について、お申し出対応、ノロウイルス対策等	212名
2	組合員向け学習会	品質保証（安心・安全）の取り組み、食品添加物等	58名
3	その他学習会や見学	食品衛生、HACCP、ならコープの品質保証活動等	44名

【学習会風景】



情報発信

●「品質保証室便り」

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。

●「品質保証だより」

商品検査実績やならコープの食の安心・安全の取り組み等を、請求明細書兼商品お届け表裏面のもぎたて情報便とホームページで毎月紹介。

●「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等を、ならコープ全部署に毎月発信。

●「食中毒予防」

6月から10月を食品衛生強化月間として、職員や組合員に食中毒予防についての情報を発信。



品質保証ニュース



品質保証室便り

品質保証だより

食中毒予防のお知らせ

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。

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日に施行されました。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、運用面のフォロー等を行い、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目指し取り組んでいます。

2023年度は4月と8月に既に認証を取得されている企業への更新研修を実施し計8社9名の参加があり、2024年3月には会員向けセミナーとして、サラヤ株式会社バイオケミカル研究所の隈下祐一氏から、「感染予防にも役立つ 食品取り扱い現場における衛生対策手法」と題して講演いただき、17社33名の参加がありました。

※ 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。

奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）の終了

食品衛生法の改正によって2021年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者「HACCPに沿った衛生管理」が求められることになったため、奈良県は自主的衛生管理を推進してきた奈良県HACCP自主衛生管理認証制度を廃止する結論に至りました。

そのため、認証を取得するための条件の一つである

HACCPプラン作成研修は2022年度以降実施せず、認証取得事業者への更新研修は2023年度実施が最終となりました。また、新規及び更新認証の手続きは2024年3月31日に終了し、奈良県が認証する有効期間は2027年3月31日までとなります。

今後の活動

（特非）奈良県HACCP研究会は、会員向けの学習会の開催等、奈良県内の食品関連事業者に向けたHACCP普

及と啓発を今後も図るべく取り組みたいと考えます。



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・安心の懇話会専門部会委員として、奈良県の食品企業の安全・安心の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

- ・商品事業に関するクライシス対応マニュアルを制定
- ・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

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”開設。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、より幅広い商品検査を実施

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「食品衛生の基礎からHACCPの実践までの挑戦」を開催

2012年

- ・クドア(寄生虫)検鏡検査を開始（検査技術を修得し市販品を含めた調査結果が蓄積できたため2018年に休止）
- ・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
- ・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「こうすればHACCPが導入できる」を開催

2013年

- ・品質保証部に機構変更（組合員の声推進部門を統合）
- ・(公社)奈良県食品衛生協会、ならコープの主催でHACCP導入研修会、HACCP指導者養成研修会を開催
- ・2014年2月にならコープ品質保証部を事務局として、(特非)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
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会、HACCP責任者養成研修会を開催

2017年

- ・品質保証室に機構変更
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の1つであるHACCPプラン作成研修を開催。また、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る

2018年

- ・奈良市民フォーラム「私たちの食の安全 ～食品添加物の役割と食の安全～」で、ならコープの取り組みを報告
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の1つであるHACCPプラン作成研修（三輪素麺製造事業者向け 食品関連事業者向け）を開催

2019年

- ・放射性物質検査（サーベイメータ）を休止
- ・米の品種判定検査を開始
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の1つであるHACCPプラン作成研修（三輪素麺製造事業者向け 食品関連事業者向け）を開催

2020年

- ・検査キットを使用したアレルゲン検査を強化
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の1つであるHACCPプラン作成研修を開催

2021年

- ・産地判別検査（外部依頼）を開始
- ・(特非)奈良県HACCP研究会によるHACCP導入研修会、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）取得条件の1つであるHACCPプラン作成研修を開催

2022年

- ・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）を返上

2023年

- ・米の品種判定検査でもちの検査を開始

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、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。