



第3回 JLICセミナー

小売段階での衛生管理の現状と課題

日本生協連 商品検査センター 生化学検査グループ 西岡則幸



- 生協の品質管理の紹介
- 小売段階での衛生管理（商品検査）と事例紹介
- 品質管理における課題の管見

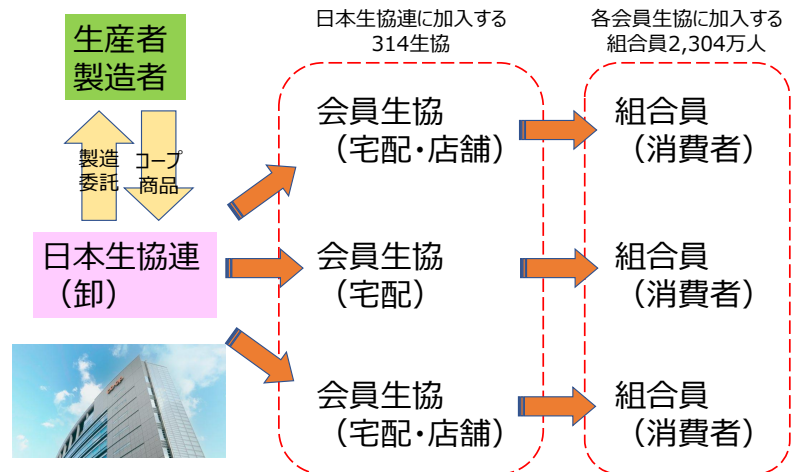
日本生協連と全国の生協



日本生協連の購買事業



- 全国に地域生協（宅配・店舗事業）、職域生協、大学生協など約560生協、約2,996万人（全国の1/3世帯）が組合員
- それぞれの生協は一つひとつが別法人として運営
- それら生協が作った連合会・中央会が「日本生協連」
- 現在、314生協が「会員生協」として加入
- 日本生協連は会員生協を通じて組合員のもとに事業・活動を届けている
- 会員生協は日本生協連を通して繋がり、生活協同組合として大きな連携・連帯の力を発揮



全国の生協の検査センター



コープ商品の品質管理システム



- 1 ユーブスぽる
- 2 ユーブリア連合会
- 3 びらシステム
- 4 東海コープ東海連合会
- 5 おおさかびらコープ
- 6 おかやま市民生協
- 7 おかやまコープ
- 8 ユーブかがわ
- 9 ユーブ及び
- 10 ユーブかこしま
- 11 いわて生協
- 12 生活クラブ東海連合会
- 13 ユーユー
- 14 トヨタ生協
- 15 コープさんぽ東海連合会
- 16 コープコス
- 17 コープ中国四国東海連合会
- 18 とくしま生協
- 19 エアコープ
- 20 ユーブおさな
- 21 ユーブ東北ワンネット東海連合会
- 22 東都生協
- 23 ユーブ北陸東海連合会
- 24 ならコープ
- 25 水戸いづみ市民生協
- 26 京都生協
- 27 一般社団法人やまぐち魚の安心・安全保証センター
- 28 ころも生協
- 29 エアコープ
- 30 ユーブおさな
- 31 日本生協連



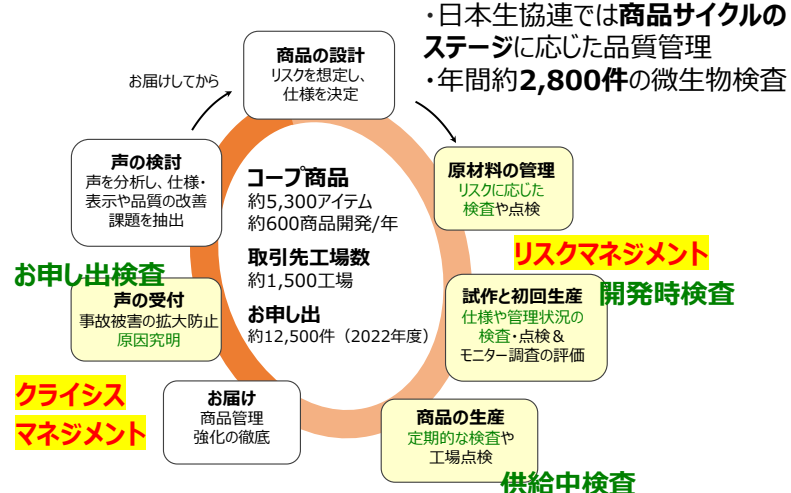
・30会員生協に商品検査センターがあり、理化学検査、微生物検査を実施

・生協全体で約15万件の商品検査を実施（21年度）

・日本生協連ではPB（コープ商品）の検査を実施

・会員生協では自生協のPB商品、NB商品、インスタア加工品の検査を実施

PB: プライベートブランド  
NB: ナショナルブランド



- リスク管理(衛生指標菌)+クライシス予兆管理(食中毒菌)
- 公的基準、自主基準に従って評価
- 不具合を検出した場合、お取引先様に改善を依頼
- 危害性・拡散性を評価して、事業対応

- 食中毒菌 (黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、EHEC、リステリア) の検査は商品リスクに応じて企画

黄色ブドウ球菌検査		サルモネラ属菌検査	
実施	・製造時加熱なし	実施	・製造時加熱なく、喫食時加熱なし
個別判断	・選別工程あり等	個別判断	・製造時加熱があり、喫食時加熱なし ・包装後加熱のない海外製造 ・海外ナチュラルチーズを使用
実施せず	・包装後加熱あり ・タンク等で製造し、そのまま充填	実施せず	・包装後加熱あり

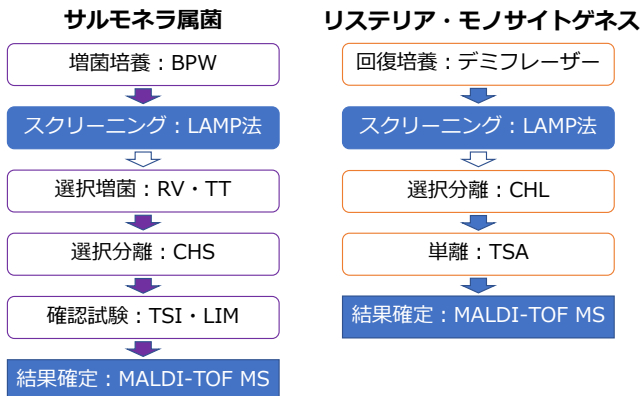


日本生活協同組合連合会

日本生活協同組合連合会

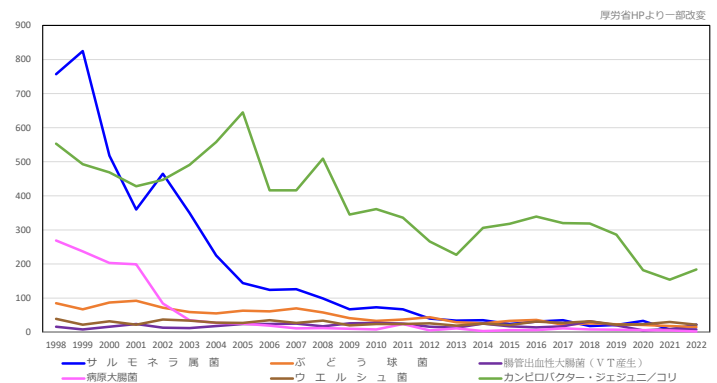
食中毒菌検査の流れ

細菌性食中毒の発生件数



- 培養法による生化学性状での判別に変えて、LAMP法やMALDI-TOF MSを導入することで判定の迅速化、精度の向上

日本生活協同組合連合会



- 日本では、多くの食中毒細菌が低レベルに制御
- カンピロバクターは主に鶏生食もしくは加熱不足が原因
- ウエルシュは主に配食が原因

日本生活協同組合連合会

検査実績 (サルモネラ属菌)

ペットフードからのサルモネラ属菌検出事例

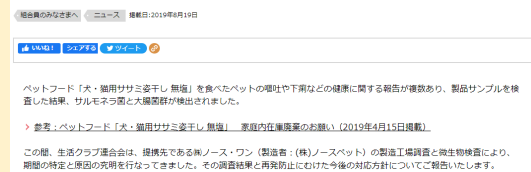
- 未加熱摂取品、海外生産品、食肉製品を対象に増菌法検査

- ペットフード (ささみジャーキー) からサルモネラ属菌O7群を検出、混入経路は不明
- 68匹のペットに嘔吐や下痢、うち14匹が死亡

サルモネラ属菌	検査数	陽性数	陽性率 (%)
2016年度	313	1※1	0.3
2017年度	390	0	0
2018年度	359	0	0
2019年度	296	1※2	0.3
2020年度	251	15※2	6.0
2021年度	240	0	0
計	1733	17	0.98

※1：焼成前のベトナム産原料いわし  
 ※2：ペットフード

組合員の皆様へ：ペットフード「犬・猫用ササミ姿干し 無塩」ペットへの健康被害に関する調査結果とお詫び



- 生活用品と位置づけていたペットフードを、本事件以降にヒトが食する加工食品と同等として管理する生協もある

日本生活協同組合連合会

日本生活協同組合連合会

## 検査実績（腸管出血性大腸菌(VT産生))CO-OP

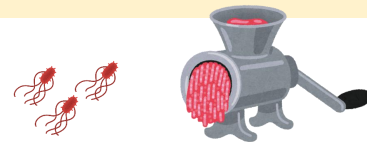
## 牛豚挽肉からのO26検出事例

生協事例

- 日本生協連では店舗加工用ブロック肉を対象に検査を実施
- 検出事例はなし。

EHEC (VT)	検査数	陽性数	陽性率 (%)
2016年度	10	0	0
2017年度	30	0	0
2018年度	20	0	0
2019年度	31	0	0
2020年度	14	0	0
2021年度	18	0	0
計	0	0	0

- インストア加工場で、挽肉用に太いホース状に凍らせた端切れ肉の塊から腸管出血性大腸菌O26を検出
- 追加検査、インストア加工場の拭き取り検査は「陰性」
- お申し出は発生せず



- 「陰性」管理は難しいが、発症菌数100個/ヒトであり、陰性であることが求められる
- 加熱して喫食する商品群であり、リテーラーとしてはどのレベルで管理するのが適正なのか
- 消費者がしっかりと加熱して喫食すれば、事故は避けられる

- ★消費者への啓発が重要
- ★身の回りに食中毒のリスクは存在する

日本生活協同組合連合会

13

日本生活協同組合連合会

14

## 鶏生肉の検査実績（某生協 店舗精肉）

生協事例

## HACCPによる衛生管理の義務化

CO-OP

- 10年間以上の検査実績では、サルモネラは陰性
- 全体の約4割にカンピロバクター汚染がある認識
- 鶏生食文化エリアの生協でお申し出が多いわけではない

カンピロバクター	検査数	陽性数	陽性率 (%)
2014年度	126	56	44.4
2015年度	116	47	40.5
2016年度	47	15	31.9
2020年度	13	11	84.6
計	302	129	42.7

※ 2017-2019年度は検査実施せず

※ 2021年度以降は確認検査まで進んでおらず、データ入力なし

- 1990年代以降に大規模な食中毒を経験し、微生物制御のあり方が抜本的に見直された

- これまでの一律基準による監視や完成品の検査は微生物学的な食品安全確保に効果的ではない

- 事業者自らが工場内の工程全体を制御することによってこそ十分な管理が実現できる

1992年「食鳥処理におけるHACCP方式による衛生管理指針」策定

1995年「総合衛生管理製造過程の承認制度」創設

⇒ 一部の食品に限定、中小企業では導入が進まない

2018年6月「HACCPによる衛生管理の義務化」を含む食品衛生法の改正

2020年6月施行

2021年6月完全施行

日本生活協同組合連合会

15

日本生活協同組合連合会

16

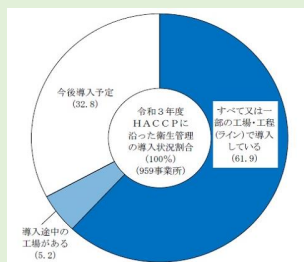
## HACCP導入状況

CO-OP

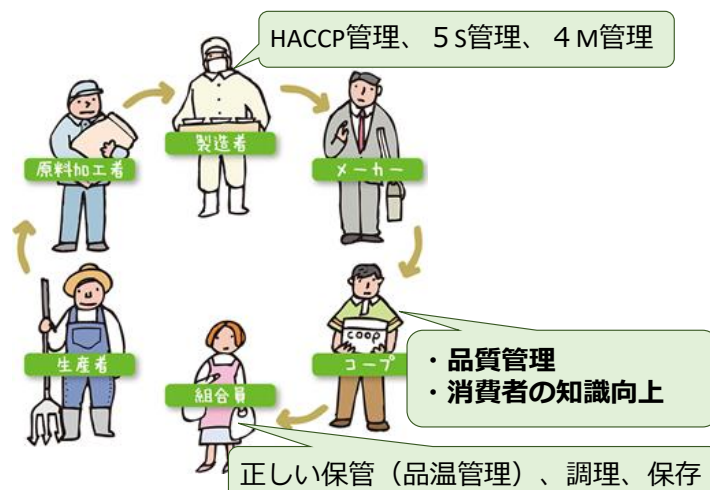
## フードチェーンの各ステップでの役割

CO-OP

2021年10月1日時点の食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況では「すべて又は一部の工場・工程（ライン）で導入している」とする事業所は61.9%で、前年2020年度と比べ19.2ポイント増加で年々増加傾向



- 導入はまだまだ途上
- 生協内でHACCP運用状況についての交流を実施したところ、一部の製造者において、HACCPの考え方に基づく衛生管理は記録を取ることが目的と誤解されている



日本生活協同組合連合会

17

日本生活協同組合連合会

18

- ◆ 近年の食中毒統計からは、フードチェーンを通して食中毒菌管理は一定できているように見える
- ◆ しかし、しっかり考えて備えればコントロールできるというのは、過去の事例が示すとおり、勘違いや過信
- 過去に学んで起こり得るリスクを想定し、**適切なリスク管理**を目指す
- ただし、ゼロリスクを目指して検査や管理を重厚にするのではなく、**適切な管理レベルを維持しつつ**、いかにして**省力化**や**コスト削減**を進めていくかが課題
- **クライシス対応**は、ただただ**精確・迅速**に
- 最後は（経営者が）**腹をくくる**



19

- ◆ 少子高齢化で労働者人口が減少する中、小売段階での品質管理や検査を担う担当者の削減が求められ、**品質管理のノウハウの伝授**や**過去の事例（教訓）の伝達**が難 = 何か起こった際に対応できない
- 品質管理（生協検査室だけでも200名以上）の**機能統合**で、無駄をなくす
- 組織間で、生産現場・製造工場の作業従事者への**危害要因理解の推進**、工程管理、最終製品の品質確認（検査）について、役割分担・フィードバックし、**連携・協力を強化**
- **安全は競合分野ではない**
- 「なにかあったらどうするんだ症候群」から脱却し、大切なことを絞って、業務の**断捨離**

日本生活協同組合連合会

20

- ◆ 組合員（消費者）の食品衛生に対する知識の低下
- ◆ 検査して品質を確認しているから安全という誤解
- ◆ 白（安全）か黒（危険）かを求めがち
- 科学的な正しい情報発信、想いに**寄り添って整理された的確なリスクコミュニケーション**に努める
- フードチェーンの最終段階である**消費者の安全・品質に関わる知識**（食品の保管、洗浄、調理など）ならびに**リスクの正しい理解**（危害性のあるなしではなく不確実性であること）を、**組合員学習会**などで深めていく



日本生活協同組合連合会

21

## ご清聴ありがとうございました。



日本生協連 商品検査センター



せいきょうから、あしたへ

日本生活協同組合連合会

22