

平成 29 年度 第 1 回先進事例見学会の概要

日本生活協同組合連合会 商品検査センター ～ コープ商品の安心・安全を支えるバックボーン ～

生協が提供している「コープ商品」について、まず思い浮かぶキーワードは「安心・安全」ではないでしょうか。生協では商品の設計段階から消費者の手元に届くまでの間、どんな事故が起こり得るかを想定して管理しています。また、起きてしまった事故には速やかに対応し、その原因を分析して、商品の品質改善や事故予防に役立てています。

この取組を陰で支えているのが「商品検査センター」です。同センターでは微生物検査や食品添加物検査を始めとする 10 項目以上に及ぶ綿密な検査を行ってコープ商品のブランドイメージを守っています。

今般、日本生活協同組合連合会様のご協力により、埼玉県蕨市にある商品検査センターを見学させていただきました。その概要について以下にご報告します（見学日：平成 29 年 10 月 20 日（金）13：00～15：00、参加人数：32 名）。



当日は山越センター長に、日本生活協同組合連合会における品質保証や商品検査の取組について、最初にご説明いただきました。その後、参加者は 3 グループに分かれ、2 階から 5 階まで 4 フロアに配置された各検査ルームを巡回して、スタッフの方に検査項目等について解説していただきました。



山越昭弘氏（品質保証本部商品検査センター長）



聴講風景



検査ルームの見学模様

◆ 商品検査センターの概要

所在地	埼玉県蕨市錦町 1-17-18		
建物	A棟（5階）・B棟（2階）	敷地面積	4,467 m ²
建築面積	2,615 m ²	延べ床面積	7,001 m ²
沿革	1972年：商品試験室開設（東京都渋谷区千駄ヶ谷・生協会館：33 m ² ） 1976年：商品検査センター開設（埼玉県さいたま市：680 m ² ） 1994年：新商品検査センター建設・移転（埼玉県蕨市：2,338 m ² ） 2002年：商品検査センター新館完成（埼玉県蕨市：7,001 m ² ）		

◆ 商品検査センターの役割（パンフレットから）

社会が豊かになり、私たちは現在、たくさんのモノに囲まれて日々の暮らしを営んでいます。しかし、その一方で、O157による食中毒やBSE（牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病）など、社会的不安を引き起こすような事件やできごとが次々と起こっています。また、HACCPやISO9000s、トレーサビリティ、リスクマネジメントといった安全や品質に関する新たな考え方や手法が提唱され、安心、安全、品質をめぐる社会的環境は、大きく変わりつつあります。

商品検査センターでは、コープ商品の開発工程の各段階（原料から商品まで）で、微生物や残留農薬、栄養成分、食品添加物、GMO（遺伝子組み換え作物）等必要な項目を検査しています。発売後も定期的な確認を続けています。

1972年、生協会館の片隅に設立された商品試験室は、その後、埼玉県大宮市（現さいたま市）に移転し、商品検査センターに発展しました。1994年、機能拡充のため蕨市に移転し、2002年には、安心、安全、品質への要請に一層応えるため、最新の機能を備えた大規模な新館を建設しました。

商品検査センターは、生協の運動や商品事業を通じて「組合員、消費者の安心できるくらし」を実現するため、検査活動を行っています。

◆ 多岐にわたる検査活動（パンフレットから）

生命と健康を守るため、安全で品質の良い食品を供給することは、生活協同組合の基本的な役割の一つです。このことを科学的にバックアップしているのが、「商品検査センター」です。

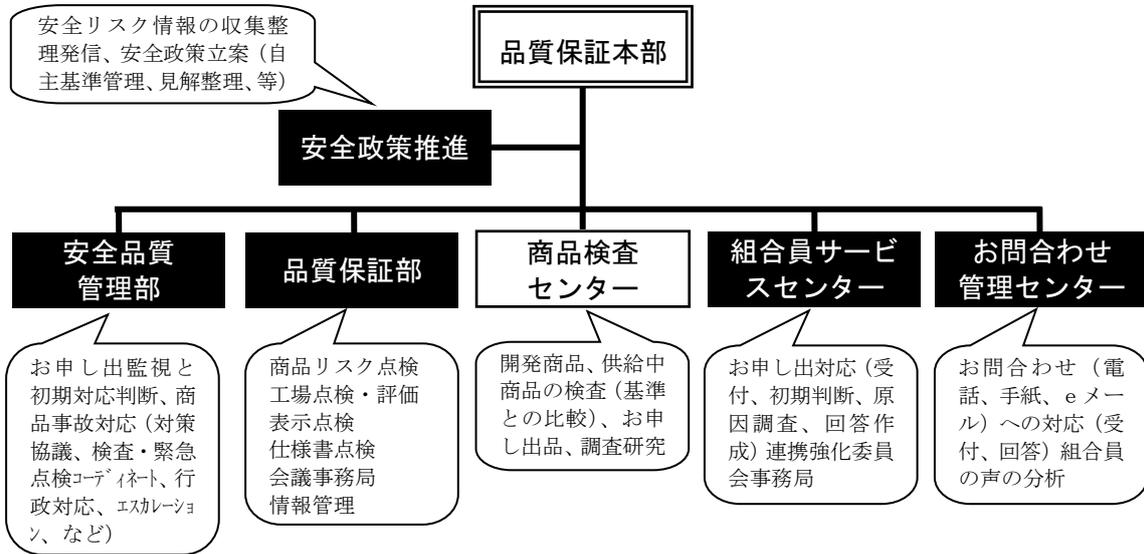
商品検査センターには毎日、たくさんの原料や商品サンプルが届けられます。有機実験室では残留農薬や動物用医薬品の検査、無機実験室では食品添加物やミネラルの検査、微生物検査室では細菌検査や保存検査、生化学検査室ではアレルギー検査や GMO 検査など、たゆまぬ検査活動を行っています。検査データは、食品衛生法などに定められた基準や日本生協連の自主基準、商品の仕様書などに照らして判断、評価します。

また、組合員のコープ商品に対する安心、安全の期待と信頼に応じて、不断の調査研究、より高度な技術や経験の蓄積を目指して努力を続けています。

◆ 検査項目（どんな検査をしているか） ※ 2016 年検査数:約 22 千件

- 微生物検査：生菌数、食中毒菌など【約 37 百件】
（会員生協による微生物検査【+約 57 百件】）
- 残留農薬：約 400 項目（検出限界：0.01ppm）【約 8 百件】
- 動物医薬品：飼育中に使用される薬品【約 4 百件】
- 食品添加物：保存料、着色料など【約 8 百件】
- 栄養成分：栄養表示、レシピ確認【約 11 百件】
- アレルギー：アレルギー表示の点検【約 22 百件】
- 遺伝子：GMO、肉腫、魚種、品種【約 3 百件】
- 食品包材：容器・包装の重金属・組成【約 0.2 百件】
- 放射能：食品・非食品【約 26 百件】
- その他：内容量【約 17 百件】、重金属【約 1 百件】、自然毒【約 1 百件】
- ※ お申し出：異物・異臭【約 31 百件】、農薬（検出限界：0.2ppm）【約 20 百件】、
微生物（生菌数、食中毒菌など）【約 8 百件】

◆ 品質保証本部の組織と業務概要



◆ コープ商品の品質保証体系の全体フロー

○ 商品の設計

商品のリスクを想定し、商品の仕様を決定する。

↓

○ 原材料の管理

原材料を決定し、リスクに応じた検査や点検をする。

↓

○ 試作と初回生産

試作品と初回生産品で仕様を確認する。

↓

○ 商品の生産

定期的な検査や工場点検で品質を確認する。

↓

○ 組合員へのお届け

組合員へお届けするまで商品を管理する。

↓

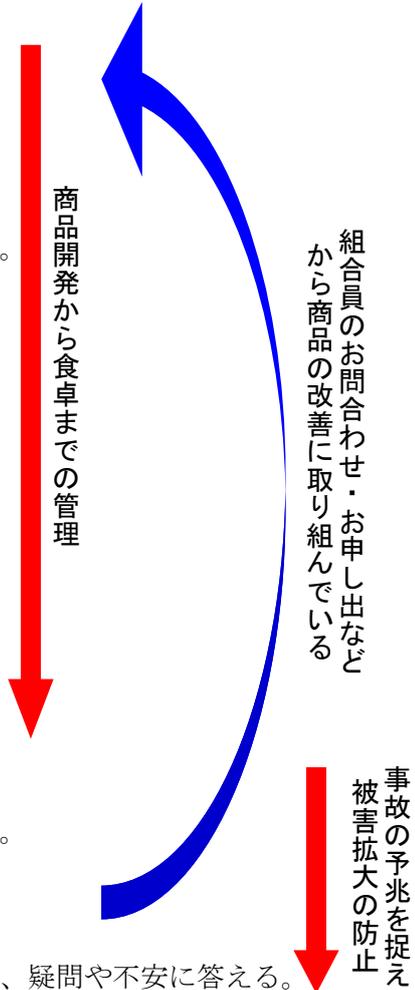
○ お問合わせ等の受付

組合員の声から商品事故の予兆や改善課題を捉える。

↓

○ コミュニケーション

商品の安全や品質に関するさまざまな情報を開示し、疑問や不安に答える。



平成 29 年度 第 2 回先進事例見学会の概要

神戸市中央卸売市場東部市場 加工場・冷蔵庫棟 ～ コンパクトで時代に適合した機動性のある卸売市場の実現 ～

神戸市中央卸売市場東部市場の加工場・冷蔵庫棟が平成 29 年 7 月に新設されました。施設のコネプトは「コンパクトで時代に適合した機動性のある卸売市場の実現」で、特徴として①施設のコンパクト化、②コールドチェーンの推進・加工機能の強化、③スマートマーケット（クリーンエネルギー）の 3 点を掲げ、品質保持と実需者ニーズに即応できる付加サービスを強化し、市場の取扱数量の増加を目指しています。

今回の先進事例見学会では、東部市場の新施設を見学させていただくとともに、甲南漬資料館を見学してから森永乳業(株)神戸工場で体験学習を行い、さらに(株)神戸港国際流通センター（K-DIC）の施設見学をさせていただきました。その概要について、以下にご報告します（見学日：平成 30 年 2 月 8 日（木）9：00～16：00、参加人数：18 名）。



東部市場：加工場・冷蔵庫棟の外観

◆ 東部市場 新加工場・冷蔵庫棟の概要

新加工場・冷蔵庫棟は、食の安全や今後の卸売市場の施設要求に対応するため、Compact と Cold と Clean の 3 つの C を実現しています。

はじめに Compact について、場内に分散して建つ冷蔵施設等を集約し、卸売場と仲卸店舗に隣接しており、商品の速やかな運搬やスムーズな運び出しが可能となったことで、

鮮度を保って出荷することができるようになっていきます。次に Cold ですが、施設内は通路も含めて温度管理されており、冷蔵庫はそれぞれの取扱物品に合わせた温度設定となっています。また、荷物を運び出す際には「シートシャッター」と「ドックシェルター」により施設内から冷気を逃すことなく直接トラックに積み込みが可能になりました。最後に Clean については、屋上には太陽光パネルを 390 枚設置しており、再生可能エネルギーを活用することで、場内の省エネルギー化を進めています。また、屋上の一部を緑化し環境にやさしい市場施設を実現しています。

所在地	神戸市東灘区深江浜町 1-1	構造・規模	鉄骨造平屋建
敷地面積	103,485.14 m ²	延べ面積	9,617.91 m ²
青果大型加工場	延べ面積：2,264 m ² （加工エリア 5℃で加工可能）		
冷蔵庫（天井高：4.5m）	青果	5℃ 55 区画（15 m ² ）／5℃ 1 区画（200 m ² ）	
	水産	-20℃ 17 区画（20 m ² ）／-15℃ 5 区画（20 m ² ）	
加工場（天井高：3.5m）	青果	15℃ 6 区画（60 m ² ）	
	水産	15℃ 2 区画（96 m ² ）	
共用部分ほか	外部庇（高さ：5.5m）、内部天井（高さ：4.5m） ドックシェルター：6 基、プラットフォーム：4 基 高速シートシャッター：16 基、施設内通路：15℃		

施設の概要



冷蔵保管庫



見学後の質疑応答の様様

施設見学後に会議室に移り、東部市場の開設者の方に改めて施設概要をご説明いただきました。新施設の稼働直後はトラブルを伴うものですが、現状では大きなトラブルもなく順調に稼働しているとのことでした。

◆ 甲南漬資料館

東部市場の施設を見学した後、神戸市東灘区にある甲南漬資料館へ移動して、そこで昼食となりました。甲南漬資料館は高嶋酒類食品㈱が運営しており、建物は国登録有形文化財に指定された旧社長宅だそうです。海外からの調度品を集め、建物全体が昭和初期のハイカラ建築としての見所が沢山あり、また館内には、奈良漬の歴史や、奈良漬の主原料である酒粕の主な産地「灘五郷」との関わりを説明する資料、そして高嶋酒類食品株式会社の140余年にわたる歴史やみりん作りに関する道具を展示してありました。



甲南漬資料館の外観



昼食に出すご飯を毎日炊いている釜戸



館内の展示風景



◆ 森永乳業(株) 神戸工場

昼食後は神戸市灘区の森永乳業の神戸工場へ移動して、工場見学をさせていただきました。まず、スタッフの方から工場についての概要説明を受けて、その後は、牛乳・乳製品ができるまでの工程（VTR）を見てから、スタッフの方の案内で実際に製品が製造されているところを大きなガラス窓の見学通路から見学しました。最後にチーズ作りの体験学習を行って、神戸工場をあとにしました。



見学会参加者の集合写真



森永乳業のスタッフの方の展示物説明

◆ (株)神戸港国際流通センター (K-DIC)

森永乳業の神戸工場からは最後の見学先である神戸港国際流通センター (K-DIC) へ移動しました。神戸港国際流通センターは西日本最大の大型物流施設で、21世紀型の国際物流施設としての役割を担っています。施設内には常温 (普通)、冷蔵、定温、加湿、くん蒸、流通加工施設があり、あらゆる貨物に対応できる能力、設備を備えています。

特に輸入貨物増進を目的として、輸入貨物の取扱いが効率よく行える設備を有しており、貨物取扱量は年間約 100 万トン、取扱貨物は農産物、畜産物、冷凍水産物、衣料、電気製品、自動車部品等で、施設利用会社は(株)上組、川西倉庫(株)、(株)住友倉庫、(株)日新、日本通運(株)、三井倉庫(株)、三菱倉庫(株)の7社となります。

当日は、最初にパンフレットやVTRで施設・設備の説明を受けた後、普通、定温、 -25°C の冷蔵倉庫の庫内を見学させていただきました。



神戸港国際流通センターの外観



施設見学の模様