

# 安全安心 BOOK

## 京都生協 安全安心の取り組み 2025



### CONTENTS

京都生協が考える「安全」「安心」……………	2	生協の理化学検査 ……………	8
点検・基準をクリアした商品……………	3	コープのお店の衛生管理 ……………	9
京都生協コープ商品の工場点検 ……………	4	あなたの声で商品が良くなります ……………	10
生協の産直農産物の点検・検証 ……………	5	農産加工センター ……………	11
生協の産直畜産物の点検・検証 ……………	6	生協独自の産直点検 ……………	裏表紙
生協の微生物検査 ……………	7		



京都生協が考える

# 「安全」「安心」

「安全な商品を安心して利用したい」という組合員のねがいに  
応えることが生協の役割と考えます。

「安全」  
とは

検査などで問題がないと  
確認され、誰が見ても  
同じ評価であること。

「安心」  
とは

それぞれの人が  
感じる気持ち。「信頼」の  
上に成り立つもの。

安全・安心への

5つ

の取り組み

## 1 最新の科学的 知見で評価

最新の科学的知見<sup>※</sup>に  
基づいた安全性評価を  
基準にしています。

### ※「科学的知見」について

科学的知見とは、食品添加物や農薬などの  
安全性を評価する時、科学者間で合意が取れて  
いる現時点での結果と考えます。  
分析技術等の進歩で、評価は変わる場合がある  
ため情報を監視し続けることが重要です。

## 2 商品を事前に 確認

商品の設計図となる「仕様書」の  
内容が生協の基準を  
満たしているか確認します。



京都府 JA 京都

## 3 産地・工場点検の 実施

商品の産地や工場の点検を行い、  
適切な環境で確かな商品が生産  
されていることを確認します。



滋賀県 JA グリーン近江 生産者の圃場

## 4 検査で安全を 確認

微生物検査や農薬、放射性物質  
などの理化学検査を行い、基準を  
クリアしているかを確認します。



京都生協 微生物検査室

## 5 声を受け止め 商品改善

組合員から寄せられた「声」を  
受け止め、商品の改善や生協の  
事業に生かします。



徳島県 盛田(株) なら漬の包装作業

こうした活動をお伝えすることが  
**安心**につながると考えます。



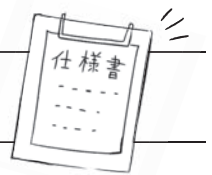
生協で取り扱うのは

# 点検・基準

をクリアした商品のみ！

組合員に信頼される確かな商品を取り扱うための  
取り組みをご紹介します！

## 1 まずは「仕様書」を点検



### 加工食品

たとえば、「どんな原材料や添加物が  
使用されているのか」が明確。



ひしだい製茶(株)〈ほうじ番茶〉

### 産直農産物

たとえば、「農薬・肥料の種類など」が  
明確。



しもつコープファーム〈柑橘類〉

### 産直畜産物

たとえば、「エサの種類や使用予定の  
動物用医薬品など」が明確。



養老ミート(株)〈一次加工施設〉〈飛騨あじわい豚〉

## 2 その他の点検

加工食品は…

### 生協の自主基準に 合っているか

#### 1 食品添加物自主基準

独自に評価を行い作成した  
添加物の使用基準リストをもとに  
確認します。

#### 2 微生物自主基準

生協独自の基準を  
設けている商品について、  
抜き打ち検査を行います。



産直農産物は…

### 農薬

農薬の使用方法が法的に問題ないこと  
や、有機栽培など特殊な作り方をし  
ている農産物の場合は、栽培方法に問題  
ないか点検します。



産直畜産物は…

### 動物用医薬品

使用される動物用医薬品が法的に  
問題ないか点検します。



確かな産直商品が栽培・飼育されていることを確認します。



こうした点検を  
クリアした商品を  
組合員の皆さんに  
お届けしています！



# 京都生協コープ商品の 工場点検

京都生協コープ商品は、品質保証部の職員が工場を点検。  
安全な食品を安心して利用したいという声にこたえます。

## 工場点検でのチェックポイントは3つ

このマークがオリジナルの証 /

**KYOTO CO-OP** 京都生協  
コープ商品とは？

組合員の声から生まれた  
京都生協オリジナルの商品。  
よりよい商品を作るため、  
組合員による試食を重ね、誕生しました。

### 1 製造現場の衛生管理

従業員の手洗いや服装・健康状態、また、  
製造場の清掃・整理整頓、製造機械の洗浄・  
殺菌ができているかを確認します。



アルコール消毒してから  
製造場に入ります

▲鳥取県 大山乳業農業協同組合 (せいきょう牛乳・ヨーグルト)

### 2 製造工程

決められた原材料が使用されているか、  
商品の殺菌、異物混入対策が適正に  
行なわれているかなどを確認します。

目視で  
しっかり確認!



▲京都府 伊賀屋食品工業株式会社  
京都第2工場 (ふる里京場)



▲広島県 株式会社ヒロツク  
佐伯工場 (昆布豆)



### 3 記録

工場の衛生管理や商品の製造に関する  
記録が正しく記入されているかを  
確認します。



▲静岡県 ひしだい製茶株式会社  
(ほうじ番茶)

たとえば… 金属探知機などの  
動作確認の記録や  
冷蔵庫の温度管理記録など。



不十分なところが見つければ、メーカーと話し合いながら  
**改善**を要請します。こうした取り組みを重ねることで、  
**よりよい商品を組合員へお届け**できると考えます。



このマークが付いている日本生協連コープ商品も定期的な工場点検・検査を行い、  
安全で確かな商品が製造されていることを日本生協連が確認しています。



# 生協の産直農産物の 点検・検証

生協の産直農産物は「産地を点検」「検査による検証<sup>※1</sup>」を行っています

※1 決められた基準に合っていることを確認すること

## 1 まずは… 産地を点検

点検では仕様書<sup>※2</sup>や点検表<sup>※3</sup>を活用します

- ※2 農産物の栽培方法などが記載されたもの。
- ※3 点検時に確認する内容を体系的にまとめたもの。栽培管理に関することやリスク管理に関するなどを確認します。



農事組合法人しもつコープファーム 甘夏柑の圃場

栽培環境や方法についてヒアリング



JA グリーン近江 渡辺さんの圃場

栽培状態を確認



JA ふくおか八女の倉庫内

米の保管施設の  
清掃・整理・整頓を確認

## 2 そして… 検査による検証

昨年の検査でもすべて問題のない農産物(米含む)であることを確認!



### 残留農薬検査

農産物に残留している農薬を検査し、法的に問題がないかを確認します。



### 品種判別検査

米の品種(コシヒカリなど)が表示のものと同様でないかを確認します。



### 放射性物質検査

福島県および隣接する17都県で生産された産直農産物(米含む)の検査を行っています。

### <生協版適正農業規範>

全国の生協が産直商品の点検で活用しているチェックリスト。

農畜水産物の生産に関する重要項目を整理し、安全・環境・経営・労働安全の維持、改善を通じて持続可能な農業に貢献する指針です。

### 3つの 目的

- ① 「たしかな商品」を組合員に届けること
- ② 生産者・生産者団体の事業の持続性に貢献すること
- ③ 生産者と消費者・組合員の信頼関係づくりに貢献すること

産地と生協が対話と協力を通じてお互いの信頼関係を

構築することこそが、生協の産直だと考えています。



JA糸島 点検風景



# 生協の産直畜産物の 点検・検証

組合員の皆さまに安心して食べていただくために、生協の産直畜産物は「産地を点検」「検査による検証<sup>※1</sup>」で安全をチェックしています。

※1 決められた基準に合っているか確認すること

まずは…

## 1 産地を点検

点検では仕様書<sup>※2</sup>や  
チェックシート<sup>※3</sup>を  
活用します

※2 畜産物の飼育に関わる情報が記載されたもの  
※3 点検時に確認する内容の詳細をまとめたもの



鳥取県 大山乳業(山下牧場)

- 飼育環境は？
- 飼育方法は？



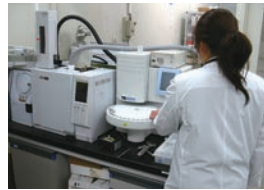
徳島県 まるほ食品株式会社 徳島工場

- 加工施設は衛生的な環境か？
- 整理整頓されているか？

そして…

## 2 検査による検証

産直畜産物(牛・豚・鶏・卵)について、  
動物用医薬品などの残留量が法的に  
問題ないかを確認します。



ビジョンバイオ株式会社による  
動物医薬品検査



佐賀県 株式会社ココオ 玖珠農場

- 生産者・メーカーへの  
ヒアリングや記録による確認



## 産直たまごの点検・検証



### 1 点検

仕様書や  
チェックシートの  
項目に  
沿って点検します。



岡山県 坂本産業株式会社

- 鶏の飼育方法・環境は？
- ヒアリングや  
記録による確認

### 2 検査・検証

#### ① サルモネラ検査

たまごの衛生管理において  
菌の確認はとても重要。  
毎月検査を行い、問題が  
ないか確認しています。

#### ② 卵質検査

たまごが生協で定めた  
基準をクリアしているか  
確認します。



卵質検査をしているところ

**殻**

輸送に耐えられる  
強さか？

**黄身**

盛り上がりで鮮度を確認

黄身の色は基準に  
合っているか？



現場では目視・ヒアリングでいろんなことを確認します。

**農場**……牛・豚・鶏の飼育状況が記録などで確認でき、投薬記録なども法的に問題ないこと。

農場のリスクを低減する措置を取っていること。労働者が働きやすい環境を大切にしていること。

※現在、防疫の影響で農場内に入れない場合があります。特に豚は、農場の外側からしか点検できません。

**工場**……整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌がしっかり実施され、異物混入防止・微生物汚染対策がとられている。 など



食品検査の中でも特に重要！

# 生協の微生物検査

食中毒の原因のほとんどは、細菌やウイルスといった微生物によるもの。  
食中毒を引き起こす微生物の有無や衛生状態を調べることがとても重要です。

**生協独自の基準で  
しっかり検査！**



例えば… **和生菓子**

国の微生物基準はありませんが、  
**生協独自の基準を設定し、**  
商品を管理しています。

## 検査の方法

- 1 検査する食品をすり潰し、培地※で培養します。  
※微生物の培養に使用するもの
- 2 生えてきた菌を数え、基準値内かどうかを確認します。



<検査している商品の例>

### 京都生協コープ商品や 宅配で取り扱う一般商品

- 冷蔵流通の商品など



日持ちしにくい食品を中心に  
サンプリング検査をしています。

### 産直たまご

- サルモネラ菌の確認



毎月検査を行い、  
問題がないことを確認しています。

### お店で製造した商品

- カットフルーツ、お刺身、寿司、  
からあげ、パンなど



お店の中で製造した商品を  
検査しています。

2024年度  
京都生協が行った  
微生物検査数

**2,454**件！

こうした検査を通して、**安全で確かな食品が**  
組合員の皆さんにお届けできていることを  
確認しています。



京都生協 品質保証部職員



商品が正しくつくられていることを確かめる！

# 生協の理化学検査

いろいろな分析機器を使って、「ある成分が含まれているか」、「どのくらい含まれているか」を検査することで、安全で確かな商品が組合員に届けられていることを確認します。

## 検査例

京都生協ではコープきんき※1、日本生協連※2などの検査施設を活用し、理化学検査を進めています。

※1 7生協（京都生協、コープしが、ならコープ、おおさかパルコープ、よどがわ市民生協、大阪いずみ市民生協、わかやま市民生協）が集まった事業連合。

※2 会員生協の事業や組合員活動の指導などを行う、全国の生協が参加して生まれた連合会。

### 1 残留農薬検査

産直農産物を中心に残留している農薬を検査し、法的に問題がないことを確認します。

組合員から異味・異臭のお申し出があった場合検査することもあります。



### 2 食品添加物検査

食品から添加物を抽出しているところ

コープ商品や一部の一般商品について、表示に記載のない添加物が検出されないか、法律で決められている量を超えていないかを確認します。



### 3 卵質検査

卵の盛り上がり、黄身の色、殻の固さなどを検査し、生協で定めた基準通りかを確認します。



### 4 放射性物質検査

検査対象自治体（原子力災害対策本部が策定）で栽培された産直商品を中心に検査を行い、法的に問題ないことを確認します。



### 5 DNA検査

米などの品種が、表示と同じものかを確認する検査です。



### 6 動物用医薬品検査

産直畜産物（牛・豚・鶏・卵）について、飼育時に使用された動物用医薬品などの残留が法的に問題ないことを確認します。



その他にも、  
**遺伝子組換え検査、アレルギー検査、ヒスタミン検査**※3  
なども行っています。

様々な検査を行い、安全で確かな商品が組合員に届けられていることを確認しています。

※3 魚の温度管理に問題があった時にヒスタミンが発生する場合があります、食中毒に似た症状が出ることがあります。主に、マグロ、サバなどの赤身魚に見られます。





安心をお届けするために

# コープのお店の衛生管理

コープのお店では、品質保証担当がチェックリストに基づき、各部門の作業場や調理場の点検を行うことで衛生レベルの向上に取り組んでいます。

## チェックしたのは8項目

安全でたしかな商品を安心して利用してもらうために、下記に取り組んでいます。ぜひコープのお店をご利用ください。

### 1 洗剤・薬剤の管理

- 指定している洗剤・薬剤以外のものが置かれていないか



### 2 調理器具の洗浄・殺菌方法

- まな板と包丁の洗浄方法の確認
- 洗浄後のまな板・包丁に汚れがないか検査で確認



### 3 調理器具の汚れ

- まな板や包丁などの調理器具に汚れやさびがないか



### 4 洗浄用具の管理

- スポンジやブラシに汚れや傷みがないか
- 乾燥しやすい状態で保管されているか



### 5 調理器具等の管理

- 調理器具は定位置管理されているか
- 保管方法は正しいか



### 6 清掃用具の管理

- 清掃用具に汚れがないか
- 乾燥しやすい状態で保管されているか



### 7 作業場内の管理

- 作業場は整理整頓されているか
- 商品を製造する場所のそばに異物混入につながるものがないか



### 8 衛生的な環境

- 汚れた機材などを作業場に持ち込んでいないか
- 床や壁に蓄積した汚れがないか



### 他にも確認しています。

- 店舗で販売されている商品の表示（産地など）が法的に問題ないか など





あなたの声でもっと！

# 商品が良くなります

組合員の想いをかたちにするために…  
寄せられた「声」が商品づくりのヒントになっています。



国産大豆で作った  
揚げだし豆腐

声①

**衣が粉っぽい**です

タレはよかったのですが、  
衣が粉っぽくて残念でした。

## 衣の配合を変更しました



より口当たりがよくなるよう、衣の配合を見直し、リニューアルしました。



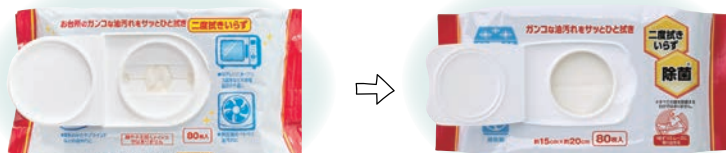
co-op キッチン  
油拭きティッシュ

声②

**1枚ずつ取り出せません**

1枚だけ取り出そうとしても、複数枚出てきます。  
余分な紙を戻そうとしても戻せず、ムダになるので、取り出し口を改善してほしいです。

## 取り出し口を変えました



取り出し口の形状とシートの折り方を変更し、  
1枚ずつ取り出しやすくなりました。



きおう 2玉(中玉)

声③

**表示が分かりにくい**です

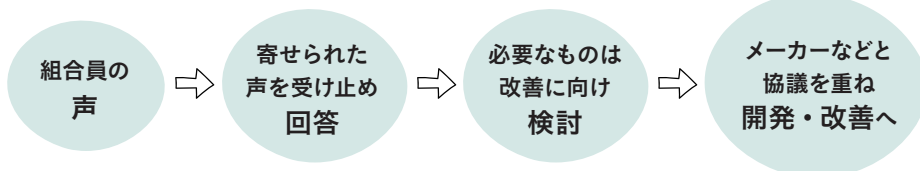
写真と商品名だけでは、  
「りんご」か「梨」かわかりません。  
果物の名前を入れてください。

## カタログ表記を変更しました



きおう(りんご)

2024年9月2回より  
「きおう(りんご)」に  
変更し、  
「果物の種類」が  
分かるようにしました。



これからも組合員の皆さまの**声**で  
より良い商品や注文のしやすさを実現していきます。

農産物の安全をチェック!

生協の  
安全安心

# 農産加工センター

農産加工センターでは、生協の宅配で配達している農産物の「品質点検」と「袋づめなどの加工」を行っています。

## 新鮮で安全な農産物をお届けするために

### 品質管理 虫を取り除くため **ひとつずつ点検**



トントン!

1 動画で check!

ブロッコリーはトントンと叩いて虫を落とします。力加減が難しく機械化できないので、ひとつずつ手作業で行っています。



### 品質管理 **組合員の目線** で厳しく点検



00

2 動画で check!

「自分が店で選ばないものは、組合員に届けない」という気持ちで、傷みやキズはもちろん、鮮度も念入りに点検しています。



### 品質管理 **抜き取り検査** で品質チェック



Check!

3 動画で check!

袋入りの青果物の一部を検品。複数の青果物で問題があった場合はすべてをチェックします。



### 袋づめ加工 組合員の声で実現! **シュリンク包装**



かぼちゃやキャベツなどのカット品をバックしています。



傷が付きやすい果物はクッションなどで保護。

4 動画で check!

一部の商品ではできるだけ空気に触れないようにパックしてお届けしています。



こだわりは他にも...

もちろん  
**清潔第一!**

手洗い・うがいは念入りに。粘着ローラーで、作業服の表面についた細かいほこりや髪の毛を取り除きます。

安全・安心で品質確かな青果物を組合員の皆さまにお届けできるよう、作業者一丸となり頑張っています。



京都生協 阿部

(株)コープネットワーク サービス 櫻

ホームページでも点検レポートを公開しています。



京都生協品質保証部

生協独自の

# 産直点検

京都生協の産直点検では、生協が独自に作成した「生協版適正農業規範」というチェックリストを活用し、産直産地の年次の点検と改善に取り組んでいます。

<生協版適正農業規範>

## 3つの目的

- ① 「**たしかな商品**」を組合員にお届けすること
- ② 生産者・生産者団体の**事業の持続性に貢献**すること
- ③ 生産者と消費者・組合員の**信頼関係づくり**に貢献すること



大山乳業（山下牧場）  
ヒアリングの様子



JA 京都にのくに  
万願寺甘とうの点検の様子

産地を訪問し、項目ごとにヒアリングしながら、○、×を付けています。「×だからダメ」ではなく、どうしたらより良い商品となるのか、対話を重ねながら改善・検討をお願いしています。

**産地と生協が対話と協力を通じてお互いの信頼関係を構築することこそが「生協の産直」です。**

生協版適正農業規範の**内容**をご紹介します！



特に**重点的に確認している**ことは…

- ✓ 農薬の使用を減らし持続可能な農業生産の**取り組み**をしている
- ✓ 生産者と生協組合員が、**産地見学・商品学習**等で交流する意思がある
- ✓ **作業工程に潜むリスク**評価を行い対策を行っている

この規範は農畜水産物の栽培・飼育に必要な内容を項目ごとにまとめたものです。これ以外にも、労働安全や環境保全、農場経営改善など、持続可能な農畜水産業の実現に向けた取り組みにもつながっています。

## 京都生活協同組合

発行 品質保証部

〒601-8382 京都府京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

お問い合わせ

組合員コールセンター

0120-11-2800

受付時間 月～金曜 / 8:45～20:00 土曜 / 9:00～17:00 (日曜休)

ホームページで京都生協コープ商品や産直商品の点検風景を公開しています



京都生協 点検レポート

検索