

商 品 政 策

笑顔ある暮らし



東海コープ事業連合

2020年7月20日改定(第2版)

商品政策

1. 東海コープ事業連合は

コープぎふ、コープあいち、コープみえの3生協のビジョンと東海コープ事業連合の理念を実現するために事業を進めています。

供給事業を通じて「**組合員とその家族の笑顔につながる**こと」をめざします。

東海コープ理念

「未来につながる安心生活」
東海の豊かな自然と、人と人のつながりを大切にします

3生協のビジョン

コープぎふ 笑顔あふれる共同の暮らし
コープあいち ひろがる つながる 笑顔ある暮らし
コープみえ つながりあう安心、笑顔が輝く暮らし

2. 商品政策とは

組合員に提供するさまざまな商品について、コープが決めた品ぞろえ・品質保証の考えや基準に基づき、商品調達を行っています。
この考え方や基準が商品政策です。



・商品政策は、コープぎふ・コープあいち・コープみえ・東海コープ事業連合の商品の方向性を示したものであり、**組合員との約束、生産者・取引先への考え方の表明、職員の仕事のものさし**です。
組合員・社会から支持され、共感されるものであることが大切です。

・商品政策は、組合員のくらしや社会の変化・科学技術の発展に対応して、継続的に見直しを行ない、組合員の期待、要望、意見に応えていきます。

<本文書の改定・管理について>

- ・本文章の改定は、重要な開発戦略の変更があった場合に行います。
- ・本文章の管理責任者は、東海コープ事業連合 商品事業管掌役員です。

(2020.07第2版 商品事業本部 商品政策管理室)

東海コープ事業連合

目次



■ SDGsと東海コープ

商品供給事業の基本的な考え方

■ 商品供給事業を通じて実現したいこと、大切にしたいこと

【8つの柱】

1	品ぞろえと価格の基本的な考え方	07
2	食品安全の考え方	10
3	商品の開発、見直しの考え方(商品化の流れ)	14
4	コープ商品の考え方	17
5	コープ商品ブランドについて	19
6	持続可能な社会の実現への貢献の考え方	26
7	3生協「産直」商品と東海コープ事業連合の役割について	32
8	食育活動、健康食生活についての考え方	33

商品政策に関わる個別事項についての考え方

1	食品添加物について	35
2	農薬について	37
3	動物用医薬品・飼料添加物について	38
4	遺伝子組み換え作物・ゲノム編集・食品について	39
5	ゲノム編集技術応用食品の現段階での考え方について	40
6	食品中の放射性物質について	42
7	食物アレルギーについて	44
8	輸入食品の取扱いについて	45
9	家庭用品の取扱いについて	46
10	環境負荷低減の取り組み	48

※以下の商品関連基準集の改定はありません

<品質基準>

食品添加物基準、商品包材プラスチック使用基準、委託製造者基準、フェアトレード商品取り扱い基準、取扱い商品の入荷及び出荷時の供給期限の基準、海外製品及び原料の取扱い基準、「はぐくみ自慢」鶏卵品質基準

SDGsと東海コープ

世界では解決しなければならない問題・課題が山積みになっています。協同の力で持続可能な社会の実現が必要です。国連に加盟する193の国がすべて協力し、世界を変えるための「新しい道しるべ」として17の持続可能な開発目標(SDGs)を決めました。そして2030年までに達成させることを約束しました。

とり過ぎ

海と森の持続可能性の危機
世界の水産資源の30%が「とり過ぎ」

水産資源は卵や子を産み繁殖するので、再生する量や速さを考えて利用すれば「持続可能」ですが、乱獲などを行なえば資源は枯渇し、再生する力も失われます。日本は紙を作るのも使うのも世界3位。原料は海外の木材から・・・。

捨て過ぎ

プラスチック問題

増加する使い捨てプラスチックと海洋ごみを環境中に流出したプラスチックのほとんどは、最後は「海」に行きつきます。世界の海のごみは1億5,000万トンといわれ、さらに年間800万トンが新たに流出しています。日本の家庭からの排出は世界第2位となっています。

地球では森林が急速に失われています

1990年～2015年の間に約1億2,900ヘクタールの森林が失われており、これは3.5秒ごとにサッカー場一面分の森林が減少していることとなります。(FSC ジャパン提供)

出し過ぎ

CO₂排出による地球温暖化、
温暖化が引き起こすさまざまな問題

石炭や石油などの化石燃料を燃やし、たくさんのエネルギーを得るようになった結果、大気中の二酸化炭素が急速に増加。これが、地球温暖化を引き起こす原因と考えられています。

私たちに世界をよりよくするための

新しい道しるべそれがSDGsです。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsは、生協・協同組合の理念と重なり合っています。コープぎふ・コープあいち・コープみえでは、2030年までの達成目標に対しSDGs宣言しています。

コープのビジョンとSDGsの基本的な考え方や目指す方向性は同じです。

商品供給事業に関する考え方や環境の取り組みはSDGsにつながるものがたくさんあります。

■ コープぎふ、コープあいち、コープみえ、東海コープの取り組み一覧 -----



- 1 貧困をなくそう**
- ユニセフ支援活動
 - フードバンク
 - 生活相談・貸付事業



- 10 人や国の不平等をなくそう**
- ユニセフ支援活動
 - フェアトレード



- 2 飢餓をゼロに**
- WFP学校給食プログラム支援



- 11 住み続けられるまちづくりを**
- こども食堂
 - 地域見守り活動
 - 買物弱者支援
 - 被災者支援活動



- 3 すべての人に健康と福祉を**
- 福祉事業
 - 介護食品の供給
 - ピンクリボン運動支援



- 12 つくる責任 つかう責任**
- 産直事業、栽培自慢、はぐくみ自慢
 - 環境配慮型製品の開発と普及
 - エシカル消費推進



- 4 質の高い教育をみんなに**
- 食育
 - 消費者市民社会づくりの活動実績



- 13 気候変動に具体的な対策を**
- 事業での温室効果ガス排出削減
 - 家庭での削減啓発



- 5 ジェンダー平等を実現しよう**
- 男女共同参画に向けた取り組み



- 14 海の豊かさを守ろう**
- 海洋環境配慮型製品の開発と普及 (MCS、ASC、マリンエコラベル等)



- 6 安全な水とトイレを世界中に**
- コアノンスマイルスクールプロジェクト



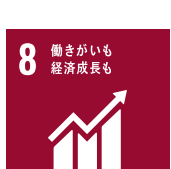
- 15 陸の豊かさを守ろう**
- 森林環境配慮型製品の開発と普及 (FSC、RSPO、レインフォレストアライアンス等)



- 7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに**
- 再生可能エネルギーを作り、使い、ひろげる取り組み



- 16 平和と公正をすべての人に**
- ヒロシマ・ナガサキのピースアクション
 - 沖縄戦跡基地めぐり



- 8 働きがいも経済成長も**
- ワークライフバランスの強化
 - 健全な経営



- 17 パートナリシップで目標を達成しよう**
- 協同組合間共同
 - 地域団体、NPO、行政、自治体等との連携



- 9 産業と技術革新の基盤をつくろう**
- リサイクルセンターの設置など、3R活動の推進



商品供給事業の**基本的**な考え方

商品供給事業を通じて実現したいこと、大切にしたいこと

1. 実現したいこと

(1)「**4つの価値(約束)**」を実現し、組合員のふだんの暮らしを支えます。



実現したい**4**つの**価値**

01

組合員の願いが反映している商品、改善し続けられる商品

02

安全と健康、環境と暮らしの向上に配慮してある商品

03

品質と価格のバランスがとれている商品。

多くの組合員が購入しやすいように、品質や容量や製造方法などから「安さ実現」をめざす商品

04

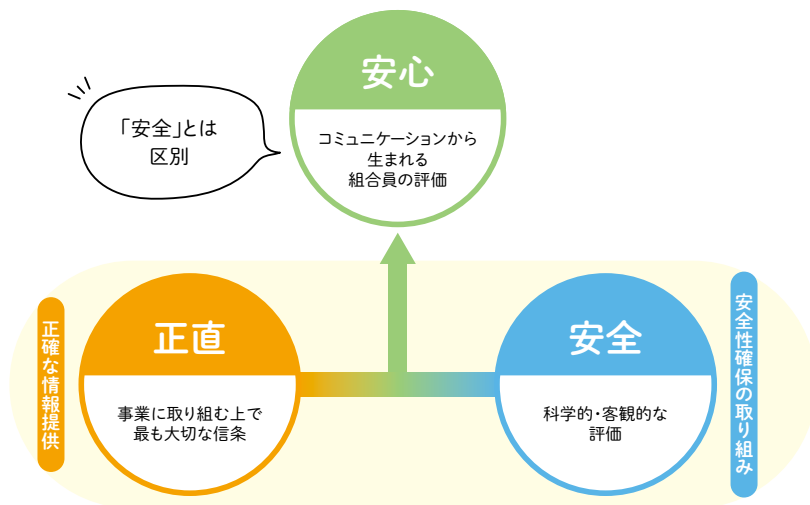
組合員の暮らし、生協の事業・経営に貢献できる商品

(2) 4つの価値を実現するための「**4つの基本方針(商品づくりの考え方)**」

商品づくりの考え方	美味しさ	CO-OP 商品(クオリティ他)、栽培自慢(おいしさ)、お取り寄せ、旬の産物等							
	鮮度	3県地産地消商品、国内農・水・畜産品、生から加工水産等							
	こだわり	組合員の声からの改善開発、自己認証ブランド、健康サポート、子育て支援、東海3県の味、コープのミールキット(料理応援)、アレルギー対応、原料・製造こだわり、産地指定、生協限定、各商品等							
	SDGs	エシカル(地域・環境・社会・人々) <table><tr><td>地域</td><td>豊かな地域をつくりだす</td><td>環境</td><td>地球の環境を守り続ける事</td></tr><tr><td>社会</td><td>公正な社会の仕組みを作りだす</td><td>人々</td><td>人々の「生きる」を支えること</td></tr></table> <p>つくる責任・使う責任・パートナーシップ=品質基準(食品添加物基準、商品包材プラスチック使用基準、委託製造者基準、フェアトレード商品取り扱い基準、取扱い商品の入荷及び出荷時の供給期限の基準、海外製品及び原料の取扱い基準、「はぐくみ自慢」鶏卵品質基準)</p>	地域	豊かな地域をつくりだす	環境	地球の環境を守り続ける事	社会	公正な社会の仕組みを作りだす	人々
地域	豊かな地域をつくりだす	環境	地球の環境を守り続ける事						
社会	公正な社会の仕組みを作りだす	人々	人々の「生きる」を支えること						

2. 大切にしたいこと 「組合員とその家族の笑顔につながること」

(1) 生協は正直に、正確な情報提供します。そして「生協は安心ね」と組合員や社会から評価していただけるように、食品安全・品質保証に取り組めます。



(2) 「組合員の声」「組合員の参加」「組合員の利用」を大切にし、事業に反映します。

・組合員の声は財産です。組合員の意見、要望を正確に把握し分析を行い、品ぞろえ頻度などの改善、商品の開発・改善をすすめます。



組合員ボイス



商品組合員モニター



お問い合わせ

(3) だれもが安心して利用できる、いつでも便利に利用できる、継続して利用できる「食の事業」を目指します。

・商品の提供方法の多様化：個配、班配、委託業者宅配、ステーション、店舗、カタログ媒体、インターネット(eフレンズ)、夕食宅配、モーニングコープ、移動店舗、ネット販売

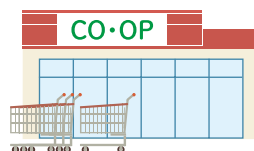
・社会・ライフスタイルの変化に対応した持続可能な提供方法の開発に取り組めます。



宅配
モーニングコープ



夕食宅配



店舗



注文アプリ



店舗ふれあい便



フレンズ便

1

品ぞろえと価格の基本的な考え方



東海コープでは、取り扱う全ての商品に責任を持ってお届けするとともに、多様化する流通チャネルの中で、組合員に選んでいただけるよう品揃えの充実と支持される価格の実現をめざしていきます。

1 品揃えの基本的な考え方

(1) 組合員の声や要望など、くらしのニーズに基づいて品ぞろえの改善をすすめます。

- ・くらしのお役立ち(利用実績=貢献度)を高めるために、市場動向や利用実績(マーケットシェア)に応じて、商品政策に基づき、必要な変更を継続的に行います。
- ・組合員のライフステージ、家族構成、ライフスタイル、食の志向などの幅に対し、「8つのくらし方」に分類し品ぞろえを行います。

- | | | | |
|---------|-------------|----------|------------|
| 01 子供中心 | 02 家族でエンジョイ | 03 元気シニア | 04 おだやかシニア |
| 05 健康志向 | 06 簡単便利 | 07 グルメ | 08 手作り大好き |

(2) 商品分類と品揃え計画について

・商品分類: 部門、用途・機能、大分類、中分類、単品・SKUに分類します。

分類	農産の場合	
①部門(品番)	野菜、果物	MDの戦略単位、買物(購買行動)の単位
②用途・機能	サラダ(食材)	使用方法や用途別のまとまり ※豊富さの単位
③大分類(品目)	トマト・ミニトマト	トマト、きゅうりなど野菜の種類(品目)。
④中分類(カテゴリー・品種)	桃太郎・リコ	※組合員にわかりやすく絞込みの単位
⑤単品・SKU(ストック・キーピング・ユニット)	1玉・3玉	商品の物理上の最小単位。商品の違いがわかる単位。1玉、3玉といったもの。

※MD(マーチャндаイジング): 消費者の要望に合う商品を、適切な数量、適切な価格、適切なタイミング等で提供するための「商品化計画」。

①部門(品番)を単位に「品揃え計画(MD)」を作成します。「利用しやすさ」「選びやすさ」という視点で、食生活の変化に合わせて見直します。

②用途・機能は、同じ用途や使用方法での商品のまとまりのことをいいます。農産で言えばサラダ(食材)といったものを指します。

・宅配、店舗の業態を問わず、ふだんのくらしに必要な商品を、「8つのくらし方」に分類し「用途・機能」単位に確実に品ぞろえします。

・「用途・機能」内の単品構成は、組合員の求める品質(グレード)で、買いごろ価格と使いやすい提供単位を重視します。量目・規格・サイズは、商品特性や生活シーンに応じて、必要な単位を中心に配置します。

③大分類(品目)とは、農産で言えば、きゅうり・トマト、といった野菜の種類(品目)のことで、桃太郎・リリコなどの品種を、④中分類(カテゴリー)でくくり分けします。

・現状で支持の高い大分類(品目)と最近利用が伸び始めた大分類(品目)を重点に提供します。

⑤単品(SKU:stock keeping unit)とは、商品の物理上の最小単位です。消費者から見れば、商品の違いがわかる最小単位で、とまと1玉、3玉といったものです。

・ふだんのくらしに必要な単品を確実にそろえます。

・くらしの変化や利用実績に応じて、品種や単品を変更または追加します。

・ホット商品(世の中で人気の商品)は、時期を逸らさず品ぞろえします。

・組合員の声や要望(リクエスト企画等)、くらしのニーズに基づいて品ぞろえを改善しつづけます。

(3)多様なニーズに対応した品ぞろえを行い選べることを大切にします

選べることの大切さ

CO・OP
商品

一般
商品

CO・OP商品と合わせ
生協基準に適合した
一般商品も扱います



大容量

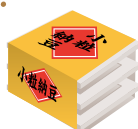


小容量

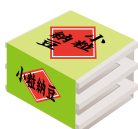


素材商品

簡便性商品
下ごしらえ済み品
半・調理品



国産原料
東海3県原料
産直



輸入原料



有機栽培
特別栽培



一般慣行栽培

その他：価格帯、味(辛口・甘口、濃口・薄口)、原材料、ブランド、デザイン(色柄・サイズなど)、コーディネート、用途、グレード、寄付つき商品(もずく、秋さけ、えび他)、環境配慮商品、など

・限られた売り場(宅配・店舗)の枠内で、部門～単品までを組み合わせ、組合員のふだんのくらしを支えるための品揃えを行います。

・コープ商品、国産、産直商品を中心に、一般商品を含めふだんのくらしに必要な品ぞろえをします。

・調理に関するさまざまなニーズに対応し、素材や下ごしらえ済み品、半調理品、調理済み品なども組み合わせ提供します。

・ぎふを食べよう、あいちを食べよう、みえを食べよう企画商品として、東海3県の産物の品ぞろえを充実させるとともに、「地域のくらしに合った商品」、「地域で支持の高い商品」を提供します。

2 価格の基本的な考え方

(1)多くの組合員のふだんの暮らしを支えられる「利用しやすい価格」での提供に努めます。

- ・市場動向(他生協や他のスーパーマーケット)との比較調査をします。
- ・単品構成は、組合員の求める品質(グレード)で、買いごろの価格と使いやすい提供単位を重視します。
- ・価格構成は、選びやすいように、上限下限を決め価格数をしぼり、中心価格を明確にします。

(2)価格設定の考え方

- ・宅配事業と店舗事業は別業態であり、価格設定はお互いに制約しません。
- ・店舗における価格は、競合店との関係で個別店舗ごとに設定します。
よって、店舗ごとに価格が異なる場合があります。
- ・NB商品は、競合との関係で、価格設定します。
- ・生鮮品は、市場相場の影響を受けますが可能な限り安定的な低価格設定に努めます。
- ・コープ商品は、価格対抗力を持たせて商品設計されており、安易に特売はしません。

※具体的な品ぞろえの考え方や、価格政策については年度ごとの各分野方針書や媒体政策などに反映させます。

※NB(ナショナルブランド):全国的に知名度のある(どこのお店でも購入できる)メーカーブランド商品。



1 食品安全・品質保証の基本的な考え

- (1) 商品の企画から、提供するまでのすべての工程における管理を徹底します。
- (2) 食品安全・品質保証にかかわる法令順守を徹底します。
- (3) 食品に関する正確かつ適切な情報提供を積極的に行います。
- (4) 食品を取り扱う職員としての知識と技術の向上を図ります。

商品づくりの考え方として、4つの価値(約束)を実現するための前提となるのが

「4つの基準(基本的要件)」を満たした商品であることです。

4つの基準 (基本的要件)

01 品質基準

商品の品質では、関連法規の順守を踏まえ、東海コープ商品は「品質基準」「品質指針」「検査基準」など東海コープ独自の基準を充たしている必要があります。

02 表示基準

商品の表示では、関連法規の順守を踏まえ、商品の内容と特徴を正確に伝え、組合員が商品を購入する際、調理や食べる際に役立つための東海コープで定めた「表示基準」に準拠する必要があります。

03 委託製造者基準

委託製造者基準では、東海コープ事業連合が供給する東海コープ商品に対して、確かな品質と適切な表示を確保し販売者責任を果たすことを目的に、商品製造を委託する製造者に公的なマネジメントシステム認証の導入などの基準を設けています。

04 企画運用基準

企画運用基準では、東海コープ商品の目指す4つの価値に照らして、3生協全体の利用目標と、その毎年の利用結果から、東海コープ商品について、商品評価を実施する基準を設けています。

おいしくて、安全なおはなし

食品表示 栄養成分表示を活用しよう!!

食品表示 栄養成分表示を活用しよう!!

いままで任意で表示されていた栄養成分表示は今年の2020年4月1日以降に製造される全ての加工食品に表示をしなければならなくなりました。*一部の加工食品に表示義務の除外があります

そのことから右のような(黄色の)表示を見かけることが多くなったと思います。表示される内容は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目が義務表示となっており、これ以外に糖質、食物繊維、ビタミン、ミネラル等も任意で表示されているものもあります。

たんぱく質、脂質、炭水化物3大栄養素は全て必須のもので、ダイエットなどで極端に必要な栄養素を減らすことはおすすめできません。

栄養成分表示を見ることで、エネルギーや栄養素がどのくらいになるのかわかることができ、摂取不足や摂りすぎを防ぐことに役立てることが出来ます。

栄養成分表示の見方

栄養成分表示には必ず「〇〇当たり」という表示があります。これは熱量や栄養成分の値に対する食品の量で、100gや100ml、1食、1包装、1個などで表示されています。実際に食べる量に置き換えてみる必要があります

栄養成分表示の5項目は、生活習慣病や健康の維持・増進に深く関わる成分でバランスよく摂取することが重要です。

*自分に必要なエネルギー及び栄養素の目標量は、年齢、性別、日常生活での運動量などによって違います。必要なエネルギーやたんぱく質、脂質、炭水化物の目標量は、消費者庁の資料で解説されています。

二次元コード:消費者庁「栄養成分表示を活用しよう」



栄養成分表示 1食(100g)当たり	
エネルギー(熱量)	△△△kcal
たんぱく質	△△.△g
脂質	△△.△g
炭水化物	△△.△g
食塩相当量	△.△g

2020年
5月1週
(18号)

東海コープからの
おいしくて、
安全なおはなし



東海コープホームページに「おいしくて、安全なおはなし」のバックナンバーがあります。



2 生産者から消費者までのフードチェーン全体で安全性確保に取り組みます

- (1)「食品の安全性確保」と「安心してご利用いただくこと」は、生産・流通・消費にわたるフードチェーン全体の取り組みで実現することができます。フードチェーンの各段階における正確な情報伝達と連携に取り組みます。
- (2)消費者・組合員もフードチェーンの一員です。フードチェーンをより確固たるものにするために、組合員と生産者等との交流など、信頼の輪を広げる取り組みを進めます。

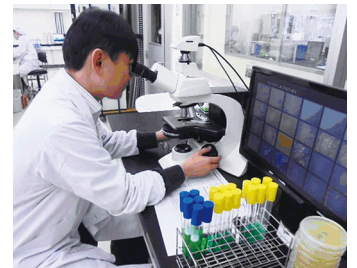


フードチェーン(信頼の輪)

生産者⇔製造者⇔メーカー⇔東海コープ⇔3生協⇔組合員⇔生産者

3 フードチェーン全体における安全性確保が機能していることを確認するために、点検・管理に取り組みます

- ・コープでは組合員のみなさんが安心して商品を利用できるよう、商品の製造からお届けまでの間、さまざまな点検や商品の検査を行いながら品質を管理しています。



点検・管理の取り組み

工場調査点検、産地点検、仕様書点検、商品検査、温度点検、商品点検

4 食品の安全性を確保する仕組み(リスクアナリシ)に基づき取り組みを進めます

(1)リスクアナリシとは

- ・**リスクアナリシ**は、国際機関や先進国を中心に取り入れられている「**食品の安全を守るための考え方としくみ**」です。
- ・リスクアナリシのポイントは「**リスク評価**」「**リスク管理**」「**リスクコミュニケーション**」の3つです。食品にゼロリスクはない、食品が安全かどうかは摂取する量(ばく露量)によるという考え方のもと、どれぐらいの確率でどの程度の健康影響が起きるかを科学的に評価し(リスク評価)、リスク評価の結果をふまえてリスクを低減させるための適切な政策・措置を決定・実施し(リスク管理)、その過程で消費者・事業者などを含む関係者が相互に情報や意見を交換すること(リスクコミュニケーション)を通じて、許容できるレベルにリスクを管理するというものです。
- ・**日本の食品安全基本法**は、この**リスクアナリシの考え方**をもとにしており、国の機関では、以下のような役割分担になっています。

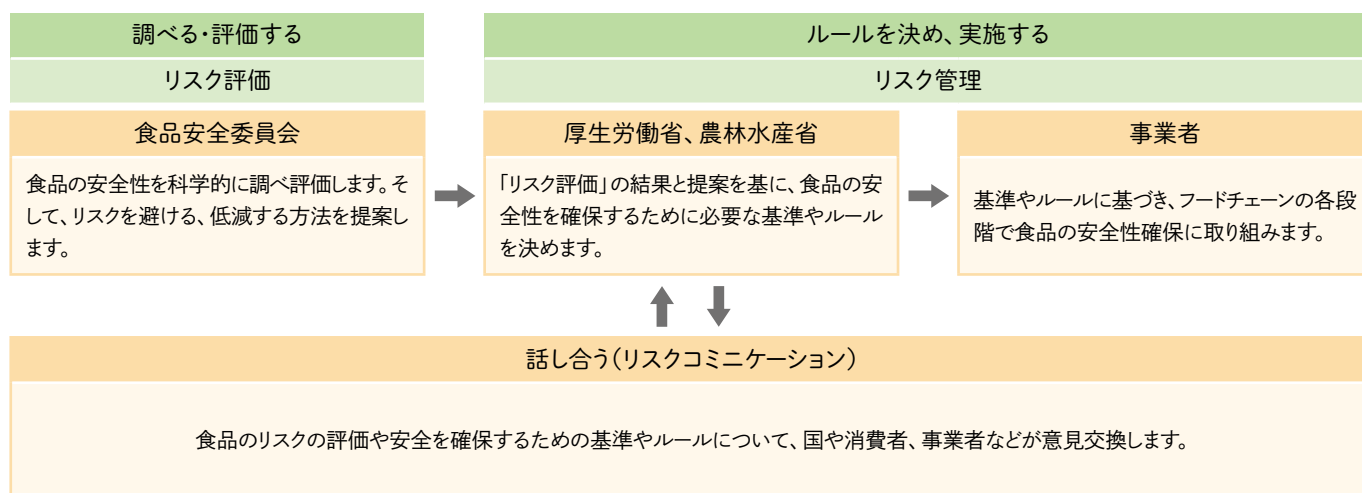
リスク評価機関…食品安全委員会

リスク管理機関…厚生労働省・農林水産省・消費者庁・環境省

(2) 食品安全を守るしくみへの消費者・国民としての関わりについて

- ・リスク評価機関やリスク管理機関は、評価や措置を決める段階で、ホームページなどで内容を公表します。その際には、国民からの意見（パブリックコメント）が募集されます。国民の関心が高いものについては、意見交換会が開催されます。
- また、ほとんどの都道府県は、毎年12～1月頃に翌年度の食品衛生監視指導計画（案）への意見募集を行います。
- ・流通する食品の監視や食品関連事業者等への指導は、地方自治体の役割であり、この計画を策定して監視指導を行うことが食品衛生法で定められています。
- ・食品の安全は、専門家や行政に関わる一部の人だけの問題ではありません。また、安全を守るためのしくみがあるだけで、実現されるものでもありません。消費者・国民が関心を持ち続け、意見を提出したり、意見交換会に参加したりするなど様々な形で参加することが、このしくみを機能させることにつながります。

リスクアナリシス(リスク分析)の仕組み



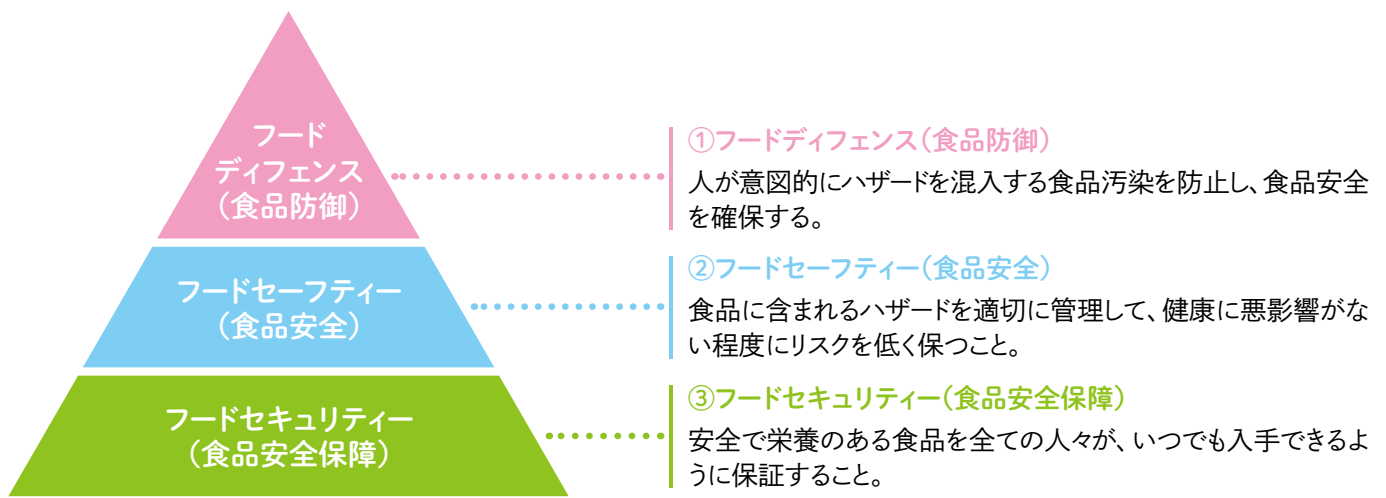
- ・食品に対して「絶対に安全」という評価を行うことはできません。食品には何らかのハザードが存在するという前提に、そのリスクを評価して管理する仕組みが重要です。

(リスク=ハザード×発生確率)

食品のハザード: 食中毒菌、ウイルス、農薬、食品添加物、アレルギー物質、異物等
食品のリスク: ハザードから生じる健康への悪影響の確立とその程度の組み合わせ

5 フードディフェンス(食品防御)の取り組みを進めます

- (1) 人が意図的にハザード(農薬などの毒物や健康に危害を及ぼすもの)を混入する食品汚染を防止し、食品安全を確保することを「フードディフェンス(食品防御)」といいます。
- (2) フードチェーンの全ての段階において、人為的に毒物や異物が混入される可能性を考慮し、生協の各部署が監視・対策を行います。
- (3) 生協の事業所においても、良好な職場環境の維持に努め、食品防御についての学習を推進し、食品事業者としての責任の自覚を高めていきます。



6 品質管理は、商品の製造からお届けまでの間、様々な点検や商品検査を行います

(1) 商品検査

- ・東海コープ事業連合の商品検査センターでは、お届けする商品の品質チェックのために商品の検査を行っています。検査結果は、独自基準に照らして評価し、必要があれば取引先とともに改善していきます。日生協や全国の生協とも連携します。
- ・宅配や店舗の商品を抜き取って行う検査、新規商品の事前確認検査、お申し出品の原因調査のための検査なども実施します。
- ・検査内容については、「微生物検査」「残留農薬検査」「アレルギー検査」「その他」の検査を商品特性等に合わせて実施します。
- ・そのほか、商品検査センターの見学やコープの機関紙、商品案内への記事投稿、地域での学習会などを通して、食の安全情報を発信していきます。

(2) 工場点検

- ・工場の衛生状態を確認するために約50項目、商品が約束通りに作られているかを確認するために約20項目、さらに、国産原料などこだわりの商品は、他の原材料と混ざらない管理をされているかのチェックを行います。
- ・取引先と一緒に改善につなげ、改善点も確認します。実際に工場へ行き、顔を合わせてお話をすることで安全と信頼を強めていきます。

(3) 仕様書点検

- ・仕様書とは、商品がどこで、どんな原料を使って、どのように製造されているか、商品の契約書になります。品質基準が定めている「不使用添加物」の使用がないか、パッケージに消費者に誤解を招きかねない大げさな表示がないか、保存方法や調理方法が適切か、アレルギーの表示漏れがないかなども確認します。

(4) 入荷および出荷時の供給期限(宅配の全食品)点検

※入荷および出荷時の供給期限(宅配の全食品)の基準

日数	消費	賞味 7-30	賞味 31 以上	シーズンパック
入荷期限	—	—	1/2	—
供給期限	1/2	1/2	1/3	2か月以上



1 商品の開発・見直しの考え方

- ・4つの基準、4つの価値が前提で、4つの商品づくりの考え方に沿って、組合員のふだんの暮らしに必要な商品の提案をすすめます。
- ・「コープ商品の開発・見直し」については、基準を定めることにより、コープブランド力と信頼性を高め、該当商品の安全性の確保をはかることを目的とします。



2 新規商品提案の手順

(1) 日生協エリア共同開発CO-OP、会員生協・組合員との開発商品

- ・会員生協と商品事業会議で協議・確認し理事会に報告（開発途中経過も含む）します。
- ・要件を満たした商品に必要な書類、試作品が揃った段階で、商品事業会議（会員生協参加）で「協議事項」とします。承認された商品は理事会に報告します。

(2) 栽培自慢CO-OP、はぐくみ自慢CO-OP（水産・畜産）

- ・会員生協と商品事業会議で協議・確認し理事会に報告します。
- ・要件を満たした商品に必要な書類、試作品（農産物は可能な範囲）が揃った段階で、商品事業会議（会員生協参加）で「協議事項」とします。承認された商品は理事会に報告します。
- ・販売者東海コープ（問い合わせ先東海コープ）を包材に記載する商品については、認証登録手順に加え、(1)同様に商品の商品化実務に従うこととします。

(3) 日生協全国共同開発CO-OP、NB商品

- ・導入予定の商品は、商品事業会議で会員生協に報告いたします。
- ・要件を満たした商品に必要な書類、試作品が揃った段階で、品質保証部・商品事業本部が確認、管掌役員が決済し、商品事業会議（会員生協参加）で「報告事項」とします。

(4) 機関会議の新規取扱商品確認ルール（商品化実務）

- ①メーカー・産地の評価（複数での比較）
- ②宅配での取扱商品は「商品仕様書」の確認を行います。
*商品仕様書：使用する原材料や添加物、その配合等の詳細を明らかにしたもの
- ③供給および供給剰余予測

- ④検査証明書等の取り寄せまたは検査センターでの事前検査
- ⑤必要に応じた品質管理レベルの現地点検(特に新規採用メーカー)
- ⑥商品の確認・試食(必要に応じて試売を実施)
- ⑦商品事業本部内会議で、部内・管掌役員との検討・判断し、会員生協参加の商品事業会議で協議・報告(日生協エリア共同開発CO-OP、会員生協・組合員との開発商品は、商品事業会議・常任理事会で協議・議決し理事会で確認)。
- ⑧商品登録
- ⑨供給開始

(5)必要な書類

- ・商品開発構想書で、商品コンセプト、供給計画、価格、商品仕様、供給目標を明らかにし、商品事業本部管掌役員確認のうえ、商品事業会議に提案・報告します。
- ・原価計算書で、商品原価を明らかにし、商品事業会議に補足資料として添付します。
- ・パッケージワークシートでは、パッケージデザインを、東海コープパッケージマニュアル、食品表示法、JAS法、景品表示法、東海コープ品質・表示基準類に照らし、妥当性を確認します。また、包材印刷数の妥当性を確認します。
- ・商品提案文書は、提案主旨と商品仕様及び、企画予定を明確にして商品事業会議に提案することとします。

(6)商品の評価(エリア共同開発CO-OP、会員生協・組合員との開発商品の商品評価及び終売)

①対象商品の供給実績把握

- ・対象商品の供給実績(組合員の貢献度)について評価します。
対象商品のコープ宅配6回の供給実績を企画運用基準で評価し、企画継続、見直し、終売の方向性を商品事業会議に報告します。

②年度の商品評価

- ・対象商品の該当商品部は、企画運用基準、コープ商品の4つの価値を満たしているかを評価し、会員生協との評価会議で協議し、企画継続、見直し、終売を判断します。

③終売

- ・対象商品の該当商品部は、基本的要件を満たせなくなった商品や、製造や原材料都合による終売は、理由を明確にして商品事業会議に報告します。

(7)取引先の考え方

①選定

- ・取引先の選定は、規模の大小や、組織形態(ex. 株式会社、協同組合等)にかかわらず、商品や技術そのものの評価に基づきます。
- ・取引先には、東海コープ事業連合の「社会的責任基本方針」に基づく「社会的責任に関する要求事項」の実践を求めます。 ※東海コープ倫理方針

②取引先に求める「社会的責任に関する要求事項」

- ・経営者自らが、「社会的責任に関する要求事項」を理解し、従業員に周知徹底すること。
食品衛生法やJAS法、食品表示法等法令を順守すること。
- ・持続可能な社会の実現に向けて努力すること。
生産および調達に関して、環境への負荷を極力低減する努力やCO₂排出量削減に努めること。
- ・関連企業も含めて、法令に基づいた安全で健康な職場づくりに努めること。
- ・性や国籍、宗教、思想信条、障害等による差別はしないこと。
- ・従業員の人権を保障し、パワーハラスメントやセクシャルハラスメント防止に努めること。
- ・東海コープ事業連合の内部通報制度「ヘルプライン」を従業員に周知すること。
- ・暴力団を含む反社会的勢力との関係を排除すること。

- ③東海コープPB商品の取引先には、「社会的責任に関する要求事項」に関しての『承諾書』の提出を求めます。

④商品取引先評価会議を設置し、取引先の評価を客観的に行います。

- ・取引先評価会議メンバーは、商品事業本部、品質保証部メンバーとします。
- ・商品事故の頻度や内容に基づいて評価します。
- ・評価の結果に基づいて、是正勧告や改善指導、供給・取引中止を判断します。

⑤取引関係

- ・組合員利益と生協経営を最優先することはもちろんですが、合理性のある範囲の取引条件とします。
- ・社会的常識をわきまえた取引先との関係を保ち、なれあいや物が言えない関係はつくりません。

規定参照：東海コープ取引先との対応基準

- ・商品分野ごとに複数取引先を原則に、主力と準主力と補助を設定します。
- ・リスクを分散させるためと生協との緊張関係維持のために、特定の取引先に集中することは避けます。
- ・商品分野ごとに、取引先にとっての生協のシェアが**30%**を超えないこと、また、生協にとっての取引先シェアが**30%**を超えないことを基本とします。

(8)表示の考え方

- ・コープ商品のパッケージは、東海コープパッケージマニュアルに定め、国の表示基準に上乘せした（選択に役立つ、より丁寧な）「食品表示管理基準」を持って、運用します。
- ・東海コープパッケージマニュアルは、商品事業本部が改廃を担いますが、関連法規との適合性は品質保証部で確保します。
- ①表示は消費者が商品を選択するための「知る権利」を保証するもので、「わかりやすく」「正確」でなければなりません。
- ②表示は法律を順守します。
- ③商品の内容や品質に関する表示に限らず、セールスコピーやマーク、シリーズ名称なども正確さを第一とし、誤解を招くような表示はしません。

・主な項目

- 1)一括表示 2)食品添加物表示 3)アレルギー物質表示
- 4)遺伝子組換え食品表示 5)栄養成分表示 6)カロリー&食塩相当量表示

(9)欠品と代替品の考え方

- ・宅配
 - ①全注文品の確実な配達に努力します。
 - ②産地や取引先での欠品や商品事故の場合は、可能な限り代替品を用意します。
 - ③代替品供給の際には、代替品でありかつ返品可能である旨を正確に表示します。
- ・店舗
 - ①全営業時間にわたって、必要とされる品ぞろえをめざします。
 - ②一般食品と非食品分野での欠品ゼロをめざします。
 - ③生鮮と日配の分野では、主要商品、または主要カテゴリーの欠品ゼロをめざします。

(10)商品担当育成

- ・「担当者・部内のみ一業務になってしまい組織内での共通認識がない」、「市場性より先に前年踏襲」、「担当者の感覚値、経験値での業務になりがち」、「生産上の都合やメーカーからの提案に左右されがち」など、ブレないMD（マーチャン・ダイジング）を計画するために、求められる業務プロセス、知識、スキルを養います。

賞味期限と消費期限について

	賞味期限	消費期限
どんな意味なの？	おいしく食べることができる期限(best-before)。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。	安全面から期限を過ぎたら食べない方がよい期限(use-bydate)です。
どう表示されているの？	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示されます。	年月日で表示されます。
どのような食品が対象なの？	スナック菓子、カップめん、缶詰等	弁当、サンドイッチ、生めん等

※【参考】消費者庁ホームページ



1 コープ商品とは

- ・食の安全への組合員の願いに応え、組合員の声からおいしさや楽しさを実現するために、特段にその役割を担い、社会的にも安心を感じていただける商品です。
- ・くらしからの声(商品づくり、見直し改善、おすすめ、伝え合い)を大切に、組合員、取引先(生産者・製造者)、生協がコミュニケーションを深め、一緒に作り育てる商品です。
- ・「4つの基準(基本的要件)」を満たし、かつ「4つの価値」に照らして、その全てを実現させた商品です。

2 ブランド配置の考え方

- ① コープ商品は「ふだんのくらしへのお役立ち」を基本コンセプトと位置づけて重点的に配置します。
- ② コープ商品とともにNB(一般ブランド)商品を配置・陳列します。
 - ・NB商品はトップブランド(一般ブランド品のNo.1)を含む複数ブランド配置を基本とします。
 - ・NB商品や市場品についても品質管理を徹底します。
 - ・NB商品からコープ商品へ利用を切り替えていただくことを大切にします。
- ③ コープ商品の品質や価格の優位性について、組合員に伝わるような表示をします。

(1) コープ商品

東海コープ コープ商品4つのブランド



- ・東海コープのコープ商品は、全国・エリア生協ブランドCO-OP、東海コープ自己認証ブランドの栽培自慢CO-OP、はぐみ自慢CO-OP(水産)、はぐみ自慢CO-OP(畜産)の4つがあります。
- ・開発元として日本生協連開発商品、東海コープ事業連合開発商品(会員生協との開発商品)のCO-OP商品があります。

- ① コープ商品は、安全性の向上と維持に取り組み、組合員が求める品質・機能・規格を実現し、わかりやすい情報と利用しやすい価格で提供する、生協のオリジナル商品です。
- ② コープ商品は、生協が定めた商品仕様書(契約書)に基づき、生協とのパートナーシップがとれた指定工場で製造された商品です。
 - ・食の安全への組合員の願いに応え、組合員の声からおいしさや楽しさを実現するために、特段にその役割を担い、社会的にも安心を感じていただける商品です。
 - ・くらしからの声(商品づくり、見直し改善、おすすめ、伝え合い)を大切に、組合員、取引先(生産者・製造者)、生協がコミュニケーションを深め、一緒につくり育てる商品です。
 - ・4つの基準(品質・表示・委託製造者・企画運用)を満たし、かつ4つの価値に照らして、その全てを実現させた商品です。

(2) 東海コープオリジナル留型商品・生協限定商品

- ・コープ商品以外は、下記のオリジナル(こだわり)商品を 補完的に配置します。
- ・組合員と一緒に開発して、生協独自の企画として取引先に製造を委託した商品のうち、他での販売もあることからCO・OPマークをつけない商品もあります。

①「東海コープオリジナル(留型)」商品

- ・東海コープが開発リスクを負い、オリジナル開発することで市場の標準商品と差別化を行い、事業貢献できる商品を言います。東海コープが、その必要な機能や品質を評価し、商品仕様を決定し、生産数量契約の基、実質価値での商品提供を実現します。販売責任者(ブランド)は取引先となります。

②「生協限定」商品

- ・取引先が生協グループチャンネルにしか販売しないという前提で、開発・販売している商品です。これについては、一般市販との差別化点を明確にしながら取り扱っていきます。

(3) ふだんの暮らしに必要な 一般商品

- ・NB(ナショナルブランド)、LB(ローカルブランド)の配置も商品取り扱い基準に合致する範囲で積極的に進めていきます。

ナショナルブランド：全国的に知名度のある(どこのお店でも購入できる)メーカーブランド商品

ローカルブランド：特定の地域でなじみのある、もしくは知名度の低いメーカーブランド商品
(そもそもブランドを冠していない商品も含む)

人気の「コープ商品」を **ご紹介!**

「CO・OP商品60周年 総選挙2020」

東海エリアランキング

第1位

骨取りさばのみぞれ煮

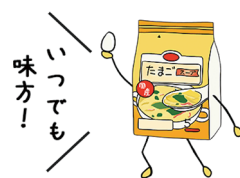
手軽なのに、おいしい!うちの幼児2人もパクパク食べてます。私が作るよりおいしいです(笑)

(30代組合員)



第2位 たまごスープ

飽きる事なく朝でも昼でもちよっとスープが欲しい時に飲んです。おいしくて好きです。
(50代組合員)



第3位 ミックスキャロット



おいしくてビックリでした

これを購入する為に、コープに入ったと言っても過言ではない!初めて飲んだ時、おいしくてビックリしました。子どもも大好きです! (30代組合員)



1. コープ商品の基準、コンセプトについて

コープ商品は、組合員の声をもとに、生協が開発・改善に関わり、生協でしか買えない商品です。

コープ商品がこれまでも大切にしてきた変わらない価値・原則(メッセージ)と「5つの約束」を宣言します。



コープ商品5つの約束

- 安全と安心を大切に、より良い品質を追求します。
- 暮らしの声を聴き、価値あるものをつくります。
- 想いをつなぎ、共感を広げます。
- 食卓に、笑顔と健康を届けます。
- 地域と社会に貢献します。

(1) CO-OP 商品

- ・商品の特性や製造・物流条件等に応じて、東海コープのエリアのみで販売(エリア共同)するものと、よりマスマリットを追求するために全国の生協と共同で開発するもの(全国共同)に区分し開発し、重点的に取扱いしていきます。
- ・商品開発は、時々々の暮らしの要望から、組合員と生協と生産者・製造者とでスピード感を持って進めます。一般的に購入されている商品などとの比較や美味しさの追及など、楽しく参加できて、商品のこだわり(コンセプト)をしっかり持ち、継続的にたくさんの組合員に利用いただける商品開発をおこないます。
- ・毎年、暮らしの願いの実現度を評価します。また、3年に一度製造のしくみや工場の評価を行ないます。
- ・2020年現在、CO-OP商品の供給構成比は49%となっており、50%以上を目指します。


(2) 3生協(東海コープ)が取り扱うCO-OPマークは以下の4つあります。

①「全国の生協組合員と日本生協連と一緒に開発 CO-OP 商品」

- ・全国の生協の利用結集で、組合員の想いをかたちにした商品。各日生協会員生協、事業連合で数量契約することで、低価格や品質の良さを実現します。
- ・特に、カテゴリー毎の主力商品では、全国の生協が結集し、マスマリットを活かして、市販の同等商品(トップNB商品や大手量販SB商品)に負けない品質で低価格を実現します。

②「東海コープと日本生協連が共同で開発した CO-OP 商品」

- ・東海の組合員と日生協が共同で開発した商品です。エリアごとの食文化や特色を生かした商品や地域の産物を活用した地産地消型の商品もあります。エリア共同開発から①の全国ブランドになる商品もあります。
- ・売場分析や日常の組合員の声を生かし主体的に東海コープ発の商品開発を、日本生協連の開発インフラ(主要生協の実績分析等マーケティング機能、開発工程での品質管理機能、商品検査機能、工場点検機能、苦情情報の全国集約等)を活用して、東海コープ3生協の力を結集してすすめます。

③東海コープ自己認証ブランドCO-OP「栽培自慢」 

④東海コープ自己認証ブランドCO-OP「はぐくみ自慢(水産・畜産)」 

・3生協・東海コープ事業連合が主体(認証委員会)となり、生産者・加工業者の皆さんの努力のもと東海コープの基準、品質指針を満たし、生産者が特定でき、また生産者と交流ができる「顔の見える」農産・畜産・水産物です。「基本的要件」の他、3年に一度生産製造のしくみや産地や工場の評価を行なっています。

(3)コープ商品のブランドマーク

ブランド体系上の位置づけ

対象の商品にはひと目でわかるよう、こちらのマークをコープ商品のパッケージに表示します。

CO・OP商品の基本的価値	安全性の確保	確かな品質	お求めやすい価格
<p>基本商品</p> <p>多くの組合員のふだんの暮らしを応援する商品</p> 	<p>美味しさへのこだわり</p> 	<p>ニーズの多様化に対応</p> 	<p>価値観の多様化に対応</p>  <p>森の資源を守る 海の資源を守る</p>

※健康、エシカルなど、組合員の関心の高い価値を伝えるため該当商品に下記マークを付けます。

ヘルシー関係	エシカル関係	エシカル関係(第三者認証マーク)
		

エシカル消費対応商品

コープサステナブル商品

サステナブルな原材料を主原料に使用



このロゴマークが目印! サステナブルな商品を選びやすく!

取り組みの進展とともに認証マークもいろいろ...
そこで、統一のロゴマークを付けました!

【認証マークの例】



寄付金付き商品

パッケージや副原料に限って環境配慮した商品

※現時点では、産地指定・国産素材・産直など生協独自のマークは含まれません。

「海の資源を守る」「森の資源を守る」「オーガニック」の3つのコープサステナブルテーマ別ロゴ

※ロゴマークの下部にそのメッセージを表示します。

テーマ別ロゴ	該当する認証マーク例
 海の資源を守る	
 森の資源を守る	
	

(注1) フェアトレード認証品は、上記認証マークとのダブル認証となっている場合、いずれかのテーマ別ロゴを使用します。
(注2) 以下の場合には、認証マーク付き商品でも「コープサステナブル」にはなりません。
① FSC、エコマーク…容器包装のみが認証を受けている場合。
② Rspo(MB)…副原料(3位以内5%以上に該当しない)に使用している場合。なお、マーガリン類については、油脂原料の中で認証バーム油含有油脂が第1位ではなく補助的に使用されている場合も対象外とします。
③ Rspo(B&C)…日本生協連基準の定める環境配慮マークに該当しないため対象外。

1 コープ商品(共通)「ふだんの暮らし」を応援するコープ商品

おいさと健康を優先課題に、合理的設計でよりよいものをより安く、ユニバーサルデザインを追求したコープ商品



<コープ商品の基準>

- ①安全性の確保: 使う時に商品自体の安全性を確保していること
- ②確かな品質: 使う人、使う目的に対して満足できるような品質であること
- ③利用しやすい価格: 大多数の組合員が続けて利用できる価格であること
- ④わかりやすい情報提供: 誰にでもわかりやすい表示であること

2 原材料や製造方法にこだわった、おいしさの理由が明確なコープ商品



コープクオリティ

<コープクオリティの基準>

- ①原料や製造方法など、おいしさの理由が明らかなこと
- ②他の商品との違いが明確であること
- ③100人規模の組合員モニターテストを行い、8割以上がおいしいと評価すること

3 子育て世帯を応援する、離乳食期以降向け、幼児食期向けコープ商品



きらきらステップ、きらきらキッズ

<きらきらステップのコンセプト>

- ①子育てが「うれしい」「楽しい」気持ちになる商品をまざす
- ②手づくりが楽になる素材加工品や、月齢に合わせてかたさを調整したり、家庭にある食材と組み合わせで自由に使える商品を提供する
- ③ママ&パパの想いに応えて、「うまくできる」「からだにいい」を重視する



4 食物アレルギー配慮コープ商品



食物アレルギー配慮「指定原材料7品目を使わない」シリーズ

指定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を持ち込まない専用工場での厳しいチェック体制のもとで製造。アレルギーをもっている人も、そのごはんを作る人も、その家族も、「いっしょに食べること」でみんなが笑顔になれる食事づくりをサポートする商品。東海コープ商品検索サイトでアレルギー情報検索できます。

5 サステナブル(持続可能)な原料利用のコープ商品







+右記①②③

サステナブル原料を使用した商品は、コープのサステナブル商品を組合員にひと目でわかるようにお知らせします。



- ① *Organic* ⇨ 「CO-OP・サステナブル・オーガニック」
- ② 森の資源を守る ⇨ 「CO-OP・サステナブル・森の資源を守る」
- ③ 海の資源を守る ⇨ 「CO-OP・サステナブル・海の資源を守る」

6 健康をサポートするコープ商品



 +  たんぱく質、カルシウム、鉄、食物繊維、その他ミネラル・ビタミン類などの栄養や、野菜類(きのこ、海藻類を含む)、大豆などがとれる商品。

 +  カロリーや脂質、塩分、糖類など減らしたい栄養素を減らした商品。



7 主要な原材料の産地や素材を限定するコープ商品

 +  主要な原材料に産地や栽培方法を明らかな国産素材を使用した商品のうち、以下の3条件を満たす商品。

- ・産地(生産者または生産者団体)指定で栽培管理が明らか
- ・産地の訪問点検により、品質・安全性の確認ができる
- ・産地とのコミュニケーションがとれる

 +  主要な原材料に産地や栽培方法が明らかな国産素材を使用した商品。(主要な原材料とは、調味料や揚げ油などを除く、商品の主要部分を構成する原料のことです)

8 「CO-OP & ○○○(メーカー等)」ダブルブランドのコープ商品


 +  **メーカー等
ロゴ・マーク**

※商品名をみの場合あり

ダブルブランドの条件


- ①NB商品のブランド力またはメーカー等のネームバリューが高く、ダブルブランドにすることで、商品の競争力をより向上できる
- ②メーカー等の商品開発能力や原料調達力の重要度が高く、それらを活用した新商品の開発ができる

9 東海コープ自己認証ブランドのコープ商品

 **栽培自慢
CO-OP**


栽培自慢商品 CO-OP

- ・地域環境、安全性に配慮して生産管理を行っている生産者が栽培する農薬・化学肥料使用を減らした(こだわった栽培)農産物、おいしさを追求した農産物を生協独自に認証しています。
- ・3年に一度生産のしくみや農場の評価を行なっています。

 **はぐくみ自慢
CO-OP**

はぐくみ自慢商品 CO-OP 水産版

- ・水産資源環境に配慮した生産方法や、生産にかかわる衛生管理など、生産者・加工業者の皆さんの努力のもと東海コープの基準、品質指針を満たし、生産者が特定でき、また生産者と交流ができる「顔の見える」水産物です。
- ・「基本的要件」の他、3年に一度生産製造のしくみや産地や工場の評価を行なっています。

 **はぐくみ自慢
CO-OP**

はぐくみ自慢商品 CO-OP 畜産版

- ・畜産資源環境に配慮した生産方法や、生産にかかわる衛生管理など、生産者・加工業者の皆さんの努力のもと東海コープの基準、品質指針を満たし、生産者が特定でき、また生産者と交流ができる「顔の見える」畜産物です。
- ・「基本的要件」の他、3年に一度生産製造のしくみや産地や工場の評価を行なっています。

①栽培自慢商品 CO-OP(東海コープブランド) 認証基準



産地・生産基準(前提)

基準1	地域環境に配慮した栽培を行っている(環境配慮)
基準2	安全性に配慮して生産管理するしくみがある(栽培記録)

▼ 基準1・2前提とし下記のどちらかの基準を満たしたものの

産物・商品基準(具体的な努力)

こだわった栽培の基準	「①有機栽培農産物」「②特別栽培農産物」「③東海コープ自主基準(化学合成農薬および化学合成窒素肥料について、一般栽培レベルに対して3割以上節減された農産物)」のいずれかを満たした農産物
おいしさの基準	「①甘さ(甘さ基準を糖度とし、最終産物商品で基準数値を満たす保障ができる何らかの仕組みを常時運用している)」、「②食味向上(食味や食感を向上させる特殊な栽培、貯蔵技術を活用している)」のいずれかを満たした農産物

②はぐくみ自慢商品 CO-OP 畜産版・水産版(東海コープブランド) 認証基準



はぐくみ自慢 水産物

品質指針(前提)

①相互理解	生産者と消費者の相互理解を深めるために生協の組合員・役職員との交流等を通じて利用者の考えや要望について意欲的に取り組んで頂けるメーカー・生産者を評価しています。生産者と消費者の相互理解を深めるために生協の組合員・役職員との交流等を通じて利用者の考えや要望について意欲的に取り組んで頂けるメーカー・生産者を評価しています。
②原料段階の管理	養殖魚介類では、養殖管理等、天然魚介類では、漁獲方法、漁獲制限等について、適正に対応していることを確認しています。
③加工段階の管理	原料に対する検査はもちろん、施設や備品まで管理している生産者・メーカー評価しています。
④物流段階の管理	製品化された後は適切な温度管理で鮮度を維持し、お届けしたときに不備のないように最後まで細心の注意を払っています。
⑤生産履歴の管理	生産履歴などの管理情報は積極的に公表し、組合員の皆さんにご確認いただけるようにしています。
⑥マネジメント	品質管理システムを運用し、全体の品質を高いレベルで維持。お申し出は最も重要な情報として真摯に向き合い、すばやく対応できる体制を整えています。



品質指針①～⑥を満たしたことが前提で、下記のエントリー1項目以上が条件

	項目	内容
1	資源管理	持続可能な資源管理、MSC認証、マリノ・エコ・ラベル・ジャパン認証
2	環境配慮	地域水域環境の保全、環境に配慮した漁法、植樹、森を造る活動、サンゴ礁の保全
3	養殖管理	養殖魚介類の安全品質の確保
4	飼料給餌	飼養対象魚の健康配慮
5	加工管理	鮮度保持技術、廃棄物循環
6	生産履歴	生産情報公表 JAS、トレーサビリティシステム
7	品質管理	飼養・加工管理に品質システム導入 (ISO9001・22000、HACCP等)
8	交流	組合員交流
9	水産業の維持発展	水産技術供与、魚食普及
10	公正な貿易	フェアトレード、海外産地への水産技術供与

はぐくみ自慢 畜産物

品質指針(前提)

①基本理念:コンプライアンス・交流	①基本は食べ物を生産しているという認識をもつこと ②家畜の健康管理 ③法令遵守 ④交流生協基準理解と遵守
②飼育段階の管理	伝染病予防のため施設の設備は定期的に点検し、飼育内容やエサの内容はもちろん、配送するまでの時間も明確に書類に記載し管理している生産者・メーカーを評価しています。
③加工段階の管理	原料に対する検査はもちろん、施設や備品、洗浄に使用する水の温度、殺菌剤の濃度まで徹底的に管理している生産者・メーカーを評価しています。
④物流段階の管理	製品化された後は適切な温度管理で鮮度を維持し、お届けしたときに不備のないように最後まで細心の注意を払っています。
⑤環境への配慮事項	家畜の排泄物は、農家との連携で肥料として有効活用し、農家の化学肥料軽減につなげるとともに、施設周辺の環境保全や環境負荷軽減に努める生産者・メーカーを評価しています。
⑥生産履歴の管理	生産履歴などの管理情報は積極的に公表し、組合員の皆さんにご確認いただけるようにしています。
⑦マネジメント	品質管理システムを運用し、全体の品質を高いレベルで維持。お申し出は最も重要な情報として真摯に向き合い、すばやく対応できる体制を整えています。



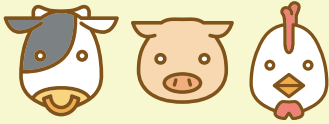
品質指針①～⑦を満たしたことが前提で、下記のエントリー1項目以上が条件

	項目	内容
1	品種	品質向上、国内農畜産物の持続性の維持、疾病予防等
2	飼育管理	健康配慮、安全品質向上、飼育環境配慮薬剤削減等
3	飼料	飼料配合(添加物削減、NonGMO)、食品廃棄物循環の実現等
4	加工管理	鮮度管理、おいしさの向上、衛生管理等
5	環境配慮	資源リサイクル等
6	生産履歴	生産記録、トレース等
7	交流	組合員交流、コミュニケーション、信頼性向上
8	品質管理	マネジメントシステム、自主検査等

鶏卵の重量規格基準 1パック当たりの重量と1個当たりの卵重の基準

商品名	規格	パック卵重 冬場	パック卵重 夏場	個卵重	補足
生協たまご(白)	10個	620g以上	600g以上	52～76g未満	PB商品
	6個	372g以上	360g以上		PB商品
さくら米たまご	10個	600g以上			PB商品
	6個	360g以上			PB商品
生協たまご(さくら系)	10個	620g以上	600g以上		PB商品
生協赤たまご あいちの米たまご 生協たまご(赤・平飼い)	10個	600g以上			PB商品
	6個	360g以上		PB商品	

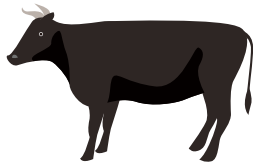
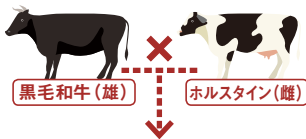
※卵重が落ちる夏場の期間については、東海コープ卵グループ会議において6～10月の間で期間を協議決定し、上記夏場の卵重の取扱いができる。



はぐみ自慢の畜産物の紹介

あいちの牛

あいちの牛とは黒毛和牛の雄とホルスタインの雌を掛けあわせた交雑牛です。黒毛和牛特有の肉質の良さと、ホルスタイン特有の発育の良さを兼ね備えています。黒毛和牛より比較のお手頃価格で、ホルスタインよりも肉質がやわらかい肉です。



交雑種(あいちの牛)

鳥羽の加茂牛

以前は三重県内に75軒ほどの生産者がいて、約1400頭の加茂牛が飼育されていましたが、現在は鳥羽市河内町加茂地区の木田牧場の1軒だけとなりました。木田牧場では、約150頭の加茂牛を飼育しています。



さつま薩摩の黒毛和牛

こだわりの飼育・肥育環境

鹿児島県内指定の2農場(みらいファーム志布志農場・財部農場)に限定することで、生産者の顔がみえるようにしています。また、肥育農場からカット工場、製造工場までは個体識別番号により繁殖まで遡ることができます。



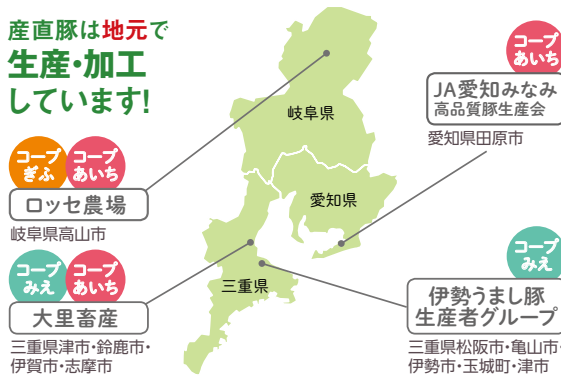
衛生管理と安全性の追求

みらいファーム志布志農場では、農場HACCP*を取得し、安全面、衛生面、管理面における高い水準を維持しています。屠畜場のサンキョーミートでは、ISO22000を取得し、品質管理と食品の安全管理の向上に努めています。

*HACCP…食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握し、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

地産地消につながる産直豚

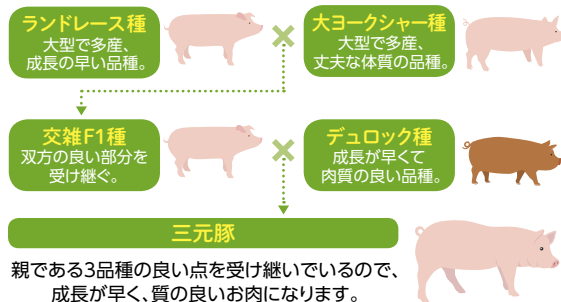
産直豚は地元で生産・加工しています!



よく聞く三元豚ってなんだろう?

(国内で生産される豚の約75%は三元豚です。)

一般的な三元豚の交雑方法



産直若鶏の美味しいワケ

- 産直若鶏は1坪あたり40～50羽(一般的には55～60羽)の広さでのびのびと自然光の差し込む鶏舎で飼育されています。
- 飼育日数も50日(一般的には約45日)と、通常より期間を長くおく事でゆっくりとストレスを与えない環境で成長しています。
- ストレスを与えない環境と徹底した衛生管理で、産直若鶏は全飼育期間において、抗生物質や合成抗菌剤を使用しない飼育を実現しています。





1 組合員や取引先に対して、認知を広げるための啓発活動を行います。

- ①組合員に対して、「エシカル(倫理的)」の説明を行い、理解を広げます。
- ②取引先に対しては、コープのエシカル方針を理解してもらい、エシカル消費推進に対する協力を要請します。

2 消費を喚起・拡大するための広報・宣伝をすすめます。

- ①組合員が商品・サービスを選択する際に、「倫理的消費」という尺度が提供できるように、わかりやすく、選びやすい情報提供を行います。
- ②組合員が購入にあたって必要とする正確な情報提供や選択ができるよう、工夫します。

コロナ禍が長期化する中で新しい生活様式の変化による、新たな情報配信の方法がスタンダードになるようにすすめます。

- ③「地域」、「社会」、「環境」、「人々」の4つのテーマに沿った商品調達を行い、その内容を伝えることで、消費を拡大します。

3 生協の商品事業における環境配慮への課題

- ①持続可能な社会をめざした「低炭素社会」「自然共生社会」「循環型社会」の3つの視点で取り組みます。
- ②社会的に認知されている環境配慮商品基準にそろえていきます。
コープ商品は、社会的に認知された外部の基準と仕組み(エコマークやMSC・SFCなどを積極的に導入することで客観性を追求し、社会的なスタンダードとしての仕組みの広がりレベルアップに貢献することとします。
- ③新たに発生する環境問題については、科学的、客観的に評価をし、日生協とも協力をして見解と対策を取りまとめて取り組みます。

4 容器包装の 使用量削減とリサイクル

- ①食品の輸送・保管・販売のために、プラスチック、紙などの容器包装を大量に使用しています。再生資源を活用する、詰め替える、軽くするなど、容器包装の削減に取り組みます。
3R(リデュース、リユース、リサイクル)+植物油脂由来包材。
※参考規定:東海コープ:商品包材・プラスチック使用基準
- ②トレイなどの容器包装廃棄物は、食べること、利用することで必然的に発生します。
消費者・組合員による分別・排出を促進するための情報提供と商品開発に取り組みます。

5 食品ロス(廃棄)の削減

- ①生産・製造、流通過程における食料の廃棄や食品ロスを削減する取り組みを進めます。
- ②天候不順は野菜・果実の生産に大きな影響を与えます。台風など天候の被害を受けた果実や豊作などによる余剰品の迅速な企画・供給に取り組みます。
- ③賞味期限日の意味について理解を広げ、食品ロスの削減に取り組みます。

6 コープのエシカル

～消費で変えられる未来～

エシカル消費はSDGsの17の目標を実現するための重要な手段の一つです。エシカル消費とは、買い物をするときに自分視点だけでなく、環境や社会など他者への視点をプラスする消費のことです。生協ではこれを「誰かの笑顔につながるお買い物」と表現し、「**地域**」「**環境**」「**社会**」「**人々**」の4つの視点で進めています。



エシカル(倫理的)なお買いもの推進

地域	環境	社会	人々
豊かな 地域 を作り出せたら	地球の 環境 を守り続けることができたなら	公正な 社会 の仕組みを作り出せたら	人々の「生きる」を支えることができたなら

(1) エシカル消費につながる 第3認証マーク一覧

有機栽培 JAS	有機栽培ルイボスティ ティーバッグ	一定の基準で農薬や化学肥料を使用しないで作られた農産物とその製品です。日生協コープは、「CO-OP サステナブル・オーガニック」のブラドマークがつきます。
エコマーク	やわらかワタッチコアノ・太穴	生産から廃棄を通して、環境負荷が少なく、環境保全に役立つと認められた商品です。日生協コープは、「CO-OP・サステナブル・森の資源を守る」のブラドマークがつきます。
エコマーク商品 http://goods.jccu.coop/ecomark.pdf		 森の資源を守る

<p>FSC 認証</p> 	<p>ティッシュ</p> 	<p>責任ある森林管理をしている林業者を支援し、世界の森林保全貢献につながる木材製品です。コープ商品は「CO-OP・サステナブル・森の資源を守る」のブランドマークがつけます。</p>  <p>+</p> 
<p>レインフォレスト・アライアンス認証</p> 	<p>チョコレート</p> 	<p>レインフォレスト・アライアンス認証農園からの農産製品は、農園の家族、野生生物、環境に利益をもたらす方法で栽培されています。コープ商品は「CO-OP・サステナブル・森の資源を守る」のブランドマークがつけます。</p>  <p>+</p> 
<p>RSPO 認証</p> 	<p>泡のせっけん洗顔フォーム</p> 	<p>パーム油は世界で最も多く生産される植物油で、大規模なアブラヤシ農園開発が行われ中、持続可能なパーム油の生産と利用を促進することを目的としています。コープ商品は「CO-OP・サステナブル・森の資源を守る」のブランドマークがつけます。</p>  <p>+</p> 
<p>フェアトレード</p> 	<p>セイロン紅茶</p> 	<p>発展途上国の農産物や製品などを、市場の価格で買い付けるのではなく、農家の生活が成り立つように考慮した「ファーム＝公正な価格」で継続的に輸入し消費する取り組みです。コープ商品は「CO-OP・サステナブル・」のブランドマークがつけます。</p>  <p>+</p> 
<p>MSC 認証</p>  <p>【海のエコラベル】 持続可能な漁業で獲れた水産物</p>	<p>骨取りさばのみぞれ煮</p> 	<p>水産資源を枯渇させないよう、漁獲量や漁法・漁の時期、生態系などに配慮した漁業でとられた水産製品です。単一業種を対象とする大規模な漁業の認証が多いのが特徴です。コープ商品は「CO-OP・サステナブル・海の資源を守る」のブランドマークがつけます。</p>  <p>+</p> 

<p>マリノ・エコラベル・ジャパン認証</p>  <p>【海のエコラベル】 持続可能な漁業で獲れた水産物</p>	<p>塩無添加 上乾ちりめん</p> 	<p>水産資源の継続的な利用を図るため、資源管理と生態系の保護を積極的に行っている漁業・加工流通業者を応援する認証制度です。MSCに比べ、日本の小規模な漁業者や加工流通業者の認証が多いのが特徴です。コープ商品は「CO-OP サステナブル 海の資源を守る」のブランドマークが付きます。</p>  
<p>ASC認証</p>  <p>責任ある養殖により 生産された水産物</p>	<p>えびと北海道産ポテトの 彩りバジルソース</p> 	<p>養殖魚版海のエコラベルの認証制度です。環境に大きな負担をかけず、労働者と地域社会にも配慮した養殖業を「認証」し、「責任ある養殖水産物」であることが一目でわかるエコラベルです。コープ商品「CO-OP サステナブル 海の資源を守る」のブランドマークが付きます。</p>  
<p>BAP認証</p>  <p>責任ある養殖により 生産された・加工水産物</p>	<p>養殖エビ 検討中</p> <div style="border: 2px solid orange; padding: 5px; text-align: center;"> <p>現在co-opの 養殖の魚類で 認証取得中。</p> </div>	<p>養殖水産物のサプライチェーンを段階を追って認証します。認証の対象となるのは「孵化施設・飼料工場・養殖場・加工工場」の4箇所で、「環境への責任」、「動物の健康と福祉」、「食品安全」、「社会への責任」が約束された商品。コープ商品は「CO-OP サステナブル 海の資源を守る」のブランドマークが付きます。</p>  
<p>特別栽培農産物</p> 	<p>レゲ 栽培米(ハツメ)</p> 	<p>生産された地域の慣行栽培と比べて化学合成農薬の使用回数50%以下、化学肥料の窒素量を50%以下で作られた農産物です。</p>  

(2)プロジェクト

うなぎ資源対策協力金の取組

ニホンウナギは、シラス資源減少から2014年6月12日のレッドリストにて「絶滅危惧種1B類」に指定されました。国産ウナギを継続的に利用できるように、2017年度より日本生協連を通じて、鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会と愛知県養鰻漁業者協会へ寄付する取り組みを行っています。ウナギ対象商品1点購入で3円の寄付金とさせていただきます、集まった寄付金は、うなぎ放流活動等の資源対策の活動につながっています。

ディルマ紅茶スクールバック提供支援プロジェクト

ご利用いただいたディルマ紅茶の売上金の一部が、スリランカの小学校入学児童のスクールバッグの提供支援プロジェクトの活動につながっています。ディルマ紅茶全アイテムを対象とし、1点購入で1円を積み立て、スクールバッグ購入資金になっています。



コアノスマイルスクールプロジェクト

対象商品1点購入ごとに1円がユニセフ(国際連合児童基金)を通じてアンゴラ共和国の子どもにやさしい学校づくりのために寄付しています。



ピンクリボン運動

対象商品1点購入ごとに1円が認定NPO法人J. POSH(日本がんピンクリボン運動)に寄付され、乳がんに対する啓発と検診の普及、患者や家族支援に使われています。



(3)キャンペーン

レッドカップキャンペーン

対象商品1点購入ごとに1円がWFP(国連世界食糧計画)を通じ飢餓に苦しむ子どもたちに学校給食をお届けするためのに使われています。コープヌードルシリーズ、カップスープシリーズ、ミニうどんミニみつね等。



コープの洗剤環境寄付キャンペーン

コープの洗剤について、キャンペーン期間中、対象商品1点購入ごとに0.5円WWFジャバがインドネシア領ボルネオ島ですすめる、西カリマンタン州の小規模パーム農園の持続可能な生産を応援するプロジェクトに寄付されます。



(4)食品ロス、リサイクル・脱・減プラスチック

フードバンク

まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品を、支援を必要としている児童養護施設やご家庭などに無償で提供する活動を言います。安心してらせる地域づくりのために、セカンドハーベスト名古屋と協力して活動に取り組んでいます。セカンドハーベスト名古屋は、企業・個人から食品を引き取り、支援団体や行政と連携した個人宅へお届けしています。

エコセンター

エコセンターは、2016年に稼働し、コープぎふ・コープあいち・コープみえと東海コープで、循環型環境社会の実現への貢献をめざしリサイクルを推進しています。支所・センターで回収している使用済みの商品案内やたまごパックを集積・圧縮して、環境資源として出荷しています。株式会社ハートコープあいち(コープあいち子会社)で雇用されている障がいをもつ方々がエコセンターでの作業を担われています。



エコセンターでリサイクルされているもの(例)

脱プラ・減プラマーク

商品案内『食品&雑貨』での脱プラ・減プラマーク掲載いたします。

- ①マークについては一旦、7種類としています。今後追加の可能性もあります。
- ② 2020年5月14日現在、185品が該当商品となっています。



(5) コープの森づくり

コープの森づくり



商品利用を通して、その商品の原料産地の森・川・海を守り育てる取り組みをすすめる、水産資源を守っていきます。
 コープの組合員・役職員が産地での植樹体験や交流を通して、食糧(水産資源)と自然環境の大切さについて、学び、考え、この取り組みを広げていく場としています。

商品利用1点1円が、
 大きな力(植樹活動資金)と
 なります

北海道野付のお魚を増やす植樹活動

水産物の漁獲量減少の危機感を持った北海道漁業協同組合女性部連絡協議会が「100年かけて100年前の自然の浜を」をスローガンに、1988年から植樹をすすめてきました。この取り組みに賛同し、2013年に、コープぎふ・コープあいち・コープみえ・東海コープ・野付漁協・北海道漁連との間で「コープの森 北海道野付のお魚を増やす植樹活動協議会」を設立しました。北海道別海町にて、白樺・イヌエンジュ等の植樹をすすめています。

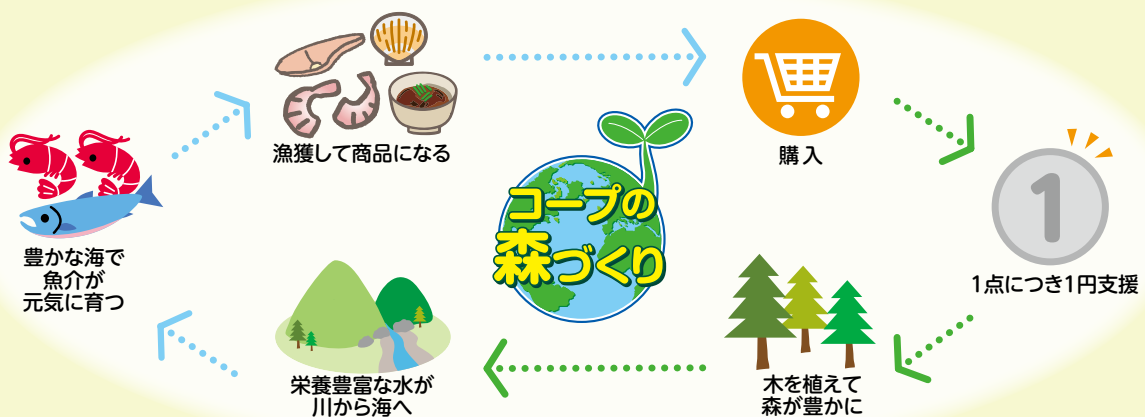
沖縄県恩納村の里海づくり(さんご再生活動)

手つかずの自然な海を保存するのではなく、人が積極的にサンゴの保護・再生等に関わることで、守り続けられた豊かな海のことを「里海」と呼びます。沖縄のサンゴ礁は、生物多様性の面でも水産資源管理の面でも生態系の要となっており、「里海づくり」は安定的な漁業活動を支える上で大切な取り組みとなっています。この取り組みに賛同し、2010年よりサンゴの再生・植え付け活動に参加、2013年コープぎふ・コープあいち・コープみえ・東海コープ・恩納村漁協・井ゲタ竹内・恩納村との間で「コープの森 沖縄恩納村の里海づくり協議会」を設立し、サンゴの植え付け活動による里海づくり活動を毎年すすめています。

インドネシア・タラカン島のマングローブ植樹活動

マングローブは、熱帯・亜熱帯の海岸線や河口に繁殖する植物の総称です。現地のえび加工会社であるMMA社が、2006年からマングローブの植樹活動をはじめました。2009年よりコープぎふ・コープあいち・コープみえ・東海コープも、丸千水産、ニチレイフレッシュ、現地のみなさんと一緒に植樹活動と交流をすすめ、2010年よりマングローブの植樹活動資金の取り組みをはじめました。マングローブは、現地で苗から育成され、大きく成長した樹木は、二酸化炭素を吸収し、酸素を生成し、多様な生き物の生態系をつくり、産地の自然環境保全に貢献しています。

森づくりは海づくり ~植えて、育てて、恵みをうける~



(6) 商品の提供方法の多様化

・多様なライフスタイルに合せた商品や情報の提供方法

利用する際に商品選択の目安になる情報を提供します。商品の利用・調理・保管・破棄など、くらしのさまざまな場面で役立つ情報を提供します。

商品特徴、量目、活用方法、価格帯、栄養成分、組合員の声、賞味・消費期限、産地、アレルギー、調理レシピ、産地動画、プラスチック削減商品など

1 産直商品の考え方

コープぎふ・コープあいち・コープみえの3生協の産直政策に基づいて産地指定された農産物・精肉等について取扱いをすすめます。3生協の産物基準(産消提携基準)を明確にした確かな品質の商品づくりを行い、生産者と消費者が交流することで互いに信頼し合うことは生協の原点ともいえます。3生協で若干表現が違ってはいますが内容は共通しています。

「産直三原則(あいち・ぎふ)、産直四原則(みえ)」				
1	生産地と生産者が明確であること	ぎふ	あいち	みえ
2	栽培、肥育方法が明確であること	ぎふ	あいち	
	品質基準を満たしていること			みえ
3	組合員と生産者が交流できること	ぎふ	あいち	みえ
4	持続可能な生産と環境に配慮した取り組みをすすめること			みえ



2 産直品の取扱いについて

- ・会員生協間との「産直商品の共有化」を図るため、シーズン、年間取扱い終了後産直商品要件に沿った評価、供給(数量)、品質評価を新たに加え、会員生協に提案をします。
- ・産直商品は、会員生協とともに育成を行い、産直ブランドとしての事業の拡大に繋げていきます。
- ・天候不良等により商品調達が困難となった場合、会員生協が培ってきた産直商品を融通し合うことで安定調達を進めます。
- ・会員生協と東海コープが連携しながら、産地点検を進めることにより、品質管理レベルの向上を目指します。また、産直商品すべて、供給前に残留農薬、残留医薬品の検査を行います。

3 生産者と組合員の信頼関係によって

- ・生協産直は、組合員の参加、生産者と組合員のコミュニケーションを大切にしています。生産者と組合員の交流会、組合員や子どもたちの産地視察・研修会、点検・確認会、援農、農業体験、被災した産地の支援活動など、多彩な交流活動に取り組み、培われた信頼関係が生協産直のベースとなるように3生協の産直に取り組みます。

4 持続可能な生産を目指す

- ・持続可能な生産への取り組みは、生協と生産者の取り組みにとどまらず、地域の行政や協同組合、団体との連携が欠かせません。そうした産直の枠を超えた取り組みも広げていきます。



1 商品の供給を通じて、健康な食生活を応援します。

(1) 生協の食育活動「たべる、たいせつ」を通して、食の知識と技術を広げます。

・「たべる、たいせつ」は、生協の食育活動を表す言葉として、2005年から使い、2006年には、全国組合員活動委員会で「食育『たべるたいせつ』方針」を確認しています

01 ひとりひとりの主体性を育みます

02 毎日の生活をたいせつにします

03 「家庭」の力を信頼します

04 地域のつながりをたいせつにします

05 生協の事業との連携を生かしてとりくみます

- ・食と健康は密接な関係にあり、食による健康管理は基本です。食を学び、意思を持って食を選び、おいしく食べる。食による健康的な暮らしを提案します。
- ・食品カタログやSNSや動画などで、野菜・魚・肉などの食材の特徴を理解し、楽しみながら調理することに繋がる多彩な「メニュー提案」「旬のおいしさ」「美味しく作るコツ」「食文化の継承」「子育てメニュー」「加工食品の上手な利用方法」など様々な情報を掲載し、組合員の多彩な「たべる、たいせつ」活動を応援します。
- ・「職員学習会」や、組合員参加の「産地・工場見学」「料理講習会」「子育て支援」等、3生協の食育活動の場へ参加や活動を応援します。

(2) 食と健康に関する情報が氾濫しています。正しいことを正しく学び、リスクに正しく向き合い、理解を深めるためのリスクコミュニケーションに取り組みます。

(3) 食の外部化・簡便性が進む要因として、忙しい、世帯人数の減少、簡単便利食品の開発、調理技術の低下などあり、簡単便利な加工食品の利用が増えています。その反面、食による健康管理力の低下、味の均一化、調理技術の低下などの懸念が広がっています。簡便食品は特定の食品や食べ方にかたよらず、栄養バランスよく、上手に利用することをおすすめします。



2 原材料、食品添加物、原料原産地、栄養素、アレルギーなどの食品表示の基本ルールについて理解して活用するための情報提供および学習の場を広げます。

3 野菜、果物の利用を広げます。

・日本の7割が望ましいとされる野菜の摂取ができていません。東海3県の野菜摂取量は低く、**特に愛知県は全国で最も摂取量が少ない県**となっています。

4 健康サポートとおいしさが両立した商品開発・提供します。

・食塩、脂肪、糖類を控えた商品、カルシウムやビタミンなどが加味した商品、栄養バランスよくとれる商品を開発・提供します。

5 保健機能食品の取扱いについて

・保健機能食品は、一定の条件を満たすことで、効果や効用などの機能性の表示ができる食品です。「特定保健用食品(トクホ)」「栄養機能食品」「機能性表示食品」の3つに分類されます。ふだんのくらしに必要な商品の範囲で、商品の点検・確認の上、取扱いを行います。

6 その他健康食品(保健機能食品以外の食品)」の取扱いについて

・「その他健康食品」は、一般食品として、ふだんのくらしに必要な商品の範囲で、商品の点検・確認の上、取扱いを行います。商品情報の提供は、優良誤認がないように十分注意します。

※これらの食品を偏って食べても健康になるわけではありません。基本は、バランスのとれた食生活が最も重要です。

おいしくって、安全なおはなし

野菜の効果と上手な摂り方

野菜の効果と上手な摂り方

野菜を積極的に摂りましょう、と言われてます。野菜は、栄養があり健康に良さそうですが、摂る事でどんなメリットがあるのでしょうか?



●野菜を摂るとどんな効果があるのか?

野菜は、ビタミンやミネラル・食物繊維を多く含んでいます。野菜に含まれるビタミンは、ごはんなどに含まれる炭水化物が体内でエネルギーに変わる手助けをしてくれます。摂取した栄養素が体内で利用されるためには、ビタミン類(特にB群)を不足なく摂ることが必要になります。ミネラルは、身体機能の維持、調整に不可欠で、特に野菜に多く含まれるカリウムは、余分なナトリウム(食塩)を体外に排泄するのを手助けしてくれたり、高血圧の予防にもなります。(※腎臓を患っている人はカリウムの排泄が十分にできないことがあります。注意が必要です。)

野菜を摂取する事で、ビタミンやミネラル類、食物繊維などの栄養素を十分に摂る事ができ、がんや生活習慣病を防ぐ効果が高いと言われてます。

●緑黄色野菜の量を意識しましょう

野菜摂取目標量 1日350gと言われてますが、そのうちの120gは緑黄色野菜が占めている食生活が理想とされています。平成30年の国民健康・栄養調査では、野菜摂取量は平均269gで、そのうち緑黄色野菜は平均82gでした。全体と同様、緑黄色野菜も足りていないのが現状です。緑黄色野菜の代表はトマト、ピーマン、かぼちゃなどです。緑黄色野菜に多く含まれるカロテンには体内の活性酸素を減らす抗酸化作用があります。また、緑黄色野菜はビタミンCやビタミンK、葉酸、ミネラルなどを多く含んでいます。

●摂れている野菜の量を知りましょう

食事で摂れている野菜の量を量ってみましょう。正確でなくても、これぐらいと思える野菜の量をキッチンスケール(台所用の秤など)で量って実感してみましょう。また、商品検査センターには、野菜摂取の摂取量(充足度)を簡単に測定することができる機器「ベジチェック」があるので、近くにお越しの際はお立ち寄りください。

東海コープ ホームページに「おいしくって、安全なおはなし」のバックナンバーがあります。



2021年
2月4週
(8号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし



※東海コープHP 2021年8号より

おいしくって、安全なおはなし

減塩といわれても・・・～子どものころから気をつけてあげましょう～

減塩といわれても・・・

～子どものころから気をつけてあげましょう～

「食塩の摂りすぎに注意!」と言われても、自分は摂りすぎなのか?どのくらいの量が適切なのか?なかなか分からないものですね。気をつけるのは高齢になってからで良いか、と先送りしていませんか?

減塩は大人になってからではなく、子どものころから気をつけてあげて欲しいことです。

●食塩の量の比較

(東海コープ 商品検査センターに展示してある食塩の見本)

- 食塩量を減らす工夫
- ① 男性の目標摂取量 7.5g/1日
 - ② 女性の目標摂取量 6.5g/1日
 - ※小さじ1杯=約6g
 - ③ 種類のスープを全部飲むと 5.2g
 - ④ 種類のスープを半分残すと 3.4g
 - ⑤ 種類のスープを全部残すと 1.6g

③～⑤はスープ付種類を食べたときの食塩摂取量の目安です。もし、お昼ご飯に種類のスープまで飲み干してしまったら③…。男性の場合、1日の目標摂取量の7割を、1食で摂ってしまうことになります。



●お菓子類でも・・・

食塩の摂りすぎで心配なことは高血圧ですが、これは、大人だけの問題ではありません。某コーンスナック菓子の栄養成分表示です。子どもが一人で、1袋、全部食べてしまったら…食塩相当量1.5gは、⑤の種類の1食分の麺を食べた量と同じくらい摂取したことになります。※栄養成分表示は、全ての加工食品に表示されています。※日本人の食事摂取基準(厚生労働省)

食塩の摂りすぎといえば高血圧が思い浮かびます。高血圧は大人の問題のように感じますが、年齢とともに上昇する血圧のカーブを緩やかにする事が重要で、そのためには子どもの頃から減塩に気をつけることが大切だといわれています。

●調理の時の豆知識

料理の場面では「塩をひとつまみ」ということがあります。でも、この「ひとつまみ」ってどのくらいの量なの?と思っただけではありませんか? 本来1つまみは約1gといわれていますが、私の場合、親指、人さし指、中指の3本でつまんで0.6gです。自分のひとつまみ量を知ること、味付けの時にちょっと気をつけることができるかもしれませんね。



2021年
3月4週
(12号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし



※東海コープHP 2021年12号より

商品政策に関する個別の事項についての考え方

1

食品添加物について



1 食品添加物とは

・食品添加物とは、食品を製造・加工する際に保存性や嗜好性を向上させたり、栄養素を強化するなどの目的で使用されるものをいいます。

2 食品添加物の管理

- ・食品添加物のリスク管理は、人が生涯にわたりその量以下ならば毎日食べても有害ではない量、ADI(1日摂取許容量)に基づき行います。
- ・食品衛生法により、食品ごとに使用できる食品添加物および使用できる量(使用基準)が定められています。使用基準が守られることでADIを越えることが無いように管理されています。
- ・食品衛生法により使用基準のほかに製造基準、保存基準、成分規格が定められています。基準に反した使用や規格に適合しないものは販売・使用が禁止されています。
- ・食品添加物は、食品安全基本法に基づく危害分析(リスクアナリシス)に基づき適正に管理されることにより安全性が確保されます。生協は国のリスク評価・リスク管理を基本としつつ、これらを改善していく立場で臨みます。

3 食品添加物の基本的な考え方

- ・必要のない食品添加物は使いません。また、食品添加物を使う場合は必要な量だけ使います。
- ・提供する全ての商品について使用する食品添加物を商品仕様書などで把握し管理を行います。
- ・食品添加物の管理は、国のリスク評価・リスク管理に基づき行います。ただし、既に指定済みの添加物やいわゆる天然添加物のうち、指定年が古く十分な情報が得られない品目や国際機関や諸外国では評価されていない品目で、懸念すべき情報があるものについては、日本生協連の場で安全性に関する情報やデータを収集して評価し、必要な範囲で自主管理基準を設定します。
- ・素材を生かしたシンプルな仕様を重視する視点で、保存料や着色料、調味料(アミノ酸)などを使用しない商品の開発・品ぞろえを進めます。**ご案内に当たっては、科学的に不正確で優良誤認を招く「食品添加物不使用だから安全」などの表現は使いません。**

(1)食品添加物の自主基準表

	コープ商品(留型含)	一般商品
不使用添加物	使用しません	使用しません
使用制限添加物	原則使用しません	使用できます

(2) 不使用添加物

- 専門家と日本生協連で構成する食品添加物研究会で安全性の検討を行い、以下の点について懸念される問題が残っているもの
- ・ 遺伝毒性発がん物質と考えられるもの
- ・ ADIが信頼できる機関で設定されておらず、日本生協連としてそれを補う科学データが入手できなかったもの
- ・ 安全性に関する科学的なデータが入手できず、成分規格等に懸念される情報があるもの

	食品添加物	用途
1	臭素酸カリウム	製造用剤
2	食用赤色104号	着色料
3	食用赤色105号	着色料
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料
5	パラオキシ安息酸イソブチル	保存料

	食品添加物	用途
6	パラオキシ安息酸イソブチル	保存料
7	パラオキシ安息香酸ブチル	保存料
8	パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料
9	グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤
10	単糖・アミノ酸複合物	酸化防止剤

(3) 使用制限添加物

- 専門家と日本生協連で構成する食品添加物研究会で安全性の検討を行い、不使用添加物の3つの条件には該当しないが、以下の点について懸念される問題が残っているもの。
- ・ 添加物を製造するときや使用した場合に発生する不純物などに安全上の問題があるもの
- ・ 製品としての添加物の純度など成分規格に不十分な点があるもの
- ・ 国が評価していない新しいリスク要因が懸念されるもの

	食品添加物	用途
1	安息香酸	保存料
2	安息香酸ナトリウム	保存料
3	イマザエル	防かび剤
4	エチレンジアミノ四酢酸ナトリウム	酸化防止剤
5	オルトフェニフェノール及び オルトフェニフェノールナトリウム	防かび剤
6	過酸化ベンゾイル	製造用剤
7	カンタキサンチン	着色料
8	食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ	着色料
9	食用赤色106号	着色料
10	食用黄色4号そのアルミニウムレーキ	着色料
11	食用黄色5号そのアルミニウムレーキ	着色料
12	食用青色2号そのアルミニウムレーキ	着色料
13	チアベンタゾール	防かび剤
14	二酸化チタン	着色料
15	ポリソルベート20	乳化剤
16	ポリソルベート60	乳化剤
17	ポリソルベート65	乳化剤
18	ポリソルベート80	乳化剤
19	アルミニウム	着色料
20	ウエランガム	増粘安定剤
21	エレベ樹脂	増粘安定剤

	食品添加物	用途
22	カラキナン	増粘安定剤
23	カンゾウ抽出物	甘味料
24	カンゾウ末	甘味料
25	グアヤク脂	酸化防止剤
26	α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	甘味料
27	酸素分解カンゾウ	甘味料
28	酸素分解リゴウ抽出物	酸化防止剤
29	サイリウムシードガム	増粘安定剤
30	植物炭末色素	着色料
31	ステビア抽出物	甘味料
32	ステビア末	甘味料
33	ツヤプリソソ(抽出物)	保存料
34	ファセラン	増粘安定剤
35	ブドウ種子抽出物	酸化防止剤
36	ブラジルカンゾウ抽出物	甘味料
37	ペクチン分解物	保存料
38	-ポリリソソ	保存料
39	マスカック	ガムベース
40	ラック色素	着色料
41	L-ラムノース	甘味料
42	ログウッド色素	着色料

2

農薬について



1 農薬とは

・農薬は、病虫害の駆除や、雑草の除去生育の促進や抑制のために使われる薬剤です。農作物に害を及ぼす害虫の天敵も農薬の一部です。



2 農薬の使用基準(農薬取締法)

・農薬は農薬取締法に基づき、安全性や環境への影響などが厳格に審査されたうえで登録され、製造・販売・使用が認められます。
 ・生産者が順守しなければならない使用基準(適用作物、使用時期、使用量、使用回数など)が定められています。

3 農薬の残留基準(食品衛生法)

・食品衛生法では、食品(農作物)ごとに農業の残留基準が定められ、全てを合算しても安全性の目的ADI(一日摂取許容量)を超えないようになっています。
 ・農薬の残留基準値は、国産・海外産を問わず、それぞれの「農薬」と「農作物」の組み合わせごとに基準が設定されています。残留基準が設定されていない組み合わせでは、「人の健康を損なう恐れのない量」として0.01ppmが設定されています。
 ・基準を超えて農薬が残留する食品(農作物)の販売・流通を禁止しています。

4 農薬についての考え方

・農作物の安全性は、生産者が農薬取締法(使用基準)、食品衛生法(残留基準)などの法律を順守することによって確保されます。生協は生産者が、適正農業規範(GAP)の取り組みなどにより、適正に農薬を使用し記録・管理を行う体制を確立することを要請・確認します。栽培自慢は認証基準に準じて評価します。
 ・取り扱う農作物の残留農薬の状況を把握するために、商品検査センターなどで残留農薬検査を実施します。
 ・農薬使用がもたらす環境への負荷と生産者の健康に対するリスクを減らすために、生産性の視点も考慮しながら農薬使用の抑制に取り組みます。

ご案内に当たっては、科学的に不正確で優良誤認を招く「農薬不使用だから安全」などの表現は用いません。

2

気になる農薬の残留基準と残留事態について

気になる農薬の残留基準と残留事態について

農薬は残留基準が守られていれば「安全」といわれますが、やっぱり気になるものです。一方で、人間がつくり出した農薬は使い方を間違えれば「毒」であることには変わりありません。今回は、農薬の残留基準と残留実態から農産物の安全性について考えてみます。

●残留基準とは
 私たちは毎日様々な食品を食べることを通じ、微量の農薬を摂取する可能性があります。したがって、健康に悪影響が出ないようなルールづくりが必要です。このルールのひとつが残留基準です。
 様々な試験を行って人に悪影響が出ない量(毎日一生懸命食べても悪影響がない量)を調べます。この量を参考に、より安全を見込んで、100分の1にした量をADIといいます。ADIの量までなら、毎日食べ続けても健康に悪影響がないこととなります。したがって、残留基準いっぱいまで農薬が残った農産物を食べ続けても安全であると考えられます。

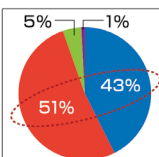
＜残留基準の例 単位ppm(有機リン系殺虫剤クロルピリホスの場合 一部抜粋)＞

米(玄米)	きゅうり	トマト	バナナ	りんご	いちご
0.1	0.05	0.5	3	1.0	0.2

※上記のように農産物ごとに残留基準が決まっています。

●残留基準は守られているか
 残留農薬の安全性は残留基準が守られていることが前提です。残留基準を超えないようにするために、農薬の使い方が(使用する時期や回数など)厳格に決められています。方が一残留基準を超えた場合は食品衛生法違反となり、生産者は大きなダメージを受けるため、決められた使い方を守ります。
 残留基準が守られていることは、東海コープ商品検査センターの検査結果でも確認ができています。

●残留実態は
 2019年度に行った残留農薬検査では、農産物など266品の検査のうち何らかの農薬が検出されたものは151品でした。
 また、検出された農薬の量は基準の10分の1以下がほとんどであることも分かっています。



検出された農薬の量と残留基準の比較


- 1%以下
- 1%超10%以下
- 10%超50%以下
- 50%超100%以下

※農薬が検出された農産物の94%が基準の10分の1以下であることが分かります。

農薬の使用を「減らす」事にこだわらなくても、実際の残留は想像以上に少ないようです。それでも気になる方には高品質内で農薬を使用しない「有機」や農薬を減らした「特別栽培」「栽培自慢」をご案内しています。

2021年
3月3週
(11号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし



※東海コープ HP 2021年11号より



1 動物用医薬品・飼料添加物とは

- ・動物用医薬品は、家畜や養殖魚などの病気の予防（ワクチン、消毒薬など）、治療（抗菌性物質、解熱鎮痛剤など）診断（体外診断用医薬品など）に使用されます。使用基準は「薬事法」で定められています。
- ・飼料添加物は、家畜や養殖魚などの飼料の品質低下防止（防カビ剤、粘結剤など）や栄養成分などの補給（ビタミン、アミノ酸など）、栄養成分の有効利用促進のために飼料に添加して使用されます。「飼料の安全性の確保および品質の改善に関する法律（通称：飼料安全法）」で用途や使用基準が定められています。

2 動物用医薬品・飼料添加物の残留基準（食品衛生法）

- ・食品衛生法では、ADI（一日摂取許容量）を超えないように動物用医薬品・飼料添加物（以下、動物用医薬品等）の残留基準値が定められ、基準を超えないよう適切な使用方法が設定されています。
- ・残留基準値は、それぞれの「動物用医薬品等」と「畜産物等」の組み合わせごとに基準が設定されています。残留基準が設定されていない組み合わせでは、「人の健康を損なう恐れのない量」として0.01ppmが設定されています。ただし「含有してはならない」と規定されたものは別途、基準が定められています。
- ・基準を超えて動物用医薬品等が残留する食品の流通を禁止しています。

3 動物用医薬品等についての考え方

- ・動物用医薬品等は使用基準を順守することで安全性が確保されます。生協は生産者、適正に動物用医薬品等を使用し記録・管理を行う体制を確立することを要請・確認します。はぐくみ自慢は認証基準に準じて評価します。
- ・取り扱う畜産物や水産物への残留動物用医薬品等の残留の状況を把握するために、商品検査センターなどで検査を実施します。
- ・抗菌性物質の使用には、その使用により増殖する薬剤耐性菌が人の医療や獣医療に影響を与えるリスクが存在しています。そのことも踏まえ、動物用医薬品の使用抑制に、生産性や品質、疾病に罹患するリスクなどを考慮しながら取り組みます。



ご案内に当たっては、科学的に不正確で優良誤認を招く「動物性医薬品を使用しないから安全」などの表現は用いません。



1 遺伝子組換え作物とは

- ・生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、それを他の生物の細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせることを遺伝子組換え技術といいます。
- ・遺伝子組換え技術は、いろいろな生物の有用な遺伝子を効率良く組み込むことができますが、遺伝子を人為的に組み換えることについては不安の声や倫理的な観点などからの批判があります。
- ・国により 安全性評価および環境影響の評価が行われ、認可された遺伝子組換え作物だけが国内で流通することが認められます。
- ・世界における遺伝子組換え作物の生産は拡大していますが、生産国は多くはありません。(2018年26カ国1.9億ヘクタール)
- ・日本は遺伝子組換え作物を大量に輸入し、加工食品の原料や畜産の飼料(エサ)として利用しています。日本国内の大豆使用量の75%、トウモロコシ使用量の80%遺伝子組換え作物と推定されています。一方、日本における遺伝子組換え作物の商業栽培は「青いバラ(観賞用)」のみで、食用の作物は栽培されていません。

2 遺伝子組換え作物についての考え方

- ・安全性および環境影響の評価が行われ、認可された遺伝子組換え作物だけが国内で流通することが認められており、日本に大量に輸入され利用されていることを踏まえ、必要な場合には使用することを前提として商品供給を行います。
- ・認可された遺伝子組み換え作物の食品としての安全性については、食品安全委員会等で十分に評価が行われており、健康被害リスクは無視できるレベルと考えられます。
- ・許可された遺伝子組み換え作物・食品の取扱いに制限を加えるようなことはしません。
- ・産直産地の飼料に関しても遺伝子組み換えかは問いません。
- ・遺伝子組換え作物が環境や生態系への影響はまだ十分研究されているとはいえません。国際ルールの整備と正しい利用(栽培・管理)の推進を求めています。

3 遺伝子組換え食品に関する表示・情報提供

- ・食品表示法の基準に則って表示します。
- ・遺伝子組み換え食品に対して不安をいだく消費者もいる中で、カタログ紙面や売り場では消費者が選択できるように表示します。

産地・生産基準(前提)	遺伝子組換え原材料使用等の区分	食品表示法の区分	コープ商品への表示
①大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿美、アルファルファ、てん菜、パンパイアの8つの農産物	使用している場合	義務表示	※該当なし
②上記の8つの農産物を「主な原材料」とし、加工後も組換えられたDNAまたはこれによって生じたたんぱく質が検出可能とされる加工食品33食品群	不分別の場合	義務表示	遺伝子組み換え不分別
	使用していない場合	任意表示	遺伝子組み換えでない

原材料	加工食品33食品群
大豆	1. 豆腐・油揚げ類、2. 凍り豆腐・おから及びゆば、3. 納豆、4. 豆乳類、5. みそ、6. 大豆煮豆、7. 大豆缶詰および大豆瓶類、8きなこ、9大豆いり豆、10. 「1~9」を主な原材料とするもの、11. 調理用の大豆を主な原材料とするもの、12. 大豆粉を主な原材料とするもの、13. 大豆たんぱくを主な原材料とするもの
枝豆	14. 枝豆を主な原材料とするもの
大豆もやし	15. 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16. コーンスナック菓子、17. コーンスターチ、18. ポップコーン、19. 冷凍とうもろこし、20. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶類、21. コーンフラワーを主な原材料とするもの、22. コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く)、23. 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、24. 「16~20」を主な原材料とするもの
ばれいしょ	25. ポテトスナック菓子、26. 乾燥ばれいしょ、27. 冷凍ばれいしょ、28. ばれいしょでん粉、29. 「25~28」を主な原材料とするもの、30. 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
アルファルファ	31. アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32. 調理用のでん粉を主な原材料とするもの
パンパイア	33. パンパイアを主な原材料とするもの

1 ゲノム編集技術応用食品について

(1) ゲノム編集技術応用食品の概要

- ①ゲノムとは、遺伝情報の総体を示す言葉です。すべての動植物は染色体にある遺伝子(DNA)により性質等が決まりますが、固体内のすべての遺伝子情報のことを「ゲノム」と総称しています。
- ②ゲノム編集技術応用食品とは、ゲノムを効率よく改変する技術によって生まれた食品のことです。

2 ゲノム編集技術について

- ①栽培に適した新しい品種を作ること品種改良・育種といいます。動植物は、遺伝子の変化によって性質が変化します。私たちは、それを利用して品種改良・育種を行い、植物の性質を変えてきました。(病気に強く・たくさん収穫でき、さらにおいしいなど)。
- ②野菜や果物のほとんどは、「品種改良」されたものです。品種改良は遺伝子の変化を利用したもので、長い年月をかけて交配や突然変異などを元に改良されてきています。それら品種改良は偶然の繰り返しで、有用な作物を得るには長い期間を要してきました。
- ③このように、長い年月をかけて品種改良を行ってきたものを、ゲノム編集技術では、ゲノム情報(遺伝子情報)を読み解いたうえで、特定の遺伝子を狙って切断し、その部分に変異を起こさせ、欲しい性質を持つ品種(GABA高含有トマトやソラニンをほとんど作らないジャガイモなど)への変異を短期間かつ高い確率で起こすことができる新しい技術のことです。(現在進められているゲノム編集技術はこの方法が最も有力です)

3 厚生労働省の考え方

- ①2019年7月の厚生労働省が募集したゲノム編集技術応用食品に関するパブリックコメントには314件の提出があり、生協関係ではコープあいちを含む10の生協・連合会から提出がありました。それらを受けて厚生労働省からは、リスクコミュニケーションについては専用サイトを新たに開設するなど、より具体的な対応策が示されたものの、加工食品の届け出については任意に留めるなどの見解が出されました。
- ②ゲノム編集技術応用食品の届け出の義務化については、DNAの変化は、食品衛生法上特段の規制が設けられていない「従来の育種技術」によって得られたものの範囲内と考えられ、食品衛生法上の規制などを適用する根拠となる科学的知見には乏しいことから、現段階では義務化にそぐわないと考えており、今後、国内外の安全性に関する科学的知見が得られた場合は必要に応じた見直しを検討するとしています。
- ③リスクコミュニケーションについては、厚生労働省のホームページに専用サイトを開設し、届出情報の公開を予定すること、説明会や意見交換会、パンフレット、Q&Aの作成などに取り組むなどの具体案が出されました。

4 諸外国の規制の状況

- ・ゲノム編集技術を用いた作物を遺伝子組み換え作物と同様に扱うかどうかは各国で判断が分かれ、国際的な整合性を取ることは難しいのが現状です。また、規制にあたっては実効性のある取締り体制が必要です。その整備は各国で今後の課題とされています。

5 現段階での東海コープ事業連合の考え方

- ・今回の厚生労働省の見解、並びに今後ゲノム編集技術を応用した食品が流通する可能性があることを受けて、東海コープ事業連合としての考え方を下記の通り整理いたします。

- ①現段階においては組合員のゲノム編集技術応用食品に関する認知が十分とは言えず、リスクコミュニケーションも不足していると考えられることから、学習など、「ゲノム編集」への理解を広げていきます。
- ②商品の取り扱いについては、組合員の意見もうかがいながら慎重に考えていくことが必要と考えますが、現時点では上市された製品などの具体的な情報も無く、情報が不足しています。

3会員生協組合員の不安な気持ちを考慮し、安全性が確認されるまではゲノム編集技術応用食品の取り扱いはしません。

- ③ゲノム編集技術に関する最新の科学的知見に基づいた情報や流通状況など、日本生協連と連携しながら、最新の情報の収集に努めていきます。
- ・「ゲノム編集」の表示制度の整備や義務化、検査方法の確立など、日本生協連と連携して求めていきます。
 - ・ゲノム編集技術応用食品及びそれを原材料とする加工食品については、生産者、メーカーとのコミュニケーションをはかりながら、現段階での東海コープ事業連合の考え方をお伝えするとともに、最新の科学的知見に基づいた情報の交換を行っていきます。



1 放射性物質についての考え方

- ・国は放射線被ばくのリスクについて、通常の一般生活で受ける放射線量を除いた追加の放射線量が、生涯累積でおおよそ100ミリシーベルト以上となる場合に放射線による影響が見出される可能性があり、一方追加の累積線量100ミリシーベルト未満の健康影響は放射線以外のさまざまな影響と明確に区別できない、と評価しています。
- ・食品中の放射性セシウム濃度の基準値
 - イ. この評価に基づき、食品衛生法では食品からの年間の被ばく線量上限を1ミリシーベルトとするために、食品中の放射性セシウムの基準値を設定しています。

(単位:ベクレル/キログラム)

食品群	一般食品	乳児用食	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

- ロ. 食品衛生法上の基準値は国際的な基準と比較しても厳しいものであり、社会全体でこの基準に基づくリスク管理が確実に実施されれば、国民への健康影響は極めて小さいとされています。
- ハ. 従って、生協の自主基準として、食品衛生法の基準値より低い値を設定することは、情報の混乱や風評被害を招くため行いません。

2 放射性物質の自主検査について

- ・取り扱う食品の管理状況を確認し、傾向値を把握するために商品検査センターなどで放射性物質検査を行います。
- ・国が定めている検査対象自治体で収穫された原料を使用した食品、国民の摂取量が多い食品、乳幼児が摂取する食品等、優先順位をつけて検査を行います。
- ・検査結果は、ホームページなどでお知らせします。検査結果のお知らせは、検査レベル(検査数、検査項目、検出レベル、検査精度等)を明確にし、検査のもつ限界や活用できる範囲等も明示し、わかりやすく行います。
- ・個々の食品の検査とは別に、日本生協連と協力して家庭の食事からの放射性物質摂取量調査を行い、傾向等を把握し結果を公開します。



3 フードチェーンの役割とリスクコミュニケーション

- ・最新の知見について、正確な情報提供を行います。組合員の声に丁寧に答えながら、食品中の放射性物質のリスクについての正しい理解と判断につながるリスクコミュニケーションに取り組みます。
- ・産地・生産者が取り組む放射能対策や検査結果を組合員にお知らせします。生産者、製造者、消費者をつなぐフードチェーンにおいて多面的な交流を進め、風評被害を防ぎ、利用を通じて産地・生産者を応援します。

※参考:放射能と放射線

- ・「放射線」を出す物質を「放射性物質」といい、放射線を出す能力を「放射能」といいます。放射線、放射能、放射性物質の関係を電球に例えると、「電球」が放射性物質に、電球から出る「光線」が放射線に、電球の「光を出す性質」と「その強さ(ワット数)」が放射能です。

- ・放射線、放射能に使用される単位

放射線	線量当量	シーベルト(Sv)	生物が放射線を受けたときの影響を表す単位
	吸収線量	グレイ(Gy)	放射線が物質に当たったときその物質に吸収されるエネルギーを表す単位
放射能		ベクレル(Bq)	放射性物質の量を表す単位で、1ベクレルは1秒間に1個の原子核が壊変することを表す

- ・人間は、空から降り注ぐ宇宙線、空気や食物からの放射線など、自然の放射性物質からの放射線を絶えず浴びています。人工放射線では、核エネルギーや医療用の放射線、建材や化学肥料等からも放射線が出ています。
- ・日本人が自然界から受ける被ばく線量は平均年間2.1ミリシーベルト、医療診断によるものは年間平均3.9ミリシーベルトです。

※出典データ 原子力安全研究協会「生活環境放射線(2011年)」



1 食物アレルギー

- ・人の体には、細菌やウイルスなどの病原体が入ってきたとき、それらを除いて体を守る「免疫」という働きがあります。ところが、この免疫が食べ物や花粉などに過剰に反応してしまうことがあります。これを「アレルギー反応」と呼んでいます。
- ・「食物アレルギー」を持っている人がアレルギーの原因となる食品を食べると、かゆみ・じんましんや唇の腫れ、腹痛、おう吐、下痢、せき、ぜんそくなどの症状が現れます。場合によっては血圧低下や呼吸困難、意識障害などの重い症状(アナフィラキシーショック)が現れることもあります。
- ・食物アレルギーのために、特定の食品を食べることができず、特定の食品を含まない食事をとらなければならない人がいることを、認識し理解することが大切です。
- ・食品表示法では特に発症者数や症状の重症度が高く、表示する必要性の高い食品を「特定原材料」として定め、表示を義務づけています。また「特定原材料に準ずるもの」を定め、可能な限り表示するよう推奨しています。(容器包装されていない商品は表示義務の対象外です)
- ・食物アレルギーに関しては、CO・OP商品については特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるもの21品目を表示しています。
- ・コープ宅配では、特定原材料は商品案内で表示します。ECサイト(eフレンズ)では、各商品の詳細ページで原材料として商品に表示されている特定原材料と特定原材料に準ずるものが含まれているかどうかを確認いただけるようにします。

表示義務品目 (特定原材料7品目)	 たまご  乳  落花生  そば  小麦  えび  かに
表示推奨品目 (特定原材料に準ずるもの21品目)	 アーモンド  あわび  いか  いくら  さけ  さば  牛肉  鶏肉  豚肉  大豆  ごま  まつたけ  やまいも  オレンジ  キウイフルーツ  もも  りんご  くるみ  ゼラチン  バナナ  カシューナッツ

2 食物アレルギーについての取り組み

- ・アレルギー体質の人にとってアレルギー表示は非常に重要な情報です。商品表示のみならず、宅配の商品案内、店内表示、問い合わせ対応など、正確かつ総合的に情報提供を行います。
 - イ. コープ商品では原材料名として特定原材料・特定原材料に準ずるものの表示を行います。特定原材料についてはアレルギー物質名を枠で囲んで目立たせて表示を行います。
 - ロ. 宅配では特定原材料は商品案内で表示します。また、東海コープHPコープ商品情報検索サイトで、宅配企画商品の主な原材料の産地、アレルギー情報がご覧になれます。また、組合員ごとにアレルギー特定原材料の登録・表示もされます。
 - ハ. 商品検査センターでは、アレルギー検査を定期的の実施し、表示が正確であるかを確認します。(コタミネーション含む)
- ・特定原材料・特定原材料に準ずるものを含まない商品の開発・品ぞろえを進めます。



1 輸入食品の取り扱いについての考え方

- ・ふだんのくらしに必要な商品の品ぞろえを行うために、国産食品と輸入食品を適切に組み合わせて取り扱いを行い、組合員が選択して利用できるようにします。輸入食品の取り扱いに当たっては取り扱う理由(必要性)を明確にします。
- ・輸入食品の利用の多い分野でも、国産食品の利用を広げる視点で品ぞろえを行います。
- ・輸入食品、国産食品に関係なく、提供する全ての食品に対して安全性確保に取り組みます。
- ・国内外を通してフードチェーンの各段階における安全性確保の取り組みなどの情報提供を行います。原産国・原料原産地・加工地などの情報提供を行います。
- ・輸入食品は、輸出国の環境保全、人権・労働環境、労働力の確保状況などに留意して取り扱いを行います。

2 輸入食品の開発・管理について

- ・コープ商品は、所定の開発手続き規則にのっとり開発します。その上で、輸入食品には国ごとに固有のリスクに対処する必要があることから、日本生協連、取引先、東海コープ事業連合が、原材料、製造・加工、保管、輸送などの各段階において安全性を確保するための管理方針(海外製品及び原料の取扱い基準)を定め、点検・管理を行います。
- ・一般商品は、日本生協連の管理方針に準じた安全管理対策方針(海外製品及び原料の取扱い基準)に基づき、取引先、東海コープ事業連合が点検・管理を行います。
- ・生鮮農産物は年間計画に基づき、取り扱いを行います。取り扱い前に調査・点検を行います。また、計画に基づき農薬残留の状況を点検する検査を実施します。



1 家庭用品の取り扱いについて

- ・家庭用品の取扱いにあたっては、法令や業界基準への適合性、及び生協自主基準への適合性を担保することで、安全性を確保します。
- ・新規商品の採用にあたっては、現品（製品、包材・表示）の確認、仕様書点検時における法令適合性・生協自主基準適合性の確認（挙証データの確認を含む）を行います。
- ・お申し出や声からの対応にあたっては、不具合の原因について、設計上の欠陥、製造上の欠陥、表示上の欠陥の可能性について検証し、適切な是正措置を講じます。

2 洗剤と水環境について

(1) 洗剤は用途による選択肢の幅が広がっており、石けんや各種合成洗剤など幅広い品揃えの中から、暮らしに合わせて選んでいただける品揃えを行います。

- ① 使いやすさや経済性もあわせて、コープ商品だけでなく一般品も幅広く品揃えを行います。
- ② 水環境への負荷を減らすために、適正な使用量を把握し、量って使うことを推奨しとりくみます。
- ③ 洗い物の種類、汚れの種類に応じて使い分けるなど、商品を選択していただくために情報をわかりやすく提供します。

・水環境（水質・水量・水生生物・水辺地）の維持・管理は、環境保全の重要な課題です。水環境に負荷を与えている要因の一つが家庭からの生活排水（洗濯・台所・風呂・トイレなど）です。

・洗剤は家庭から下水道等に排出される化学物質の中では量の大きいものです。家庭からの生活排水が直接河川等に排出されないよう下水道や浄化槽を整備することが重要です。全国的に下水道や浄化槽の整備が進み、生活排水を河川等に直接排出することは減少しており、全国の汚水処理人口普及率は90.4%に到達しています。

(2016年度末国土交通省・農林水産省・環境省調べ)

- ・代表的な洗剤の界面活性剤であるLAS、高級アルコール系(AE、AES)、脂肪酸塩(せっけん)は、「生分解性」や「有機汚濁負荷」「水生生物への影響」の水環境への影響評価ではそれぞれ一長一短があります。
- ・洗剤は使用量を増やせば、汚れが落ちる効果が増大するものではありません。水環境への負荷を減らすためにも、適正な使用量を把握し量って使うことをお勧めします。
- ・浄水場からの配水や下水処理では電気を使用します。CO₂排出量削減の観点からも、洗濯量や回数を減らすことを呼びかけます。

	環境影響の指数	各界面活性剤の評価
生分活性	水環境中の微生物による有機物の分解されやすさ	一般的な生分解試験では脂肪酸塩(せっけん)、高級アルコール系(AE、AES)、LASの順で分解されやすい結果となるが、せっけんは水温が低い硬水では分解されにくいいため、通常の水環境では最も分解されにくい。
有機汚濁負担(BOD)	水環境中の微生物による有機物分解に消費される酵素量	脂肪酸塩(せっけん)は高級アルコール系(AE、AES)、LASに比べ分解に要する酸素の量が多い。
水生生物への影響(魚毒性)	水環境中の化学物質の魚介類(水産動物)に対する毒性	脂肪酸塩(せっけん)は界面活性剤としてのもとの能力が低く、水道水ではせっけんがカルシウムという固形物になるためエラ呼吸をする魚には作用しにくくなる。高級アルコール系(AE、AES)、LASは条件に左右されずにある程度の界面活性剤効果を示すため魚への影響が相対的に大きい。

※「高級アルコール」とは、品質が高級ということではなく、炭素の数が12～18個からなる油のことをいいます。

(2) 洗剤の取り扱いについての考え方

- ・水環境への負荷では「より良い洗剤」という考え方はできません。一方、パーム油・ヤシ油などの洗剤の原料採取そのものが地球環境に大きな影響を与えています。洗剤の原料採取から製造プロセス、流通、消費、廃棄に至る環境負荷を総合的に評価するライフ・サイクル・アセスメント(Life Cycle Assessment)の考え方をベースに、より環境負荷の低い洗剤の開発・普及を進めます。
- ・洗剤は粉末から液体へ、そしてコンパクトに、また用途による選択肢の幅が広がり、洗浄力も向上しています。組合員の選択に役立つ正確な情報提供を行いながら、洗い物の種類や汚れの種類、肌への相性などに応じて選んでいただけるよう幅広い品ぞろえを行います。

家庭用品品質表示法に基づく分類(洗濯用)	特徴
洗濯用せっけん	界面活性剤として100%せっけん分(脂肪酸ナトリウムまたは、脂肪酸カリウム)を使用しているもの 冷たい水には溶けにくいいため、お風呂の残り湯を使うとよい十分に溶かしてから使うと、高い洗浄力を発揮するやわらかな仕上がりになる
洗濯用複合せっけん	界面活性の70%以上が、せっけん分(脂肪酸ナトリウムまたは、脂肪酸カリウム)を使用しているもの 溶けやすくするためや、機能性を高めるためにせっけん以外の界面活性剤を配合 せっけんカスが衣類に付着することを防止するため、せっけんカス分散剤などを配合 せっけんよりも溶けやすく、低温でも洗浄力を発揮
洗濯用合成洗剤 高級アルコール系	界面活性剤が、動植物性油脂や石油から精製される高級アルコールからできている 水に溶けやすく、皮脂や油汚れに高い洗浄力を発揮
洗濯用合成洗剤LAS系	界面活性剤が、石油から作られる、直鎖アルキルベンゼンスルホン酸(ナトリウム)の洗剤 水に溶けやすく、皮脂や油汚れに高い洗浄力を発揮



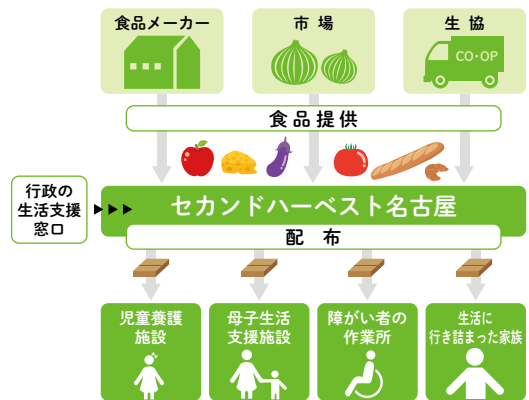
東海コープ事業連合は、会員生協へ提供する商品およびサービスによって生じる環境への影響を持続的に改善するため、以下の内容で、環境への負荷低減に取り組みます。

- (1) 環境にやさしい商品・サービスの提供をすすめます。
- (2) 環境保全に有益な植樹等の活動と、環境配慮商品の普及活動に取り組みます。
- (3) 事業により排出されるCO₂の削減に取り組みます。
・2030年までに東海コープ全体でCO₂排出量を40%削減します(基準年2013年)
- (4) 環境関連法令を順守することはもちろんのこと、資源リサイクルや廃棄物削減のしくみを構築し運用します。

フードバンク支援 供給実績/13万5000個(約62.2t)の商品提供 (2019年1月~12月)

2015年から賞味期限の残りが少ない食品など、お届け基準を外れて処分せざるを得なくなった商品を 認定NPO法人「セカンドハーベスト名古屋」を通じて福祉施設等の団体・個人へお届けしています。

東海コープの物流センターから届けられ、セカンドハーベスト名古屋から団体・個人にお渡しした商品は2019年(1月から12月)実績で約62.2tで、昨年より1.6t増えました。個人へのお届け件数は、2015年は3,972件でしたが、2019年は5,066件と、毎年5%ずつ増えており、できることを続けています。



容器・包装 3R + バイオマス の4つの視点で開発・改善を進めています

3R
スリーアール

+

B
バイオマス

リデュース Reduce
〈使用量削減〉

リユース Reuse
〈繰り返し使う〉

リサイクル Recycle
〈再資源化・再生〉

バイオマス Biomass
〈植物由来素材利用〉

<p>R リデュース CO-OP ラベルのない水(あずみ野)</p> <p>環境にやさしい ラベルレス</p> <p>ラベルフィルムを省いて、1ケースあたりのプラスチック使用量を5.16g削減</p>	<p>R リユース 米ぬか台所用液体せっけん(本体・詰替用)</p> <p>詰め替え 本体</p> <p>環境にやさしい プラ使用量減</p> <p>詰め替えを使用することで本体が再利用でき、プラスチック使用量を削減</p>
<p>R リサイクル CO-OP ビーフカレー</p> <p>環境にやさしい 再生PET使用</p> <p>容器包装の10%以上再生プラスチックを使用</p>	<p>B バイオマス CO-OP ライトツナフレークまぐろ油漬パウチ</p> <p>環境にやさしい 植物由来プラ使用</p> <p>容器包装に3%以上バイオベース合成ポリマーを使用</p>

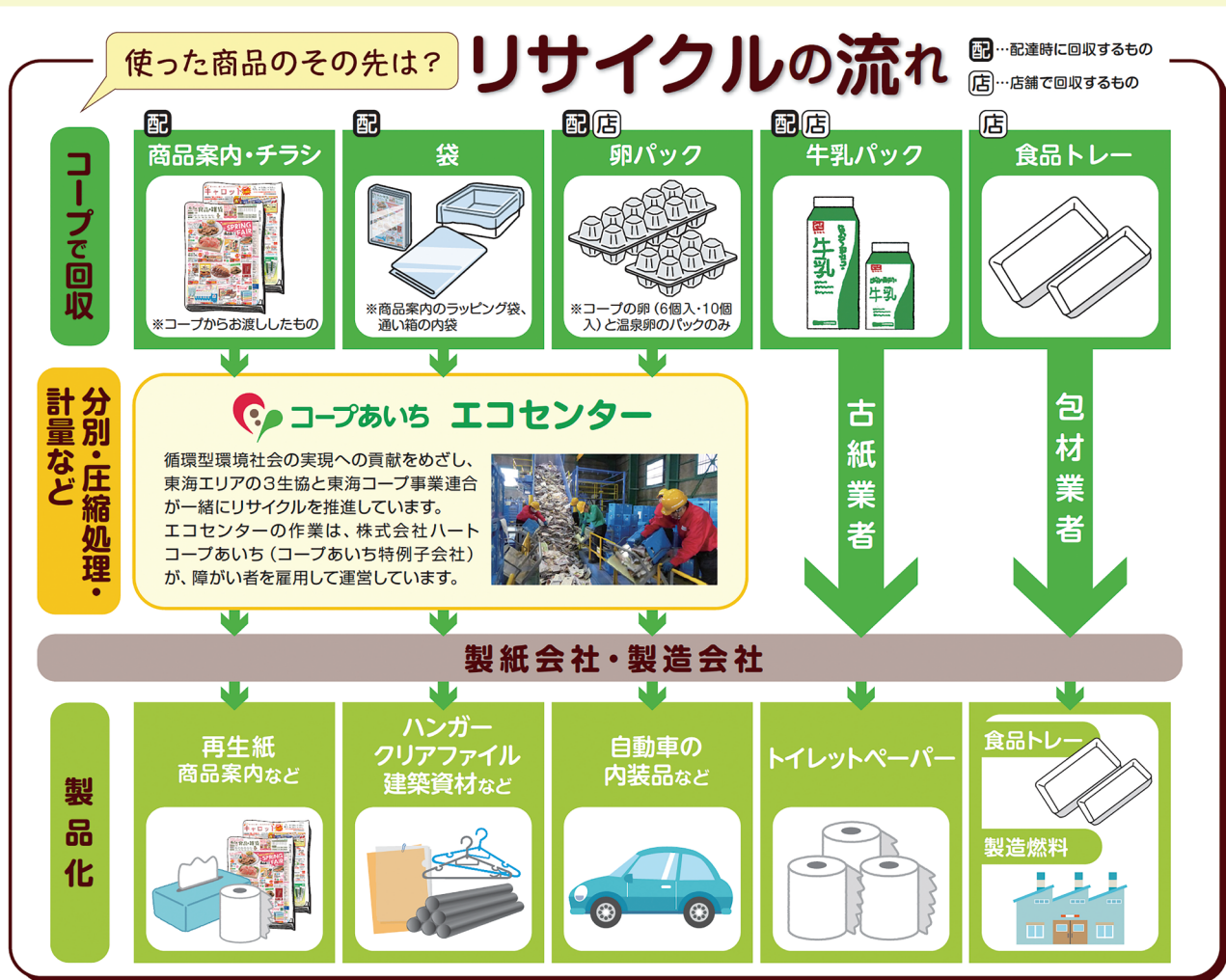
商品は一例です

商品案内「食品&雑貨」で「脱プラ・減プラ」マークを掲載しています。



買い物のその先も

商品を買った後もコープのエシカルは続いています。
その一例を紹介します。



マイバッグ運動

生協では、マイバッグの利用を呼び掛け、レジ袋有料化に取り組み、使用削減をすすめています。コープあいちでは全体の削減率は95%です。

(1)「コープ商品」の基本的要件

①東海コープ品質基準

- 食品添加物基準(2020年9月改訂)
- 商品包材プラスチック使用基準

②委託製造者基準 ※運用上は品質基準に含めて管理

- フェアトレード商品取扱い基準
- 取扱い商品の入荷及び出荷時の供給期限の基準
- 海外製品及び原料の取扱い基準
- 「はぐくみ自慢」鶏卵品質基準

③表示基準

④企画運用基準

(2)自慢の商品認証関連

- 『栽培自慢』認証基準
- 『水産物はぐくみ自慢』認証基準
- 水産物の品質指針
- 『畜産物はぐくみ自慢』認証基準
- 畜産物品質指針

変更点

<変更内容>

- ・第1版の「コープ商品4つ価値」「4つの基準(品質基準・表示基準・委託製造者基準・企画運用基準)」は変更せず、第2版では、その実現のための基本的な考え方を新たに追記し8つの柱でまとめました。
- ・第1版は、連合職員用基準(DB掲載)的な内容でしたが、組合員との約束、生産者・取引先への考え方の表明、職員の仕事の「ものさし」となるように、よりわかりやすい内容や表現としました。
- ・商品政策は、組合員のくらしや社会の変化・科学技術の発展に対応して、都度、会員生協と相談し継続的に見直しを行ない、組合員の期待、要望、意見に応えていきます。

<ページ構成>

- ・第1版の構成は、5ページ構成(4つ基準、4つの価値、COOP商品ブランド)の規定内容だけとなっています。第2版では4つの価値実現のために「商品供給事業の8つの柱の基本的な考え方」、「商品政策にかかわる個別のことからについての考え方(品質保証)」をまとめ、新たに追記し50ページ構成となっています。
- ・これまでは、コープ商品のみの政策・規定「4つの基準」「4つの価値」「コープ商品」の規定だけでなく、商品供給事業を8つの柱にまとめ考え方を明確にしました。

※商品関係基準集の内容についての変更ありません(会議名・部局名の変更のみ)。

