

商品の安全・安心の期待に応えるために

商品検査室レポート



2024年度

検査活動 レポート

2024年3月21日から
2025年3月20日まで



※ホームページでも
商品検査室紹介
で見ることができます。

検索



※スマートフォンで
見ることができます。



生活協同組合 おおさかパルコープ

商品の安全・安心の期待に応

ごあいさつ

パルコープでは、食の安全を守る取り組みの強化を掲げ、食の安全の基本となる、産地・お取引先のみなさんとの信頼関係を強め、正直・誠実を基本に事業をすすめています。

現在、食品に関する市場では、残留農薬や食品添加物、アレルギー等さまざまな不安が広がっています。

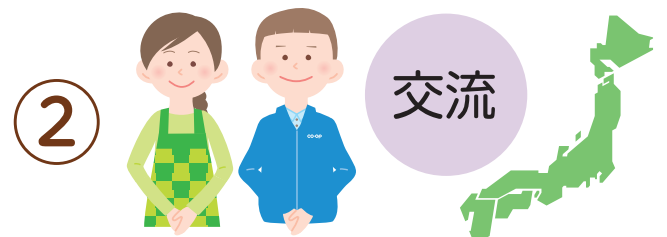
私たちパルコープでは、安心して商品をご利用いただけるよう、生産から食卓までをしっかりとした信頼関係で結び、生産者・組合員のみなさんに迅速・正確に情報を提供します。また、風通しのよい関係を築き、コープ商品の安全・安心と品質向上に取り組んでまいります。

今後も食の安全を守る「5つの活動の柱」を基本に、商品検査によって安全を科学的に検証すること、そして、抜本的な品質保証体系の確立を目指し、より確かな品質の商品をお届けします。

食の安全を守る「5つの活動の柱」



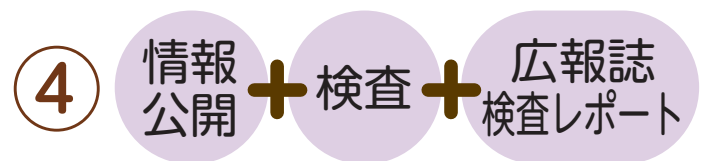
生協の原点に立ち返り、生協ならではの商品事業のあり方を見直します。
●産地・お取引先との信頼関係を基盤に



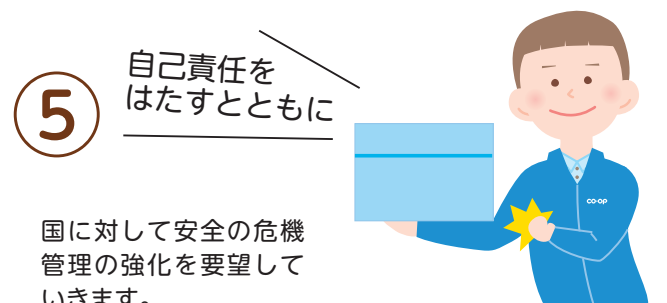
産直・地産地消を重視し、生産者に組合員さんの声を届け、相互信頼のある関係を目指します。



安全を前提に、情報を公開し「簡単・便利・低価格」の要望を一緒に考えていきます。
●科学的知見に基づく評価を行います



安全・安心を大切に、正直に公開し、誠実に対応していきます。
●原料・産地情報 ●検査レポート ●ホームページ



国に対して安全の危機管理の強化を要望していきます。

《2008年通常総代会 第2号議案より》

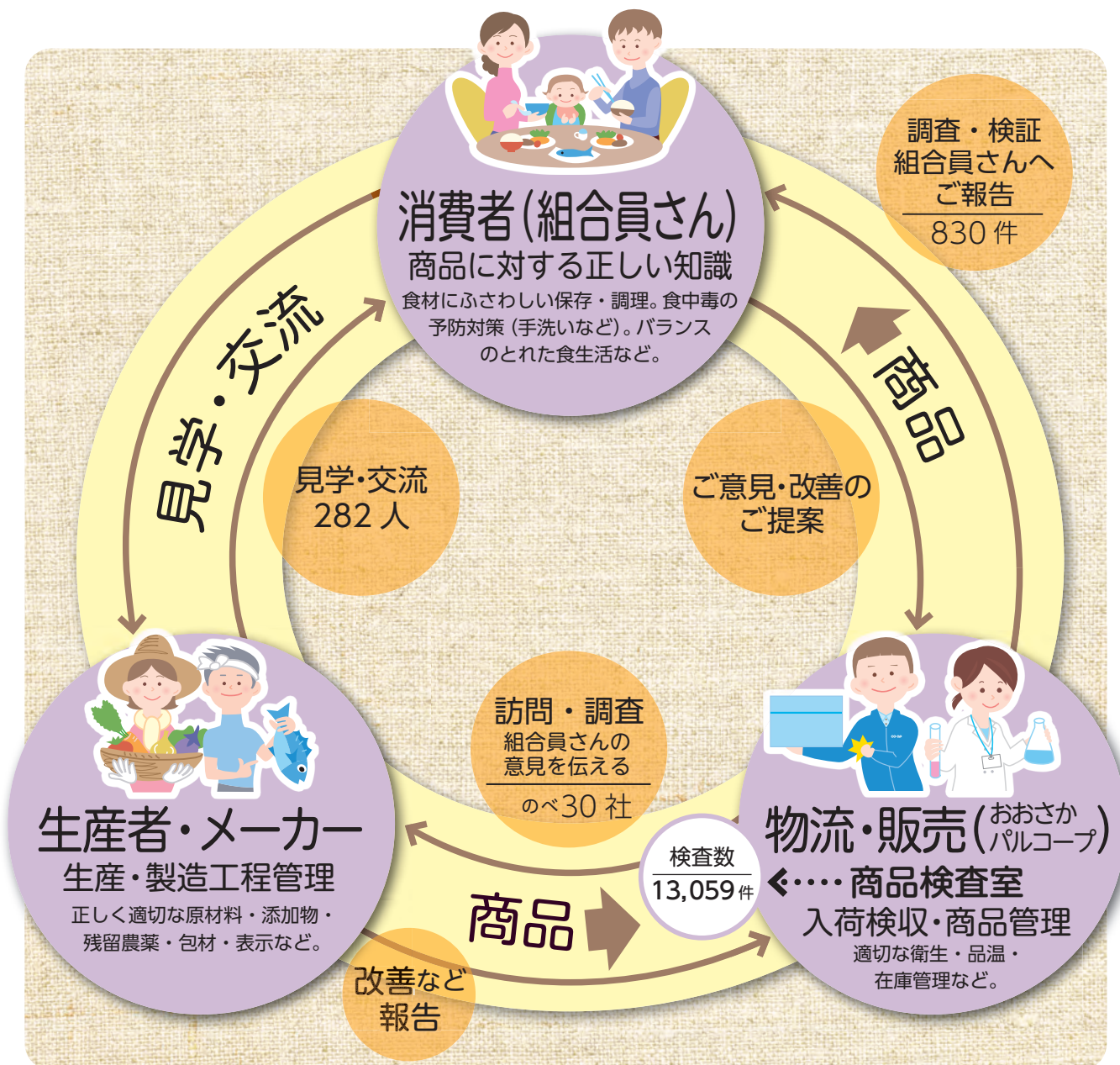
えるために。



3つの輪をつないで安全・安心を実現します

検査結果や、工場・産地訪問などで収集した関連情報について生産者、メーカーと協議し、よりよい商品作りに反映させます。

- 法基準や自主基準に適合しているかどうかを「新規取り扱い品の事前検査」で確認し、不適合の場合、製造工場で改善対策をとっていただきますが、不十分な場合は取り扱いません。
- 共同購入（班配・個配）や店舗で取り扱っている商品を任意に抜き取って検査し、法基準や自主基準に適合しているかどうかを確認します。
- 苦情・お申し出品について、原因を調査し、再発防止にむけて商品改善をします。また適切な取り扱い方法を紹介するなど、よりわかりやすい情報提供をすすめています。



2024 年度検査活動レポート

2024 年度の検査総件数は 13,059 件、
計画数 99.3%の検査数となりました。

- 行政指導や報道などの情報に応じ、適宜類似取り扱い商品の検査も実施しました。
- 微生物検査では、「特定非営利活動法人（NPO）友・遊」など関連事業の検査も継続して実施し、衛生管理向上にむけて連携を図りました。

検査結果に基づく対策は
基準に沿って判断します

法基準

食品表示法【食品衛生法・JAS 法・健康増進法】、公正競争規約など

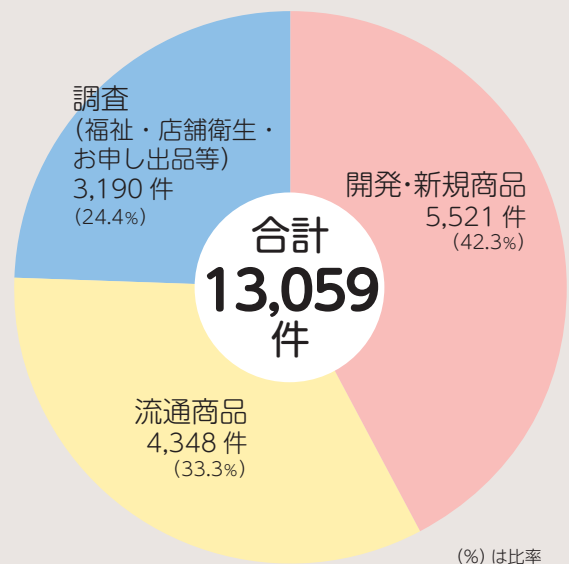
パルコープ 自主基準

微生物基準、食品添加物自主基準、ハート栽培農産物基準、重大事故対応など

検査実績は、おおさかパルコープホームページ「検査室からのお知らせ」・機関紙「ぱるタイム」にも随時掲載しています。

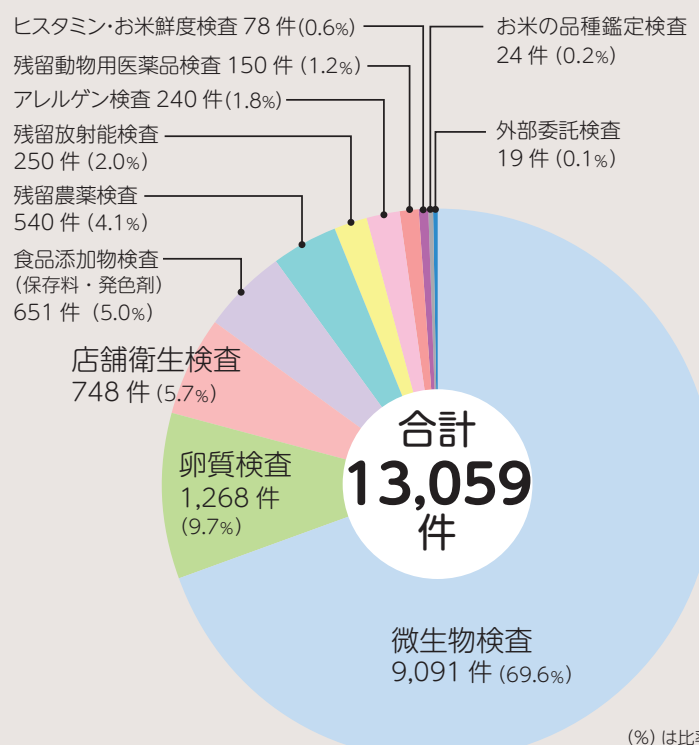


入手方法別内訳



開発・新規商品…共同購入品、店舗で新規導入予定の商品
流通商品……………共同購入品、店舗で陳列している商品

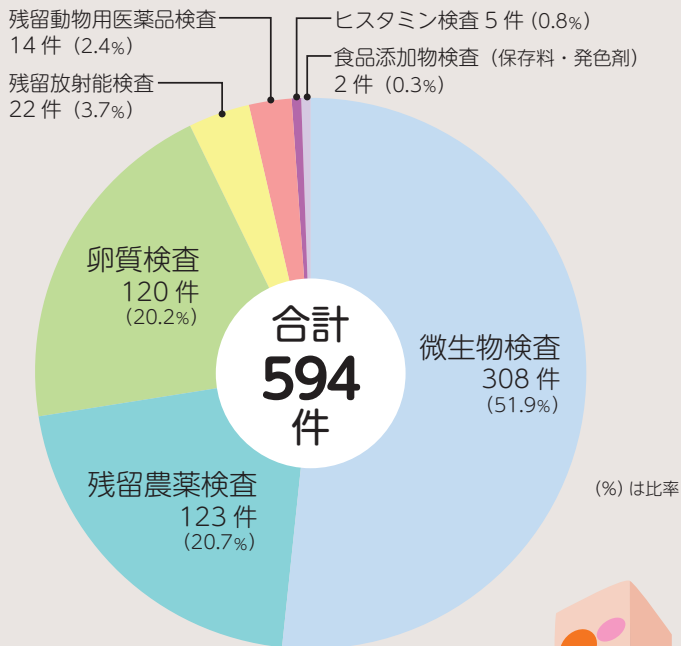
検査分類別内訳



商品検査室には こんな役割があります



店舗商品検査数



安全性確認

法基準やパルコープの自主基準に適合しているかを確認し、不適合となった商品については、お取引先に対して調査を依頼し、原因を追究しながら、お取引先、生協双方が商品事故の防止に努めています。

食品の衛生状態

- 微生物検査：食中毒菌及び食品の腐敗、品質に関する微生物を検査
- 店舗・福祉施設の衛生点検 (5S、HACCP)
- 工場点検

化学物質などの食品への残留状態

- 残留農薬検査
- 食品添加物検査 (保存料、発色剤)
- 残留放射能検査 (放射性物質)
- 残留動物用医薬品検査 (抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤)
- カドミウム検査
- ヒスタミン検査
- アレルゲン検査 (卵・乳・小麦・くるみ)

品質管理

組合員さんからいただいた声を受け止め、その問題点や原因を明らかにし、できる限りの対策を講じ、改善をすすめること。そして、その取り組みを組合員さんにお知らせし、生協への信頼に応えていくこと、これこそが生協のもっとも重要な活動と考えています。

- 商品お申し出受付 (調査・検査・回答報告)
- 卵質検査 (卵殻強度・卵重量・卵鮮度)
- お米鮮度検査 (玄米・白米)

食品表示

「産地・ブランド名が表示されているもの」「アレルギー物質の表示」など、表示されている内容が正しいかどうか、適切に商品が製造されているかどうかなどを検証するために実施しています。

食品表示の確認

- お米の品種鑑定検査

書類点検

- 商品仕様書点検
- 包材表示点検



微生物検査

微生物検査では、パルコープでお届けしている商品に細菌性の問題が無いか、検査によって危害を予測し、商品事故を予防します。また、検査結果を活用し、品質の向上につなげます。

主な検査対象は、“腐敗しやすい商品”“食中毒の危険性が高い商品”が中心となります。

今年度のまとめ

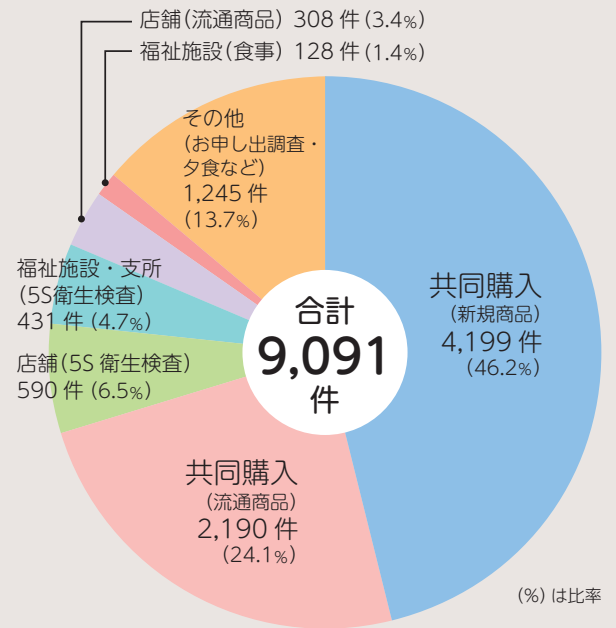
2024年度は、9,091件の検査を実施しました。

- 商品相談品検査では人体危害にかかわる検査を31件受け付けましたが、品質上の問題はありませんでした。
- 新規事前検査（共同購入）および流通抜き取り検査で、自主基準の不適合品は13品ありましたが、人体危害や回収が必要となる商品はありませんでした。検査結果はお取引先にお伝えし、品質向上に役立てています。

※福祉施設では128件の提供食事の検査を実施しました。

検査レポート

入手方法別検査数



開発・新規商品…新規導入予定の商品
 流通商品…共同購入品、店舗に陳列している商品
 衛生検査…調理場の拭取り検査（包丁・手指などの菌検査）
 その他…お申し出品・夕食宅配弁当

微生物コラム

◇食中毒予防のポイント！

食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べているご家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前に行っていることで、思わぬ食中毒を引き起こすことがあります。ご家庭における食事作りでの食中毒予防のポイントをチェックしてみましょう。

食中毒予防の3原則！

① つけない

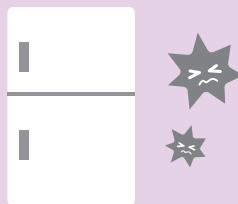
清潔



食中毒の原因となる細菌やウイルスをつけないよう手洗いの徹底や、包丁・まな板の洗浄など清潔を心がけましょう。

② 増やさない

迅速／冷却



食品についての細菌やウイルスが増えないよう、迅速な調理・提供と冷却を心がけましょう。

③ やっつける

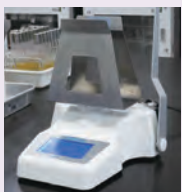
加熱



食品は中心部が75℃で1分以上加熱し、細菌やウイルスなどをやっつけることを心がけましょう。ノロウイルスの場合は、85～90℃で90秒以上の加熱が必要です。

微生物検査の流れ

サンプリング



検体を10～25g採取し滅菌袋に入れ10倍希釈になるように自動分注します

攪拌



約1分間、検体と希釈水を攪拌して試料液を作ります

塗抹



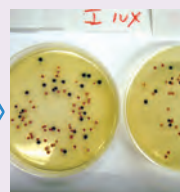
渦巻き状に試料液を塗抹します

培養(約1～5日)



細菌が目に見えるよう増殖させます(一般細菌数で35℃、48時間培養)

判定



増殖した菌の状態を確認します

カウント



目視で菌量を数えます

問題なし
 予定どおり商品を提供します。

問題あり
 改善をすすめます。改善できない場合は取り扱わない場合もあります。

残留農薬検査

パルコープでは、農薬および化学肥料の使用割合を独自に設けた「ハート栽培農産物」を取り扱っています。

ハート栽培農産物やその他の農産物を中心に、パルコープの自主基準や国の残留農薬基準に適合しているかを検査し、確認しています。現在、検査可能な農薬数は333項目です。

今年度のまとめ

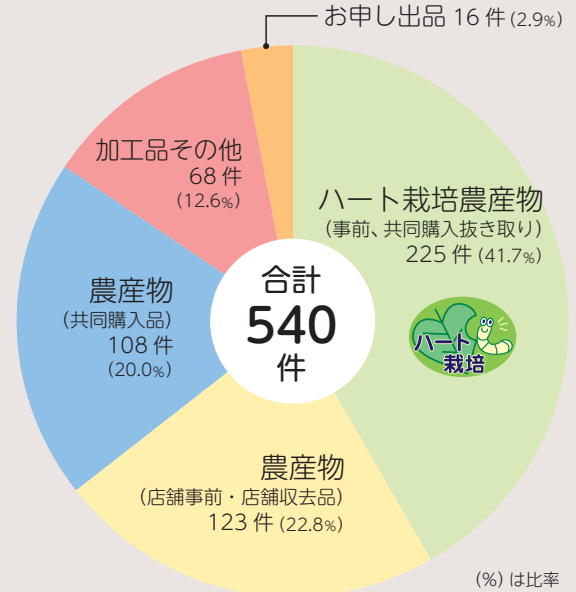
2024年度は、540件の検査を実施しました。

- ハート栽培品 検査数 225件
農薬検出数 27件 (検出率 12.0%)
- 一般農作物 検査数 231件
農薬検出数 64件 (検出率 27.7%)
- 申し出品検査 検査数 16件
農薬検出数 1件 (検出率 6.2%)

検出された農薬はどれも残留農薬基準値以下でした。

検査レポート

商品群別検査数



～輸入加工食品への対応～

パルコープでは、2度の加工食品への農薬混入事例を踏まえて、加工食品の残留農薬検査を実施しています。とくに、海外原産及び加工の商品に関しては、事前に検査を実施し、問題がないことを確認した上で、提供しています。

(2024年度は60品実施しました)

知っていますか？

ハート栽培農産物



パルコープでは、農薬及び化学肥料の使用割合を当地比の3割以上減らした農産物を独自に認証し、「ハート栽培農産物」として供給しています。企画3週間前の事前検査、供給時にも任意に抜き取りを実施し、農薬の使用実態と栽培計画との不一致がないかどうかを確認しています。

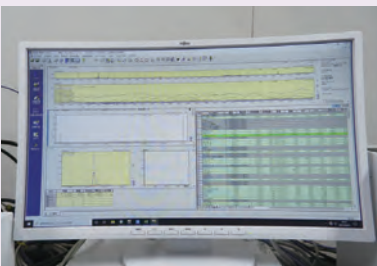
残留農薬検査の流れ

サンプリング



検体をフードプロセッサーで粉碎し、約10g測りとります(種類ごとに使用部分は規定されています)

解析… 要素や成分など分けて構成を細かく調べること。



結果を解析します

農薬の抽出 1



さらに粉碎し農薬を取り出します

分析… 事柄を細かく分けた上で論理的に調べ上げること。



測定器にかけて分析します

農薬の抽出 2



遠心分離機にかけ、固体と液体に分離します

抽出液の精製



水分を取り除き農薬だけを取り出します

残留放射能検査

(放射性物質)

パルコープでは、

1. 「政府検査の再確認」検査を主に実施し、組合員さんにより安心していただくこと
2. 検査結果を産地へ知らせ、よりよい商品づくりに活かしていただくこと

を目的とし、放射能検査を実施しています。検査対象品目は農産物を中心に、水産物・その他については、東北・北関東周辺 17 都県の産物を対象に、抜き取りによる検査を実施しています。

今年度のまとめ

2024 年度は、250 件の検査を実施しました。

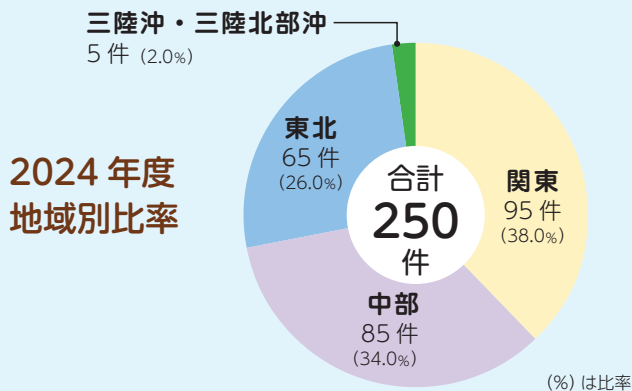
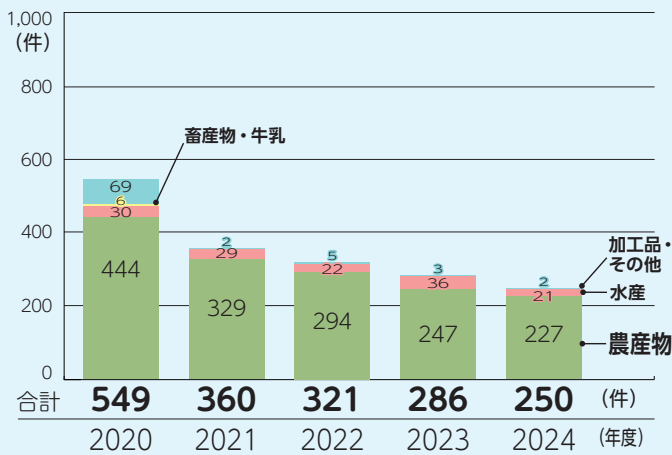
- 農産物・水産物を中心に検査を実施し、すべて問題はありませんでした。

残留放射能(放射性物質)検査まとめ

残留放射能検査は 2011 年6月末より開始し、2025 年3月末までに約 10,133 件実施しました。

品目別には、野菜・果物を含む農産物を主に測定していますが、近年では水産物の検査にも取り組んでいます。地域別では、東北・関東が全体の約 6 割を占めています。

残留放射能検査の推移



残留放射能検査の流れ

サンプリング



可食部を切り取ります

粉砕



さらに均一になるよう粉砕します

専用容器へ



専用の容器に入れ、検出器へセットします

測定



約90分間測定します

解析

測定終了後、結果は自動的に解析されます。

残留放射能検査の結果をお知らせしています

検査の結果情報をパルコープのホームページでお知らせしています。ご注文時にお役立てください。

https://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab



企画商品の事前検査結果

2025年6月22日現在

■ 9月2回 (●注文書提出 2025年9月1日~9月6日 ●配達 2025年9月8日~9月12日)

注文番号	産地	品名	検査日	セシウム134	セシウム137
85	福島県	島がりきゅうり産物	8月7日	検出せず	検出せず
254	茨城県	理直ありミニトマト(大・小サイズ別)	8月6日	検出せず	検出せず
257	秋田県	さやうり(障害栽培)2本	7月23日	検出せず	検出せず
〇〇	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	検出せず	検出せず
〇〇	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	検出せず	検出せず
〇〇	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	検出せず	検出せず

■年間登録特別栽培米(対象産地)の検査結果

産地	品名	検査日	セシウム134	セシウム137
秋田県	秋田県産あきたこまち(新穀)	2024年12月12日	検出せず	検出せず
宮城県	宮城県産ひとめぼれ(新米)	2024年12月4日	検出せず	検出せず
〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	検出せず	検出せず

■その他、行政が対象とした区域の産物品(魚貝類、魚加工品など)の検査結果

産地	品名	検査日	セシウム134	セシウム137
三陸北浜沖	いわし(そうめん)	2025年8月7日	検出せず	検出せず
綾子沖	真いわし(開き)	2025年8月5日	検出せず	検出せず
〇〇	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	検出せず	検出せず

★店舗商品の検査

産地	品名	検査日	セシウム134	セシウム137
岩手県	岩手県産切干葱	2025年7月28日	検出せず	検出せず
山梨県	山梨県産純(日川白濁)	2025年7月15日	検出せず	検出せず
〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	検出せず	検出せず

食品添加物検査

パルコープでは、加工食品において使用量が多い保存料（ソルビン酸・安息香酸・デヒドロ酢酸）と発色剤（亜硝酸塩）の検査を実施しています。主に新規商品と迎春商品については、国が定めた保存料・発色剤の使用可能な食品を中心に検査対象とし、包材に表記があるものは基準値以内であること、包材に表記がないものについては使用されていないことを確認しています。

また、保存料の使用が可能な原材料（あん・フラワーペースト・ジャム・チーズ など）を多く使用しているパンや洋菓子、和菓子なども保存料の検査を実施しています。

主な検査対象品	保存料	魚肉練り製品、漬物、食肉製品、佃煮、清涼飲料水、たれ・つゆ など
	発色剤	食肉製品、いくら、たらこ、魚肉ソーセージ など

※食肉製品とは・・・ハム、ソーセージ、ウインナー、ベーコン、ローストビーフ など

今年度のまとめ

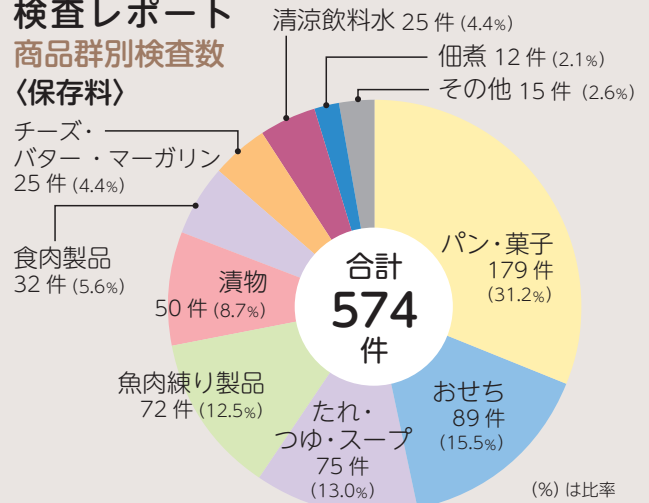
2024年度は、保存料 574 件、発色剤 77 件、合計 651 件の検査を実施しました。

- 不適合品はありませんでした。

保存料検査の流れ



検査レポート 商品群別検査数 (保存料)



卵質検査

共同購入の卵については、定期的に全品の抜き取り検査を実施しています。また、店舗についても、隔月で主要品目の鮮度管理の点検を実施し、結果は売り場でも掲示しています。

もし劣化が認められた場合は、養鶏場・出荷場をはじめ、流通から店舗・配送にいたるまでの状況を調査し、必要に応じて改善を指示します。



卵検査報告書
(店舗卵売り場に掲示)

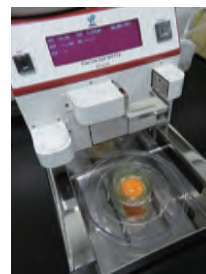
今年度のまとめ

2024年度は、1,268 件の検査を実施しました。

- 共同購入・店舗ともに抜き取り商品について、HUランクによる鮮度では、AA94.6%、A4.6%、B0.8%、C0%と、鮮度良好が圧倒的でした。

卵の鮮度と温度管理

卵の鮮度は、「卵 1 個の重量」と「濃厚卵白（プリン状の卵白）の高さ」から算出され、数値化した「HU（ハウユニット）値」で判断しています。パルコープでは、HUランク「A」以上の商品をお届けできるよう、細かな抜き取り検査で確認しています。



卵白 HU 値の指標

HUランク	HU 値（鮮度表現）
AA	72 以上 (きわめて新鮮)
A	60 ~ 71 (新鮮)
B	32 ~ 59 (やや古い)
C	31 以下 (古い)



鮮度が劣化するスピードは、保存温度に大きく影響を受けます。直ぐに冷蔵庫で保存していただきますようお願いいたします。

残留動物用医薬品検査

共同購入、店舗の「輸入肉」（カナダ産・アメリカ産・オーストラリア産・タイ産など）に動物用医薬品（抗生物質・ホルモン剤など）の残留がないかを検査しています。

共同購入および店舗の抜き取り検査の結果情報を、パルコープのホームページでお知らせしています。

今年度のまとめ

2024年度は、150件の検査を実施しました。

● いずれも問題はありませんでした。

残留動物用医薬品検査の流れ

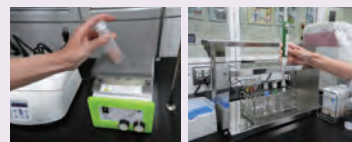
サンプリング・粉砕



肉の脂肪を取り除き、細かく刻みます



抽出・精製



医薬品成分を抽出精製します

測定・分析



測定器にかけて、医薬品の成分と量を調べます

ヒスタミン検査

ヒスタミン中毒はヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、主に青魚やその加工品を食べることにより発生するアレルギー様の食中毒です。外気温が高い4～10月に企画される新規商品（マグロ、カツオ、サバ、アジ、イワシなどの青魚を使用した加工品）や、店舗収去品（主に塩干品）、迎春商品（田作りなど）を検査しています。

今年度のまとめ

2024年度は、52件の検査を実施しました。

※ヒスタミンは通常でも微量検出されることから、無毒性量1食50mgを基準に、リスクの高い時期、魚種を選定し検査を実施しています。

アレルゲン検査

新規商品のうち、初めて取り扱うメーカーの商品や、リスクが高い商品を選定し、包材の原材料に卵・乳・小麦・くるみの表記がない商品（コンタミ表記*を含む）を検査対象とし、卵・乳・小麦・くるみのアレルゲン検査を実施しています。

今年度のまとめ

2024年度は、240件の検査を実施しました。

※コンタミ表記とは・・・「本品製造工場では卵・乳・小麦・くるみを含む製品を製造しています」のような注意喚起の表記

お米鮮度検査

新米（玄米）と、ご飯の味などに関わるお申し出を中心に、鮮度検査を実施しています。

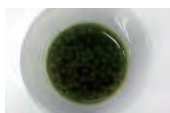
その年に収穫された玄米については、古米が含まれていないことの確認、白米については、精米後、長期間経過したものが混じっていないことを確認しています。

今年度のまとめ

2024年度は、26件の検査を実施しました。

● パルコープ独自で企画した新米（玄米）について、鮮度検査を実施し、いずれも問題はありませんでした。

お米の鮮度検査では酸化の量により変色する試薬で検査しています。



緑色
鮮度の良いお米



オレンジ色
鮮度の悪いお米

鮮度が良い酸化していないお米では、中性から弱アルカリ「緑色」になり、鮮度が落ち酸化が増すと「オレンジ色」に変色します。

お米の品種鑑定検査

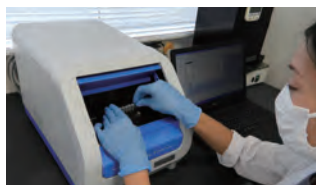
「コシヒカリ」や「あきたこまち」など、お米の品種鑑定検査を実施しています。

お米から抽出したDNA（遺伝子）を専用の機器で増やし、その結果得られたDNAパターンを分析します。そのDNAパターンを比較することで、お米の品種を判定します。

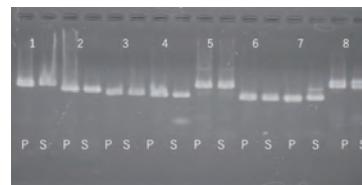
今年度のまとめ

2024年度は、24件の検査を実施しました。

● 登録米についても問題はありませんでした。



DNAを増やす



DNAパターン（コシヒカリ）

店舗・福祉施設の衛生点検(5S・HACCP)



パルコープのお店に行って
衛生点検を実施しています

- ✓ 食中毒につながる要因がないか
- ✓ 組合員さんが気持ち良く
買い物できる店か

調理場や売り場を確認しています

チェックポイント

調理場

①健康被害につながる
菌や汚れがないか



作業者の手指・包丁・まな板などを検査キットで確認

②調理器具などに汚れや
破損がないか



汚染や異物混入になる要因がないか確認

③作業スペースは
清掃できているか



カビやホコリがなく衛生的か確認

④記録が残せているか



作業者の健康状態や清掃記録が管理できているか確認

売り場

①商品の表示が正しいか



産地などの表示が法律的に問題がないか確認

②商品の品質に問題がないか



商品の温度チェックや商品を持ち帰り検査室で調べています

お店のほかに…

福祉施設や支所の食堂も
点検対象としています



▲福祉施設の調理場点検の様子



▲支所食堂(職員食堂)の調理場点検の様子

商品仕様書点検・包材表示点検

共同購入、店舗の食品添加物など、商品表示に関する自主基準と食品表示の関係法規等（食品表示法など）に基づいて点検を実施しています。

今年度のまとめ

2024年度は、7,876品を点検しました。

商品仕様書って？

商品の「設計図」のようなものです。その商品に使用している原材料に関わる情報や製造管理、衛生管理に関わる情報（原材料配合率・産地・食品添加物・栄養成分・含まれているアレルギー物質など）が全てWeb上でお取引先とパルコープとで共有管理されています。これらの商品情報と、実際に製造され、お届けされる商品が一致しているか、現品表示や検査で点検確認しています。



見学会・学習会

見学会では、商品検査室の業務全般をわかっていただけるように、写真などを使って説明をしています。曜日や時間帯により、実際に検査している状況をご覧いただくことも可能です。学習会では、「食品添加物検査」や「残留農薬検査」など、要望に応じて実施しています。

今年度のまとめ

2024年度は、282名の方が参加されました。



外部委託検査

「表示されている内容が正しいかどうか」「残留している化学物質の量の確認」など、適切に商品が製造されているかどうかを検証するために検査を実施しています。

今年度のまとめ

2024年度は、19件の検査を実施しました。

- 遺伝子組み換え検査、カドミウム検査は主要定番品目を選定して実施しました。いずれも問題はありませんでした。

※以下の検査はお申し出や調査の為、必要に応じて実施しています。

- 異物調査など

その他の活動

お取引先訪問確認

商品の品質改善や検査結果に基づき、産地や工場の訪問確認を実施しています。

今年度のまとめ

2024年度は、のべ30社を訪問し、品質管理の改善・向上にむけて意見交換をすすめました。

商品お申し出受付

組合員さんからいただいた声を受け止め、その問題点や原因を明らかにし、できる限りの対策を講じ、改善をすすめること。そして、その取り組みを組合員さんにお知らせし、生協への信頼に応えていくこと、これこそが生協のもっとも重要な活動であると考えています。

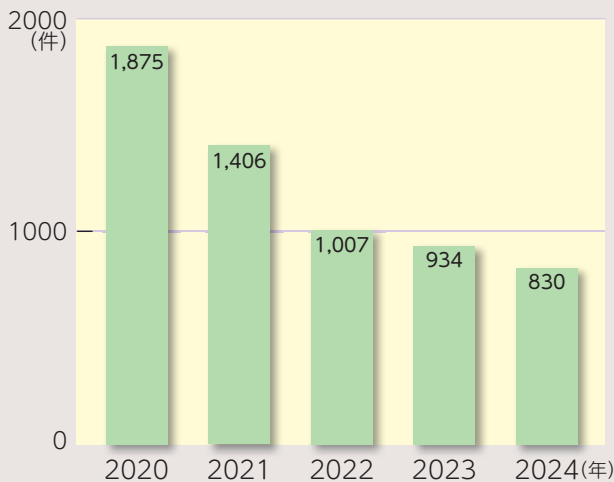
今年度のまとめ

2024年度のパルコープでのお申し出件数は、**830件(前年比88.9%)**と減少しました。

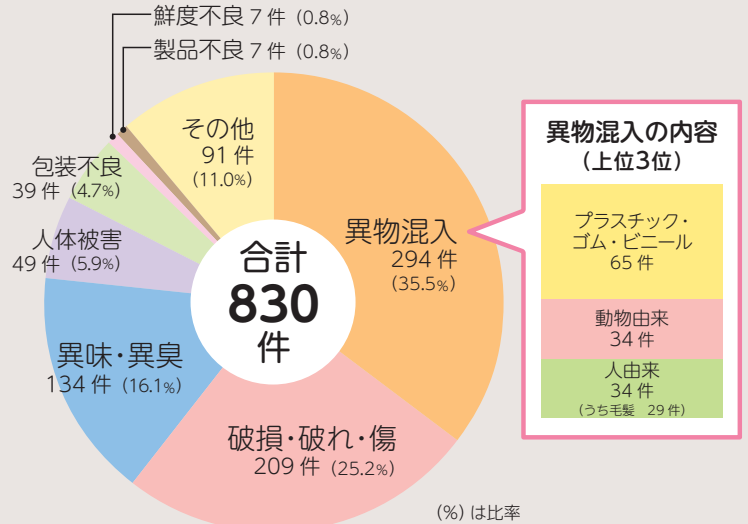
- 内容は、異物混入が294件で減少傾向にあります。お取引先点検へは30社へ訪問・協議し、リスクの高い日配部門のお取引先を中心にすすめました。また、新規お取引先や苦情発生による緊急点検も実施し、協議を積み重ねています。

●お申し出件数の推移

商品お申し出受付総件数は、2023年度より減少しました。(2023年度対比88.9%)



●主な商品お申し出分類構成比



お申し出事例

①豆乳がドロドロに固まっている！？

豆乳は微生物（目に見えない空気中の雑菌）の影響を受けやすい性質があります。容器を開封すると空気とともに微生物が入り込み、豆乳の状態は徐々に変化（劣化）します。軽く振ってもドロットしていた場合は品質が変化しています。

〈お家でできる対策〉

- ダンボール入りの商品を開ける際、カッターやハサミなどを使うと、穴が開いて品質劣化につながるため、手で開けましょう。
- 常温の豆乳は開封前に冷蔵庫で冷やしておく、開封後に微生物が増えにくくなります。また、コップに注いだら、すぐに冷蔵庫にしまいましょう。
- 冷蔵庫で保存していても、開封後は2～3日を目安に飲みきりましょう。



②お米に化粧品のようないにおいがする！？

お米の包材は破れないように空気を抜くための小さな通気孔があります。そのため未開封でも、においの強いものがそばにあるとにおい移り（移り香）が発生することがあります。また、お米は多孔質（表面に細かい穴がある）のため、においを吸着しやすい性質があります。

〈お家でできる対策〉

- 保管する際は、においの強いものの近くには置かないようにしましょう。また、虫の発生の原因にもなるため、長期間の保管は避け、購入後は密閉容器に移し替えるなど注意しましょう。



商品検査室への質問コーナー

Q 商品検査は、何を対象にどれくらい実施しているの？

A 下記のように、対象品・頻度・時期を決めて実施しています。中でも人体被害（食中毒・異物混入など）のリスクの高い商品の検査頻度を上げて取り組んでいます。

検査内容	対象	検査計画
農産物の残留農薬検査	ハート栽培品	年間約 114 品、供給前検査を 100% 実施
	・慣行栽培品 ・産地指定品	産地別に通年で 1 回以上、100% 実施
	商品相談品（薬品臭）	お申し出の都度実施
海外製造の加工食品の薬物残留検査（農薬など）	海外工場製造加工食品	通年で 1 商品 1 回以上、100% 実施
輸入肉の残留動物用医薬品検査	新規取り扱い品、定番品、店舗取り扱い品	供給前検査は 100% 実施、及び抜き取り
食品添加物検査（保存料、発色剤）	新規取り扱い品、定番品（ココラボ、支所開発商品）	供給前検査は 100% 実施、及び抜き取り
食中毒リスク検査（及び製造環境改善調査） ・一般生菌数、・大腸菌（E-coli）、 ・O-157（腸管出血性大腸菌）、 ・大腸菌群、腸炎ピブリオ、 ・黄色ブドウ球菌、サルモネラ、 カンピロバクター・真菌、酵母	新規取り扱い品 定番品（リスク高品）抜き取り 調査要請品（介護食、夕食宅配他） 店舗・福祉・支所食堂衛生検査品 （抜き取り品、設備、従業員他）	供給前検査を 100% 実施 （※製造条件により供給同時となる場合があります。） 月約 180 品 年約 1250 品 年約 1500 品
残留放射能検査（放射性物質）	17 都県農産物、米 千葉銚子以北青森の海産物	共同購入（抜き取り） 店舗（抜き取り）
卵質検査	定番品（共同購入、店舗）	5～11 月は毎週、12～4 月は隔週で 100% 実施（共同購入）※店舗は隔月
お米の品種鑑定検査	定番品（登録米含む）	年 1 回実施（新米より選定）
お米鮮度検査	定番品（登録米含む）	年 1 回実施（新米より選定）
お米の重金属検査（カドミウム）	* 外部委託検査 定番品（登録米含む）	年 1 回実施（新米より選定）
遺伝子組み換え検査	* 外部委託検査 NON-GMO 使用品	年 1 回実施
アレルギー検査	新規取り扱い品	供給前検査を実施（リスクの高い商品を優先）

Q お正月のおせちや迎春商品の検査はどのようにしているの？

A ①検査はどのような検査？

→微生物検査・食品添加物検査（保存料・発色剤）・ヒスタミン検査を実施しています。

②迎春商品の検査状況は？

→検査対象品の事前検査を 100% 実施しました。



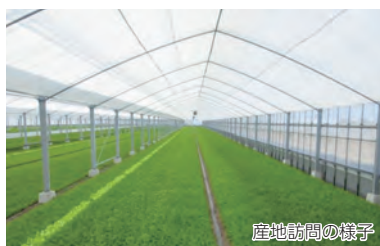
	検査内容	取り扱い品の内、検査対象品
おせち	微生物検査	おせち企画品（冷凍・生）39 品の内 39 品 (419 検体) を検査しました。
	食品添加物検査 （保存料・発色剤）	おせち企画品の内、検査対象の食肉加工品（ハム・焼豚など）、いくら、魚肉練り製品などを選定し、 39 品 (126 検体) を検査しました。（保存料 89 検体/発色剤 37 検体）
迎春商品 （刺身、蒲鉾 寿司など）	微生物検査	新規企画品は 24 品 (71 検体) を検査しました。
	食品添加物検査 （保存料・発色剤）	新規企画品より、検査対象のローストビーフ・ハム・いくら・蒲鉾・伊達巻などを選定し、 14 品 (17 検体) を検査しました。（保存料 14 検体/発色剤 3 検体）

お取引先訪問確認

商品検査室では、支所開発商品や異物混入など組合員さんからのお申し出及び、検査結果に基づきお取引先の工場訪問を実施します。また、指定産地・ハート栽培農産物などの産地訪問も実施しています。

工場訪問・産地訪問のポイント

- 1 衛生的な環境で商品がつけられているかについて**
従業員の手洗いや服装の確認、工場内の清掃・整理整頓が行き届いているかなどを確認します。
- 2 製造工程について**
決められた原料が使用され、異物混入防止対策が適切に行われているか、加熱や冷却温度は適切かなどを確認します。
- 3 記録について**
従業員の健康管理や清掃、温度管理や製造に関する記録が正しく記録されているかを確認します。
- 4 産地ではハウスや圃場まわり、加工場が整理整頓されているか、農薬・肥料の適切な管理が行われているか、使用する種子や生育状況の記録を確認します。**



問題があれば、
産地・お取引先と
話し合いながら
改善に取り組んで
まいります。



沿革

- 1991年 商品検査室（旧都島支所）を開設
- 1998年 機能を拡大し、城東組合員会館に移転
- 2003年 残留農薬検査を開始（外部委託検査から内部検査に変更）
- 2005年 微生物検査 スパイラルプレーター導入
- 2008年 残留農薬検査機器 2台追加導入
- 2009年 枚方物流センター 2Fに移転（5月）
- 2011年 残留放射能検査開始 Ge半導体検出器（ γ 線精密分析機）設置
- 2013年 ヒスタミン検査を開始
- 2014年 店舗の5S、衛生検査を本格開始
- 2016年 輸入肉の取扱い拡大に向けて残留動物用医薬品検査を開始
- 2017年 お米の品種鑑定検査を開始
- 2019年 アレルゲン検査を開始
- 2020年 残留農薬検査機器 1台入れ替え 保存料検査機器 1台入れ替え
- 2023年 微生物検査 スパイラルプレーター 1台入れ替え

商品検査室体制（2025年9月現在）

- 責任者 3名
 - 検査室内グループ
 - ・微生物グループ 4名
 - ・理化学グループ 6名
(残留放射能・残留農薬・保存料等)
 - ・品質管理グループ 3名
(産地点検・工場点検・お申し出回答等)
 - ・仕様書・衛生点検管理 4名
- 合計 20名

商品検査室って、こんなところです



生活協同組合 おおさかパルコ-op <https://www.palcoop.or.jp/>

商品検査室

(株)おおさか協同物流センター 枚方物流センター 2F
〒573-1132 枚方市招提田近3丁目11番

【交通アクセス】
京阪電鉄【榑葉】駅より京阪バス4番のりば【中の池公園】下車すぐ



●本資料の取り扱いについて / この資料は、よりよい商品をお届けするために実施した各取り組み、検査実績を組合員さんにお知らせすることを目的として作成しました。したがって、本資料の内容を無断で流用、転写することの無い様にお取り扱いには注意をお願いいたします。