

品質保証レポート

2023年度報告



安全・安心な商品・サービスをお届けするための パルシステム品質保証の指針











組合員の立場を最優先に考え、 行動します。

- 1 商品についての申し出、問い合わせ、意見など、組合員 1 原料の生産から加工、流通、消費までのフードシステム の知りたいこと、伝えたいことを受け止め、誠実かつ 迅速な対応に努めます。
- を行い、わかりやすい説明とともに正確な情報開示を 進めます。
- 3 組合員の声を活かし、組合員も参加した、商品改善に 3 プライベートブランド商品について、より一層の品質向 つなげる活動を大切にします。

商品の品質を保証する体制づくりを 継続します。

- 1 食品添加物や遺伝子組換え表示などについて独自の規 程や基準を定め、パルシステムの目指す商品づくりを行 ないます。
- 2 商品の仕様 (原材料、製造工程など) や表示の確認、 産直青果の栽培管理や畜産の飼育管理の確認などを 通して、確かな品質を保証します。
- 3 丁場点検で製造現場の衛生管理や丁程管理などの点 検・確認を手順に沿って行うとともに、産直青果の産地 点検及び入荷後の確認を強化することで、品質管理 レベルの向上を図ります。
- 4 商品の自主検査基準を設け、微生物検査、残留薬剤検 査、放射能検査、アレルゲン検査などの各種検査を行い、 商品の品質の検証および衛生管理の改善を進めます。

商品にかかわるすべての人たちと 協同して品質向上に努めます。

- の中で、適切な取り扱いと管理により、確かな品質の 商品をお届けします。
- 2 法令順守に加えて独自基準に則り、適正な表示や表現 2 生産者や製造者、取引先、そしてパルシステムの役職 員、子会社が相互理解し、協同して商品の品質向上に 取り組みます。
 - 上を進めます。

商品事故の発生防止に 最大限取り組みます。

- 1 商品の点検、確認、評価、改善の手順を体系化するとと もに、問合せや発生状況の分析により、予兆を早期に 発見することで、商品事故の未然防止に努めます。
- 2 再発防止策を講じて改善につなげ、継続的な検証と 確認を通して、商品の品質への信頼を確保します。
- 3 過去の事故事例を教訓として活かすとともに、発生防止 の取り組みを常に改善させていきます。







ごあいさつ

パルシステムの未来に向けて

2022年度に策定した「商品品質方針」に基づき、工場 点検の強化、重点工場および取引先の改善、事故削減 会議での進捗管理に取り組み、併せてPB商品基準や取 引先管理基準の改定も行いました。2002年に発生した 「指定産地外原料使用問題」の動画を作成し、原点にグループ全体において組合員視点で行動し、取引先や 立ち返り、組織として風化させないことを再確認しました。 2023年度は商品事故が削減され、取引先や産地での 品質向上の取り組みが効果として表れていると感じま す。一方で、アレルゲン事故、多発事故、原材料表示ミ スが発生し、供給中止や商品回収などのご迷惑をおか けしました。また、災害級の猛暑により農産物の品質に 大きく影響しました。

物価高や人手不足で厳しい事業環境の中、取引先を巻 き込んだ「品質向上プロジェクト」を立ち上げ、現場に 役立つ学習会を開催しました。品質は人がつくるもの であり、今後は人材育成にも力を入れてまいります。 産地とのパートナーシップにより品質向上に取り組み、

パルシステムの未来をつくりたい と考えます。忌憚のないご意見を お聞かせください。

> パルシステム生活協同組合連合会 商品管理本部長 西田 降



Topic

組合員の思いにこたえる品質保証をめざし、 「品質向上プロジェクト」をスタートしました。

商品品質方針の柱のひとつに「商品にかかわるすべての人たちと協同して品質向上 に努めます」があります。この実現のため、取引先(製造者)のみなさんをはじめと する社内外の関係者を巻き込んだ「品質向上プロジェクト」をスタートしました。 2023年度はオンライン学習会を2回開催し、製造現場ですぐに役立つテーマを取り 上げました。





テーマ1

人為ミスをどう防ぐか?

ヒューマンエラーのメカニズムとその対策の研究の第一人 者を講師に、「検品しているのにエラーが出る」といった人 為的なミスをどうすればなくせるか、具体的な方法を紹介 いただきました。

参加者 の声

教わった内容を役立てて、改善できるとこ ろがあると感じました。

> ミスの真の要因までたどり着けていませんでし たが、チームでの深掘りを進めていきます。

テーマ2

異物混入改善取り組み事例

パルシステムで実際に扱っている商品のメーカーの担当 者から、原料由来の異物混入とその改善策や、工場での 防虫への取り組みなど、実践的な事例を複数紹介いただ きました。

参加者 の声

具体的な話が聞けてとてもリアルに感じ、 えりを正すきっかけになりました。

> 実際の取り組みが参考になり、自社でも 取り入れていければと思いました。

これまでも当会からのミスの事例共有や注意喚起は行っていましたが、外部の講師を招いたり、メーカーの担当者に実際 の事例を語っていただいたりといった内容は初めての試みとなりました。今後も同様の学習会を開催予定です。とくに実 際の事例をほかのメーカーとも共有することで、全体の品質向上につなげていきます。

"商品の設計図"仕様書を点検

仕様書って?

仕様書とは、「商品がどんな原材料で、どんな製造工程で作られているのか」「商品にどんなアレルゲンが含まれているのか」を記載したものです。

仕様書で何を点検しているの?

食品表示法など各種法令のほか、パルシステムの独自基準を 守っているかを確認しています。仕様書に誤りがある場合は、 取引先(製造者)へ修正を依頼しています。

■仕様書作成件数の推移



2023年度の仕様書作成件数は合計2,418件(2022年度2,288件(受付ベース))で、2022年度比105.6%の結果となりました。2023年度は通常の仕様書チェックに加え、プライベートブランド商品について、「指定された産直原料がきちんと使用されているか」などの重要事項の再照会を33社99品目で行いました。原材料の規格書や産地証明書をメーカーから取り寄せ、仕様書、包材と一致しているかを再確認しました。

5つの点検項目

2 食品添加物

添加物にはできるだけ頼りません。

厚生労働省が認可した食品添加物は1,549物質 (2024年3月 現在)。パルシステムは食の安全を最優先に考え使用目的と効 果を考慮し、そのうち約24%を商品づくりに不使用としていま す。商品設計上、どうしても必要な場合でも、最低限の使用量 に抑えられるよう努めています。

厚生労働省で新しく使用が認められた添加物は?

2023年に、厚生労働省より指定添加物が2品追加されました。パルシステムでは、安全性は問題ないが、必要性や有用性がないと評価し、追加しないと判断しました。

■パルシステム独自の食品添加物基準

	食品衛生法	パルシステム基準
指定添加物	476	283
既存添加物	357	172
一般飲食物添加物	104	101
天然香料基原物質	612	612
合計	1,549	1,168

2024年3月現在

1 原材料

一つひとつの原材料を確認します。

すべての食品でどんな原材料が使用されているか、構成比と一 括表示の原材料名の順番は適切であるかどうかを確認します。 パルシステムのプライベートブランド商品は、規格書や産地証 明書を取り寄せ照合を行います。

3 遺伝子組換え

安全性や自然界への影響も危惧される 遺伝子組換えに「NO!」といいます。

現在日本で承認され、流通している遺伝子組換え農産物は、 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、てん菜、アルファ ルファ、パパイヤ、からしなの9品目。パルシステムでは、遺伝 子組換え技術で生産された作物や、それを原材料に使用した 食品は取り扱いません。

仕様書管理課では、原材料を一つひとつチェックし、遺伝子組換え対象原料の区分(不使用、分別管理、不分別)を確認したうえで、商品全体のマークを判定します。このマークはパルシステム独自のもので、組合員の声を反映したり、法改正にともなう表示変更を行ったりと、随時見直しをしてきました。

GMOマーク











4 アレルギー表示

原材料のアレルゲンを確認して、 正しく表示しています。

対象のアレルゲンは、特定原材料8品目と、特定原材料に準ずる20品目の合計28品目。カタログでは、特定原材料8品目+大豆の表示をしています。また、コンタミネーション(※)については、製造者の表示意向に沿って確認し、表示しています。

※食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまうこと。

■カタログでのアレルゲン表示について

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料 8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

▼2023年9月1回企画から

 表示品目
 卵
 乳
 小麦
 そば
 落花生
 えび
 かに くるみ
 大豆

 表示方法
 卵
 乳
 麦
 そ
 落
 え
 か
 く
 豆

※2023年3月9日から特定原材料に「くるみ」が追加されました。 ※2024年3月28日から特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加、「まつたけ」 が削除されました。

5 製造工程

原材料の入荷から商品の出荷までの工程を 確認しています。

商品の製造から出荷までの工程を確認することは、重大事故を 未然に防ぐことにつながります。また、万が一発生した場合に は、迅速に対応するための資料としても活用します。

1 異物除去工程

金属を検知する「金属探知機」や硬質物を検知する「X線検査機」の有無、液体の商品では「マグネットフィルター」や「メッシュ(ふるい)」に通しているかを確認しています。

2重量確認

内容量や重量が量目公差 (※) の範囲内で管理されているか、「ウェイトチェッカー(自動計量機)」の使用の有無などを確認しています。

※計量法で許される誤差の範囲。

3 加熱殺菌や冷却工程

食品の衛生管理で重要な製造中の加熱殺菌・冷却工程の温度と時間を 確認しています。

Topic

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に沿った包材の改版を行いました。

食品添加物の包材表示は食品表示法によって定められていますが、これまで「無添加」や「不使用」の表示に関するルールは曖昧でした。そこで国が策定したのが「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」です。「無添加」だけの表示では何が無添加なのかわからなかったり、「〇一不使用」と過度に強調したものはその他の添加物をまったく使用していない印象を与えたりする懸念があるため、こうした注意すべき表示を整理したものです。

これを受け、パルシステムでもこのガイドラインに基づいた 検討を開始しました。プライベートブランド商品の包材を すべてチェックし、「不使用」表示がある商品をリスト化。 各所と連携し、約25点を修正しました。

そのひとつが『こんせんくんチョコもなかアイス』。チョコやアイスは一般的に香料が使われますが、この商品は香料に頼らず、味を追求。市販品との違いとして「香料不使用」をアピールし、包材に複数表示していました。しかしこの強調により、添加物として乳化剤や安定剤を使っているにもかかわらずほかに添加物はないと組合員が誤認しかねないと判断。「香料不使用」を削除することにしました。包材の表示は、組合員が商品を選択するうえで重要な判断材料となります。今後も組合員がわかりやすく、安心して利用できる表示を行っていきます。





複数表示していた 「香料不使用」を 削除しました



製造現場の状況を確認"工場点検"

メーカーの理解を得て 改善につなげる

水産、惣菜食品、冷凍食品、デザート、飲料、菓子など、商品に よりその特性や工場の規模、製造環境は異なります。工場点 検の際には、メーカー担当者への聞き取りや製造状況の確認 を行い、清掃不足や防虫管理の不備など、問題と思われる点 については共有し、期限を決めて改善に取り組んでいただきま す。このように、パルシステムとメーカーで協力し、食中毒や危 険異物混入などの重大事故・多発事故を未然に防ぎ、安心・安 全な商品をお届けするために工場点検を実施しています。

2023年度の 点検実施状況

新型コロナウイルス感染症の影響がほぼなくなり、直接訪問 による点検は106件実施しました。過去の商品事故内容等か ら事故予見の観点に基づいて「重点工場」を選定し、工場訪 問、改善目標設定、進捗状況確認を連携して行いました。ま た、商品事故発生状況や製造委託先工場数、工場点検頻度な どを総合的に判断して「重点取引先」を選定。これにより、取 引先による製造者の管理強化への取り組み、工場点検計画体 制等、現状と課題の把握を進めました。

製造現場の確認項目

工場の方への聞き取りや書類の点検もしています

異物や菌を持ち込まない 「入室管理」

手洗い場の設置状況や入室 手順の整備、作業着やネット などの着用管理から、異物や 菌を持ち込まないためにどの ような入室管理を行っている かを点検しています。



衛生的な環境を保つ 「衛牛管理」

製造場専用の靴の履き替え状況や、掃除用具の管理方 法など、衛生的な環境を保つことができる仕組みができ ているかを点検しています。

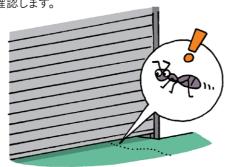
「原料の使用管理」

原料および箱のラベルが仕様書通りか、産地などの取り 違えをしない対策がとられているか、記録を見て気付け る仕組みがあるかなどを点検しています。

施設の管理状況を確認する

「防虫、防鼠」

屋外に面している出入り口は防虫カーテンなどで仕切ら れているか、ドアにすき間がないか、万が一昆虫やねず みが侵入しても製造工程へ直接侵入させない構造であ るかなどを確認しています。また、外部の専門業者によ る捕虫結果から、工場がどのような対策を実施している かを確認します。



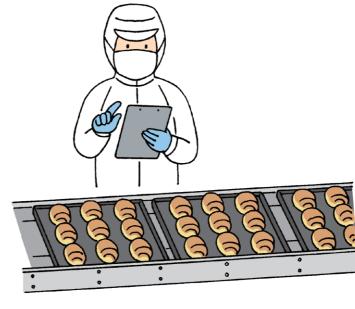
仕様書通りに作られているか 異物、菌、アレルゲン等のリスクがないか

「製造工程」

仕様書の工程と合っているか、原料の取り扱いに不備 はないか、動線(人・物の動き)に交差汚染のリスクはな いか、異物混入の原因となる箇所はないかなどを確認 しています。

実際にどんな点検をしているのか、 「製造工程」を例にその一部を確認してみましょう。

仕様書との一致

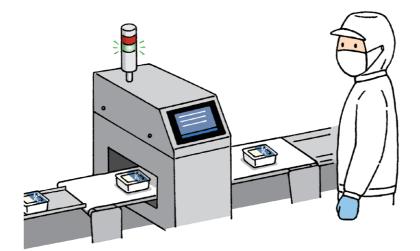


- ●製造工程が仕様書に記載している工程と合っているか
- 製造途中の商品を含め、温度管理が適切か
- ●作業者に毛髪の露出がないか

異物混入防止対策

製造現場に輪ゴムや不要な紙、ガムテープでの応急修理、 針金の多用等、異物混入の原因になるようなものがないか

異物検知機、異物除去工程の管理



- ■異物検知機は作業前にテストピースで点検しているか
- ●除去された商品の取り扱い手順が定められ、不適合品が 誤ってラインに戻されることがないか

菌、アレルゲン等のリスク管理



- ●レトルト殺菌済みのものと未殺菌のものが混ざることはないか
- ●区分管理や洗浄管理、製造順序などによって アレルゲン (コンタミ) 防止対策がとられているか



科学の視点で安全性確認と品質向上をサポート

安心·安全を支える 「商品検査センター」

商品の安全性や品質を確認すべく、1999年に開設。微生物 検査やアレルゲン検査、残留薬剤検査、放射能検査などを 行っています。また、当会の内部検査で確認できない項目に ついては、厚生労働大臣の認可を受けた検査機関などに委託 して検査しています。

検査の結果を製造者と共有、 よりよい商品づくりに生かす

各検査で国の基準をクリアすることはもちろん、項目によってはさらに厳しいパルシステム自主基準を設けています。もしその基準を超える検査結果が出た場合は、産地や製造者に連絡し、その原因を探る調査を実施。結果を踏まえて改善の提案を行い、改善後の確認検査も行っています。



愛称「ぱるあんしん館」。 その名には、食の安心・安 全を守ってくれる施設だと いうことが子どもにも伝わ りやすいようにとの思いが 込められています。

■2023年度検査実績

検査項目	検査内容	検査数
微生物検査	一般生菌数、大腸菌群など (鶏卵サルモネラ (外部委託) を含む)	6,711
アレルゲン検査	卵・乳・小麦など特定原材料に含まれるタンパク質	451
放射能検査	セシウム134、セシウム137、トリチウム	1,836
残留薬剤検査	農薬などの化学物質	344
鶏卵鮮度検査	ハウユニットなど	396
ヒスタミン検査	赤身魚 (マグロ・ブリ・サバなど) のヒスタミン	34
食品添加物検査	亜硝酸ナトリウム (発色剤)	11
外部委託検査	GMO(遺伝子組換え)、米品種DNA、動物用医薬品など	92
合計		9,875

代表的な4つの検査

1 微生物検査



組合員と同じ流通ルートで配達された商品や物流センターで抜き取った商品について、食中毒を起こす菌や衛生状態の指標となる菌を検査。工場の調理器具や機械などの衛生状態を調べる拭き取り検査も実施しています。

3 残留薬剤検査



農産物の栽培中に使用される農薬のほか、一部の防力ビ剤等も含む約400成分について検査しています。産直青果は「事前に使用申請のない農薬が検出されない」など高い目標を設定し、検査結果は産地と共有しています。

アレルゲン検査



アレルギーがある方や乳幼児向けの商品を中心に実施しています。 アレルギー症状の原因となる「特定原材料」が食品にどのくらいの量で含まれているかを検査し、商品表示に間違いがないかを確認しています。

4 放射能検査



国の基準よりも厳しい自主基準を 設定し、主に東日本産の農畜産 物や日本近海の水産物を対象に 検査しています。乳幼児用食品 では検出下限値を通常よりも引き 下げ、わずかな量の放射性物質 でも確認できるようにしています。

Topic

夏休み科学実験教室を開催しました。

商品検査センター「ぱるあんしん館」では、2015年から主に小学生とその保護者を対象とした「科学実験教室」を夏休みに開催してきました。ここ数年は感染症対策としてオンラインでのみ実施していましたが、2023年度は4年ぶりに集合開催も復活できました。前半は「ぱるあんしん館」の見学、後半はペンの色を分けるクロマトグラフィー実験、途中で色が変わるサイダー作り実験を行い、参加した子どもたちの楽しそうな様子が印象的でした。

オンライン開催についても引き続き実施し、遠方のためな かなかイベントに参加できないという方からも好評の声を いただいています。

2024年度からは、「ぱるあんしん館」の講師が各会員生協の拠点に出向いて実験を行う"出張開催"も復活予定です。



オンライン開催の様子。画面越しでも、楽しそうな表情が伝わってきます



「ぱるあんしん館」での集合開催。白衣を着て、記念撮影をしました



集合開催では、実験教室のほかに館内の見学ツアーも実施

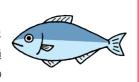
「くるみ」のアレルゲン検査を開始します。

食品表示基準の一部改正により、2023年3月9日から「くるみ」が特定原材料に追加されました。 これにともない、パルシステムでは正しく検査ができるかどうかの検証を実施。十分なデータが集まり、 確認がとれたため、2024年度から正式に検査を開始します。



トリチウム検査を実施しています。

パルシステムではALPS処理水の海洋放出について、漁業者や消費者の不安や懸念が拭えないままでの処理水放出を停止し、見直すことを強く求める意見書を政府に提出しています。また組合員の不安に対応するため、日本沿岸・近海の魚介類を中心に外部の検査機関に委託してトリチウムの検査を行い、2023年11月からホームページの「放射能検査のお知らせ」で結果を公開しています。



各検査項目の詳細については、 ホームページで定期的に公表しています。

https://www.pal-system.co.jp/item/quality/

パルシステム 商品検査

検索



お届けするまでに

厳しいチェックを行い、

品質保証部

産直青果の品質保証

栽培からお届けまで産地と協力

パルシステムで取り扱う産直青果のすべてを、栽培からお届けまでパルシステム 連合会・産直事業本部と商品管理本部が連携して管理しています。安心・安全な 農作物をおいしく食べられるようにするため、産地と話し合いながら「農薬削減プ ログラム」に取り組み、独自の基準である「コア・フード」「エコ・チャレンジ」を設 定。栽培計画や履歴の確認も、産地と協力しながら行っています。

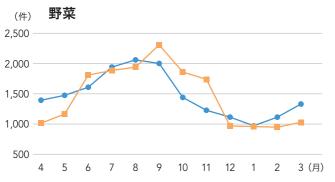


産直事業本部のある岩槻センター外観(2022年6月)

2023年度の状況

全国的かつ長期的な猛暑で、品質・数量ともに過去にないほど厳しい状況でした。青果センターでの検品からお届けまでの間に 品質劣化が急速に進むこともあり、生育中となる夏場の天候の影響を受けた青果をお届けする9~11月は、野菜・果物ともに2022 年度を上回る数のお申し出がありました。 ※お申し出=商品の傷みなど、組合員から届くご指摘のこと。

お申し出の推移 → 2022年度 → 2023年度





品質状況の概要

● 腐れやカビなどの品質劣化が顕著

6月上旬の関東地方の豪雨では多くの産地で浸水被害が発 生。さらに7月以降は全国的な猛暑が続き、全体的に品質が 低下しました。ミニトマトや玉ねぎでは、腐れやカビが多発。 また、じゃがいもの発芽やとうもろこしのしなび等、高温の影響 が顕著でした。

●果物は果皮や果肉に不良が多発

異常な高温により、果物も多くの品目でシーズンを通して厳し い状況でした。寒暖差で果皮が色付くりんごや柿は、9月に 入っても気温が下がらず着色不良に。柑橘類では、果皮の一 部が変色し軟化するものが多発しました。一方、梨の終盤期に は、外観からはわからない果肉の腐れや変色が見られました。



玉わぎの腐わ



じゃがいもの発芽

ミニトマトの腐れ





不知火の果皮の変色

梨の果肉の腐れ

入荷後の品質管理

2カ所のセンターで1日約40万点を管理。

産直青果は、埼玉県の岩槻青果センターと神奈川県の相模青果センターに 納入されます。両センター合わせて、1日に約40万点の青果を取り扱ってい ます。そのうち、青果センターで検品から袋詰めまで行う「原料」は約4割、産 地で袋詰めされて入荷する「産地パック品」は約6割。品目によっては全量検 品を行うなど、人の目で一つひとつ確認しています。

お届けまでの流れを見てみましょう

(関東近郊の場合)

お届け3日前



お届け2日前

原料の場合 品質を確認し袋詰め



カット作業



※青果センターで行います。

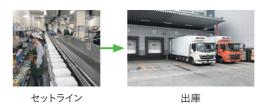
産地パック品の場合

品質を検品

※セットセンターで行います。

お届け1日前

セット作業 各家庭ごと・班ごとに箱詰め



※セットセンターで行います。

品目ごとに検品する割合を設定

商品は、入荷量に対して5~100%の検品を実施。どの 程度検品するかは、前週のお申し出の状況や品質の状 況、天候によって毎週定めています。とくに傷みやすい 品目では、100%チェックする全量検品を行っています。

▼ 全員が同じ基準で作業するための工夫

1センターで1日100人以上が検品や小分け作業に携わ ります。そのため、選別する基準が写真でわかる資料を 作業場に置いたり、作業を始める前に全員で基準を読 み合わせたりして、誰が作業しても同じ結果になるよう な工夫をしています。

▼ 産地へのこまめなフィードバック

入荷品の品質不良が多い場合は、都度産地と共有。考 えられる要因等を確認し、次回出荷分から改善を要請 しています。品質不良が続く場合はさらに産地と連携 して、収穫日や出荷時の梱包を変えてもらうなど、状況 に合わせた改善をこまめに行っています。

日々のお申し出状況を把握

パルシステム問合せセンター等で受け付けされたお申し 出状況を日々把握し、お届け後の品質状況を確認して います。同じ品目でお申し出が3件以上発生した場合 は、産地の確認や検品の割合の引き上げなどを行い、 お申し出の削減に努めています。

"お申し出"への対応

お申し出とは

パルシステムでは、お届けした商品に関するご指摘を「お申し出」と呼んでいます。 個々のお申し出について、品質管理課に て調査を行い、結果を組合員にお知らせしています。

お申し出の内容と傾向

お申し出の内容で多いのは、「異物混入」「規格・量目」「包材 不良」などです。とりわけ多く寄せられる「異物混入」について は、重点課題として取り組み、再発防止につなげています。

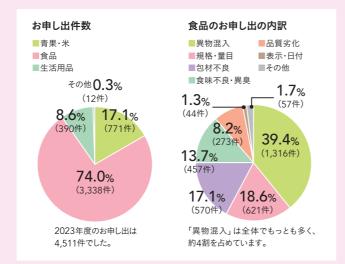
お申し出件数は継続して減少

品質管理課では、過去の発生事例を細かく分析するほか、 日々のお申し出内容を把握し、商品担当や取引先と連携するこ とで、商品事故抑制に努めています。

2023年度は、2022年度に引き続き、お申し出件数および発生率(※)ともに減少しました。

※発生率=商品事故件数/受注点数×100万。

■データで見る2023年度実績



■お申し出件数の推移



お申し出の調査の流れ

● 受付・現品回収

組合員からのお申し出は、パルシステム問合せセンターや配送センターで聞き取りを行い、内容を登録します。その後、お申し出の現品を配送センター職員が回収し、品質管理課へ発送します。



パルシステム問合せセンターの様子。お申し出によっては、詳しい内容を聞き取りすることも

2調查•再発防止

回収した現品とお申し出の内容を照合し、 現品を取引先に送付します。取引先でお申 し出の内容をもとに調査を行い、必要であれば外部検査機関で調査(異物の材質の 特定など)し、再発防止策を講じます。



現品はすべて品質管理課が確認し、その後取引先な どで調査

③回答書の作成・報告

取引先からの調査結果をもとに、回答書を 作成。配送センター職員が組合員に回答書 をお届けします。



なるべく専門用語は使わず、わかりやすい回答書になるように配慮

Topic

ニオイの感じ方の違いによる事例があります。

ニオイは個人によってその感じ方に大きな違いがあり、人によって強く感じられるニオイもあれば認識できないニオイもあります。ニオイに関するお申し出は、ほとんどが製造時に問題はなく、同じ内容のお申し出が多く寄せられることはありません。ここでは、ニオイに関するお申し出についてご紹介します。

事 例 1 白菜キムチが薬品臭いです

原料の白菜は「イソチオシアネート」という辛み成分を持った物質が生成されます。この濃度が高いといった理由で塩漬け加工等をすると、塩素臭に似た薬品臭や苦みを感じる場合があります。



事 例 2 冷凍レモンから木 (おがくず) のような ニオイがします

原料のマイヤーレモン特有のニオイです。原料に「マイヤーレモン」と「リスボンレモン」の2種類を使用しています。以前お届けした品種との香りの違いを感じ、ご指摘いただいたものと思われます。



事 例 3 しじみが泥臭いです

しじみの成育環境による個体差です。同じ水域内でも湖底の地質や生息環境で成育状態に差があります。異常発生した植物性プランクトンを摂食したしじみは、カビ臭がする場合があります。



事 例 4 黒酢らっきょうから 腐ったニオイがしました

発酵食品である原料の黒酢の独特な風味です。まろやかでコクのある風味を「腐敗したような」「蒸れたような」などの不快なニオイと感じる方もいます。



「これって何?」にこたえる仕組みがあります

組合員からの疑問にいち早くお答えし、不安解消につなげるため、よくある事例についてはヘルプサイトで検索ができます。 また、配送センターには事例集をお配りしていますので、お申し出受付時にぜひご活用ください。

パルシステムのヘルプサイト

キーワードや商品分類から、よくある事例について検索・閲覧することができます。 ※画像はイメージです。



お申し出の事例など、よくある困りごとが検索できます。

パルシステム ヘルプ 検索

https://faq.pal-system.co.jp



●組合員からのお申し出事例集

お申し出の多い商品事故についてまとめた事例集です。配送センターでの一次対応時に活用しています。



家庭用品の品質保証

くらしを支える商品の 品質と安全性を判断する

パルシステムでは、企画・供給される家庭用品や生活雑貨の「機能性」と「楽しさ」を大切にし、品質と安全の確保に努め、組合員のくらしをサポートする商品づくりと選定をしています。商品の「安心・安全」を保証するため、機能・性能・使用方法・適正な価格などを事前点検にて検証、確認します。この事前点検で企画可能と判断された商品のみ、取り扱いを開始しています。

■新規提案数および企画可能判断数



品質保証への取り組み

新規商品の事前点検

新規商品については、国の法律や基準 (JIS規格や家庭用品品質表示法、医薬品医療機器等法など)に加え、パルシステム独自の「家庭用品取扱基準」などをもとに、実際に商品を確認しながら、1点1点商品の品質の点検を行っています。点検時には、使用している原料や材質、商品ごとに適用される基準や安全性、機能性、品質、性能などについて、検査機関での検査結果をもとに細かく確認を行い、仕様やデータなどに問題がないか、パッケージの記載内容に不備などがないかの確認をしています。

企画ごとのカタログのチェック

カタログの商品案内や記載内容にわかりづらい点や間違い、事前点検での指摘事項、表示違反などがないか毎企画チェックを行っています。

事前点検の様子

化粧品の品質保証への取り組み

肌への負担を抑えることが最優先

直接肌につけるものだからこそ、肌への刺激や負担を抑えることが最優先。パルシステムの化粧品は、現在152の成分を不使用成分とし、配合を禁止しています。

防腐剤の種類、配合率を確認

防腐剤については、商品に使用されている成分の種類や配合率、容器形態などを細かく確認したうえで、品質を保つことのできる最小限の量にとどめ、肌への負担も考慮しています。メーカーに対しても、必要最小限の使用にとどめるよう要請、改善を求めています。

■化粧品検討委員会への参加

化粧品検討委員会にて、新規商品の仕様書をもとに全成分、配合率などの 確認を行っています。さらに、「家庭用品取扱基準」の化粧品等使用制限

成分をもとに、不使用成分 や留意成分の使用がないか の確認をしています。



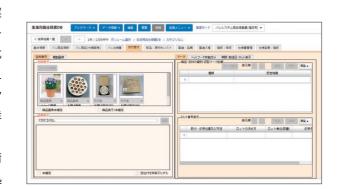
仕様書に基づく成分チェック

Topic

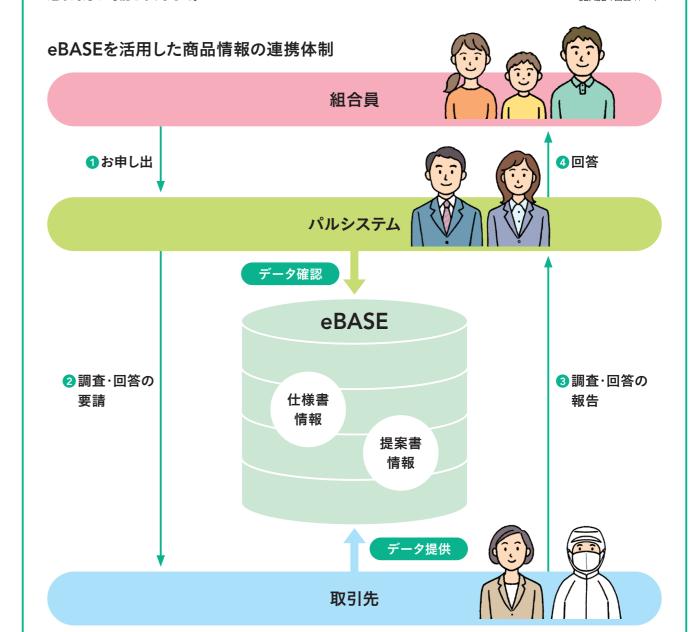
商品情報管理システム「eBASE」を導入し、 仕様書・提案書のデータの一元管理を開始しました。

これまで商品情報は、パルシステム独自のデータベースで管理し、新規商品の事前点検の際には紙の仕様書や提案書を確認していました。取引先との情報連携をよりスムーズにするため、商品情報の管理や企業間での共有に特化した外部のデータベースサービス「eBASE」を導入。これにより、さまざまな商品の仕様書・提案書などのデータを一元管理できるようになり、各商品の仕様や特徴の詳細を確認することが容易になりました。

また、商品の品質検査データや製造工程などの必要な情報を素早く確認できることで、お申し出が発生した際の迅速な対応が可能となりました。



eBASFの画面イメージ



14

組合員の思いにこたえ、 品質保証サイクル 安心・安全な商品を届ける



∖ ホームページでも情報を公開しています //

「安心・安全な食」をつなぐ パルシステムの品質保証



パルシステム 品質保証



検索

商品改善の事例を報告 組合員の声をカタチに!



パルシステム 組合員の声

