

パルシステム
品質保証レポート

2024年度報告

pal*system

仕様書の点検

仕様書とは、「商品がどのような原材料で、どのような製造工程で作られているのか」などを記載した商品の品質を担保するための設計図のようなものです。

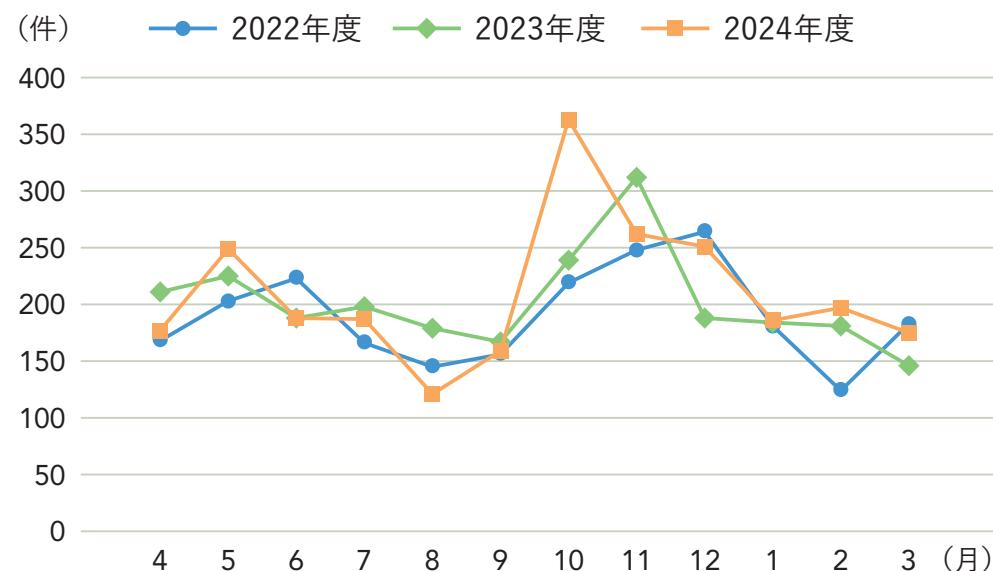
原材料や添加物、アレルゲン・遺伝子組換え対象作物の有無、包材材質や重量、製造工程などが記載されています。

仕様書管理課では、食品表示法や景品表示法をはじめ各種法令に

基づいていることや、アレルギー／コンタミ表示、指定産地原料の確認、パルシステム独自の基準が守られているかなどを点検しています。パルシステムの基準に合致しない商品は、取り扱いを見合わせるように担当部署と連携します。

2024年度の仕様書作成件数は合計2,515件でした。

仕様書作成件数の推移



パルシステム独自の食品添加物基準

日本で認められた食品添加物は1,551物質（2025年3月現在）。パルシステムは使用目的と安全性の評価を行ったうえで、そのうち約24%を商品づくりに不使用としています。

	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	106	103
天然香料基原物質	612	612
合計	1,551	1,170

2025年3月現在

工場点検

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。

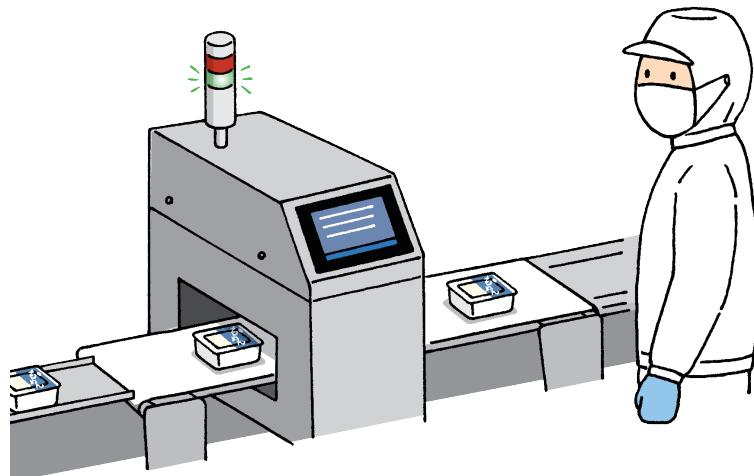
このように、パルシステムとメーカーで協力し、食中毒や危険異物混入などの重大事故・多発事故を未然に防ぎ、安心・安全な商品をお届けするために工場点検を実施しています。2024年度は、直接訪問による点検を105件実施しました。

製造現場の確認項目

異物や菌を持ち込まない
 「入室管理」

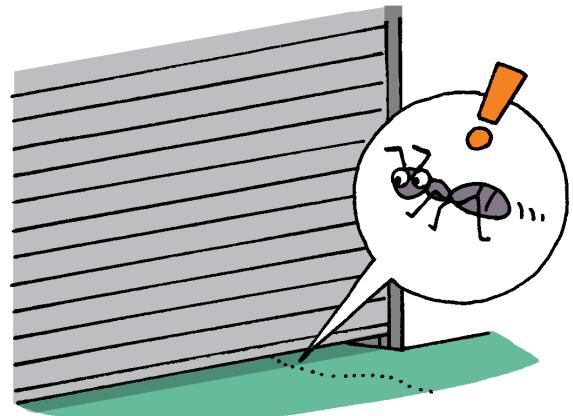


衛生的な環境を保つ
 「衛生管理」



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」

施設の管理状況を確認する
 「防虫、防鼠」



仕様書と齟齬がない
 「原料の使用管理」

お申し出への対応

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。

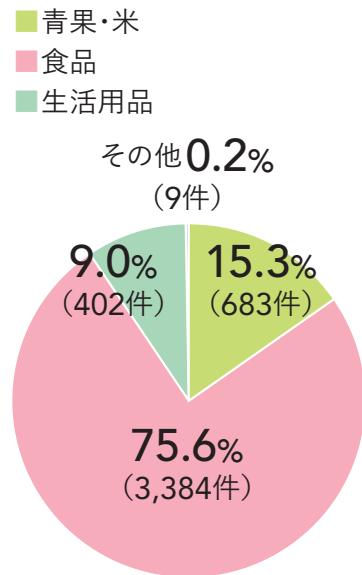
お申し出の内容で多いのは、「異物混入」「規格・量目」「包材不良」などです。とりわけ多く寄せられる「異物混入」については、重点

課題として取り組み、再発防止につなげています。
2024年度は2023年度に引き続き、お申し出件数は減少しましたが、発生率(※)が増加しました。

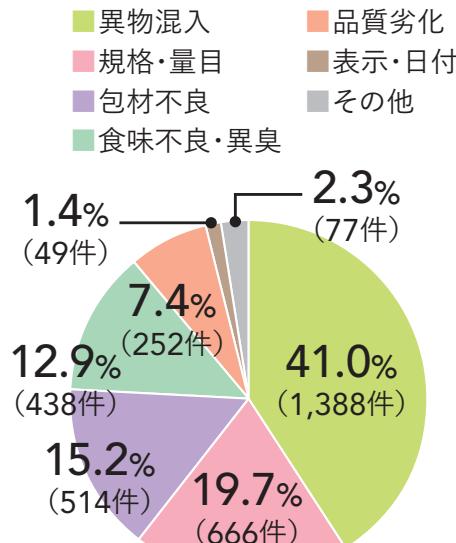
※発生率=商品事故件数／受注点数×100万。

データで見る2024年度実績

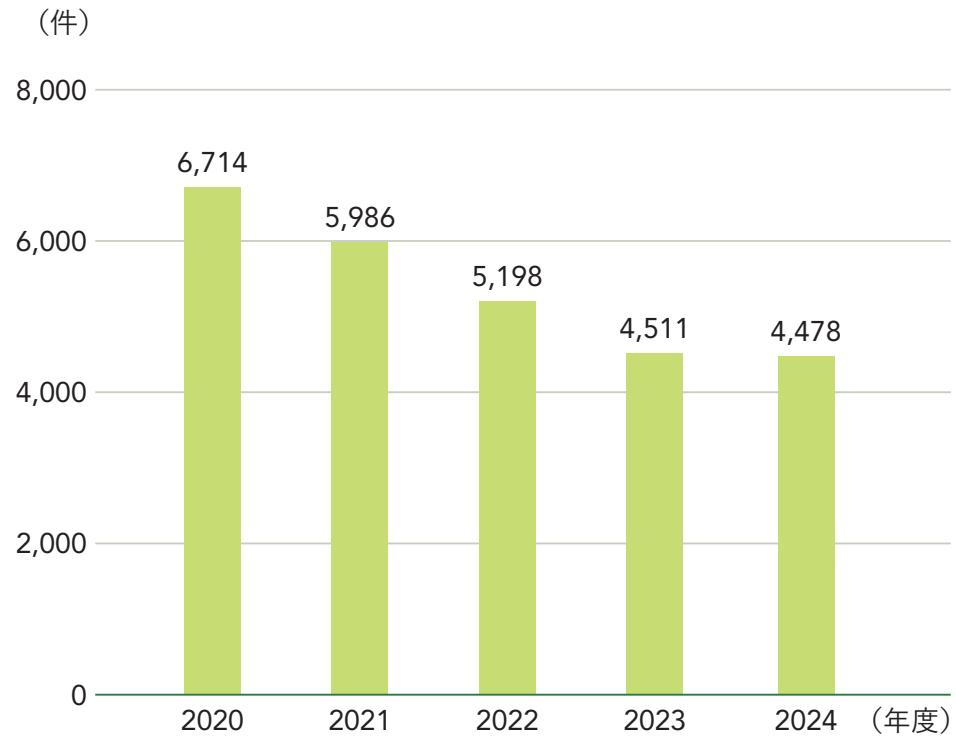
お申し出件数



食品のお申し出の内訳



お申し出件数の推移



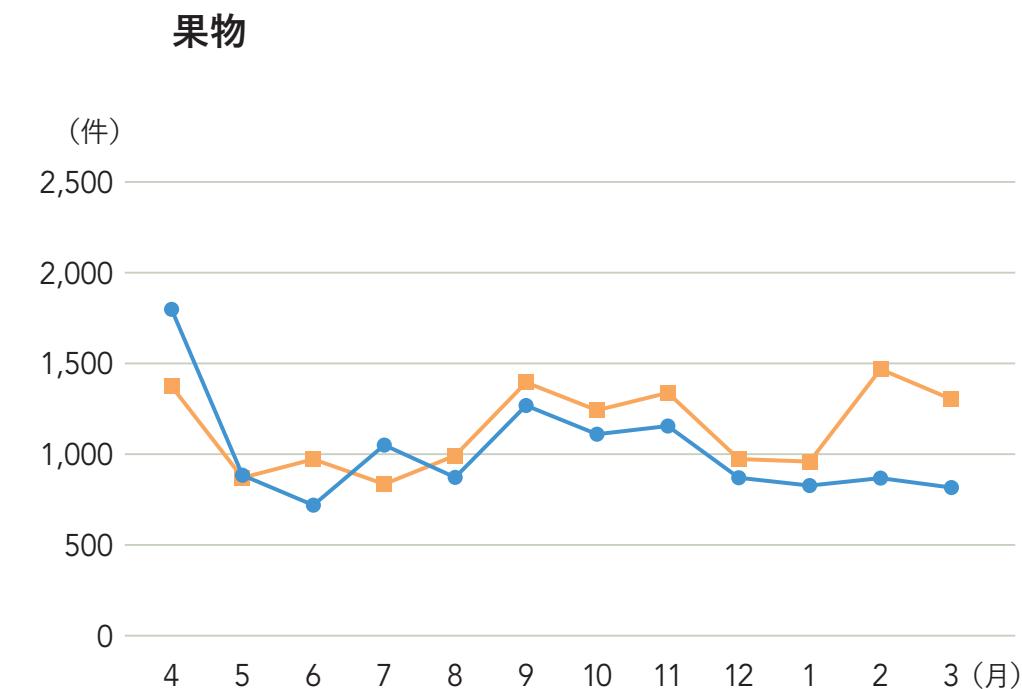
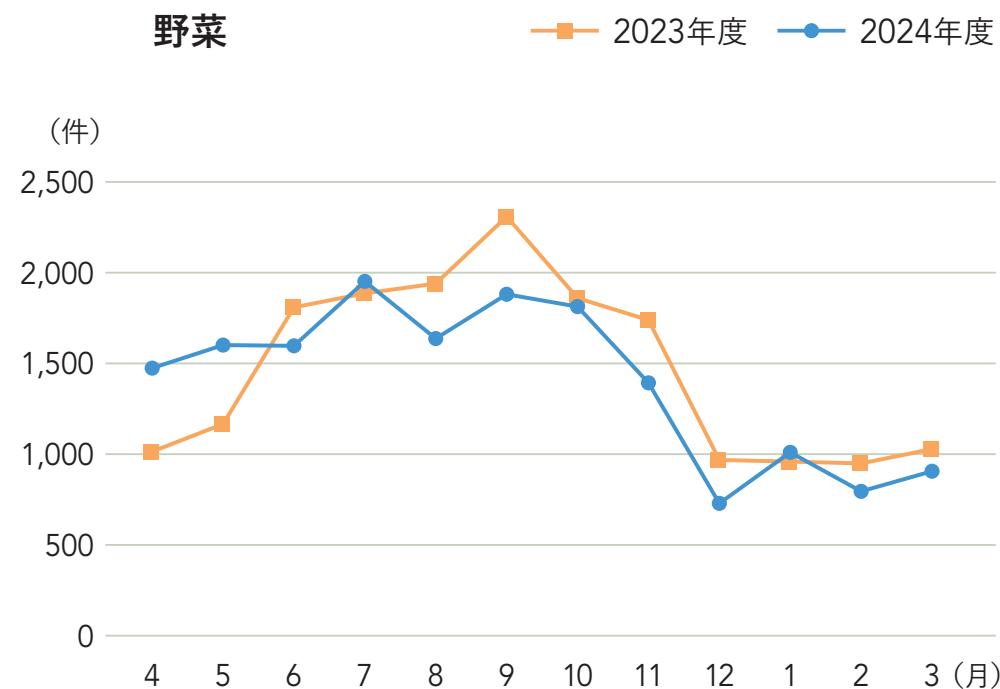
産直青果① お申し出の推移

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。

2024年度は前年度同様、全国的かつ長期的な猛暑や頻発したゲリ

ラ豪雨の影響で品質・数量ともに厳しい状況でした。春先から10月
までは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、前年度同様にお申し出が多くなりました。11月
以降は低温・乾燥の影響からお申し出は少なく推移しました。

お申し出の推移



産直青果② 品質状況

野菜

キャベツの腐れやミニトマトのしなびなど、高温や降雨の影響で4月から10月にかけて全体的に品質が低下。一部地域では線状降水量により浸水被害が発生し、枝豆の腐れが多発。またお盆以降に定植する関東の秋野菜は、長引く残暑の影響から葉物類を中心に数量・品質ともに厳しい状況でした。



キャベツの腐れ



レタスの腐れ



ミニトマトのしなび



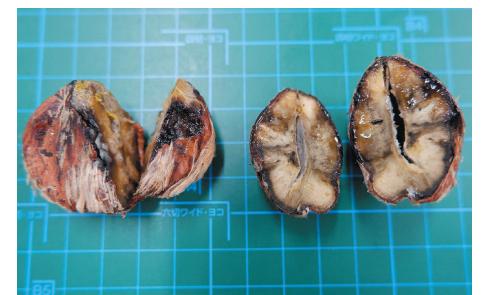
枝豆の腐れ

果物

異常な高温により、多くの品目で春から秋口にかけて厳しい状況でした。4月はいちごの腐れやカビ、9月は外観から判別がむずかしい栗の内部変色、10月は梨の内部の腐れや変色が見られました。寒暖差で果皮が色付くりんごや柿は、9月に気温が下がらず着色不良が発生しました。



いちごの腐れ



栗の内部変色



梨の内部変色・腐れ



りんご(つがる)の果皮の着色不良

商品検査

自前の「商品検査センター」で、お届けする商品の衛生指標菌や食中毒菌、残留薬剤、残留放射能、アレルギー物質の混入などを検査しています。また、内部検査で確認できない項目は、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。

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。2023年3月にくるみが特定原材料に追加されたため、2024年度より検査センターでのくるみのアレルゲン検査を開始しました。

2024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)	6,890
アレルゲン検査	卵・乳・小麦など特定原材料に含まれるたんぱく質	455
放射能検査	セシウム134、セシウム137、トリチウム	1,831
残留薬剤検査	農薬などの化学物質	363
鶏卵鮮度検査	ハウユニットなど	405
ヒスタミン検査	赤身魚(まぐろ・ぶり・さばなど)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)	12
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	107
合計		10,097

家庭用品

家庭用品や生活雑貨の「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。

2024年度は新規提案数4,196点、企画可能判断数3,800点、事前点検における合格率は90.6%となり、前年度と比較していずれも上昇傾向となりました。

新規提案数および企画可能判断数

