

# パルシステム 品質保証レポート

2025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。

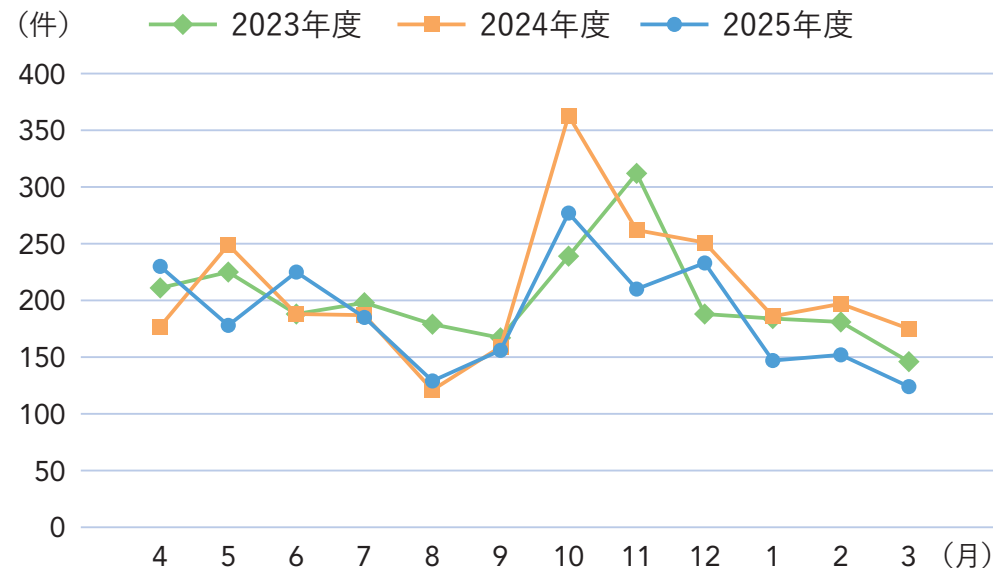
原材料や添加物、アレルゲン・遺伝子組換え対象作物の有無、包材材質や重量、製造工程などが記載されています。

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。

2025年度の仕様書作成件数は合計2,246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1,521物質（2026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20%を商品づくりに不使用としています。

※2025年11月に食品添加物基準の改定を行いました。パルシステム基準での使用可能な添加物数が増加しましたが（1,170物質→1,206物質）、一覧表の表記方法を整理したためであり、使用不可から可能に変更したものではありません。

|          | 食品衛生法 | パルシステム基準 |
|----------|-------|----------|
| 指定添加物    | 476   | 314      |
| 既存添加物    | 327   | 176      |
| 一般飲食物添加物 | 106   | 104      |
| 天然香料基原物質 | 612   | 612      |
| 合計       | 1,521 | 1,206    |

2026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。2025年度は、直接訪問による点検を133件実施しました。

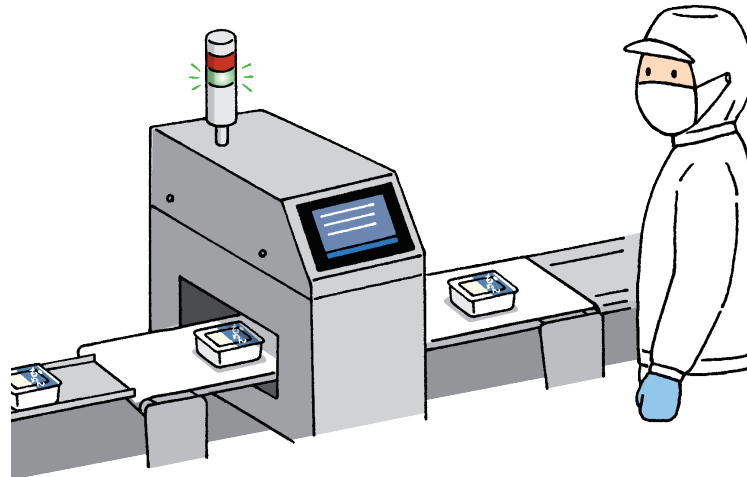
## 製造現場の確認項目

異物や菌を持ち込まない  
✓ 「入室管理」



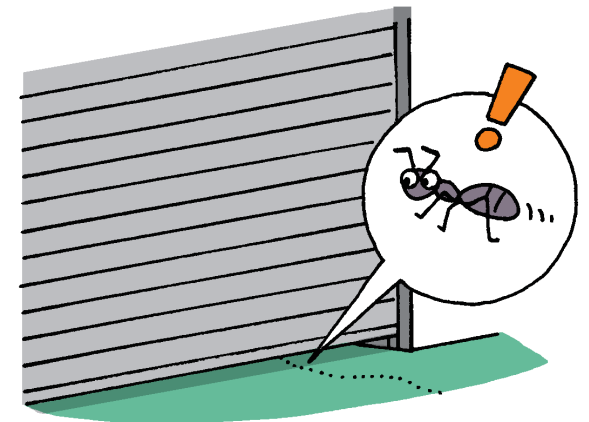
衛生的な環境を保つ  
✓ 「衛生管理」

仕様書通りに作られているか  
異物、菌、アレルギー等のリスクがないか  
✓ 「製造工程」



仕様書と齟齬がない  
✓ 「原料の使用管理」

施設の管理状況を確認する  
✓ 「防虫、防鼠」



# 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。

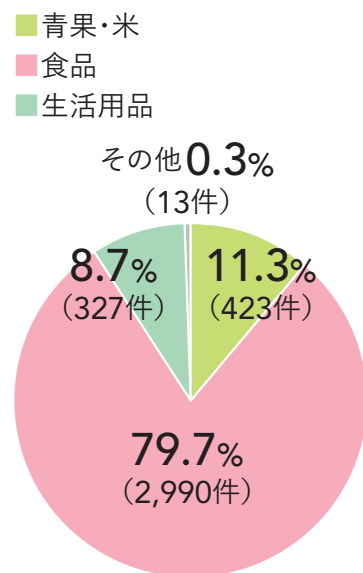
お申し出の内容で多いのは、「異物混入」「規格・量目」「包材不良」

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。

2025年度のお申し出件数は、前年度の横ばい傾向から大幅に減少しました。

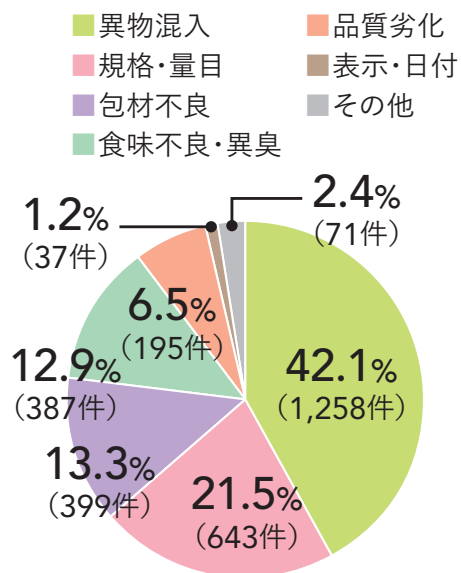
## 2025年度のお申し出実績

お申し出件数



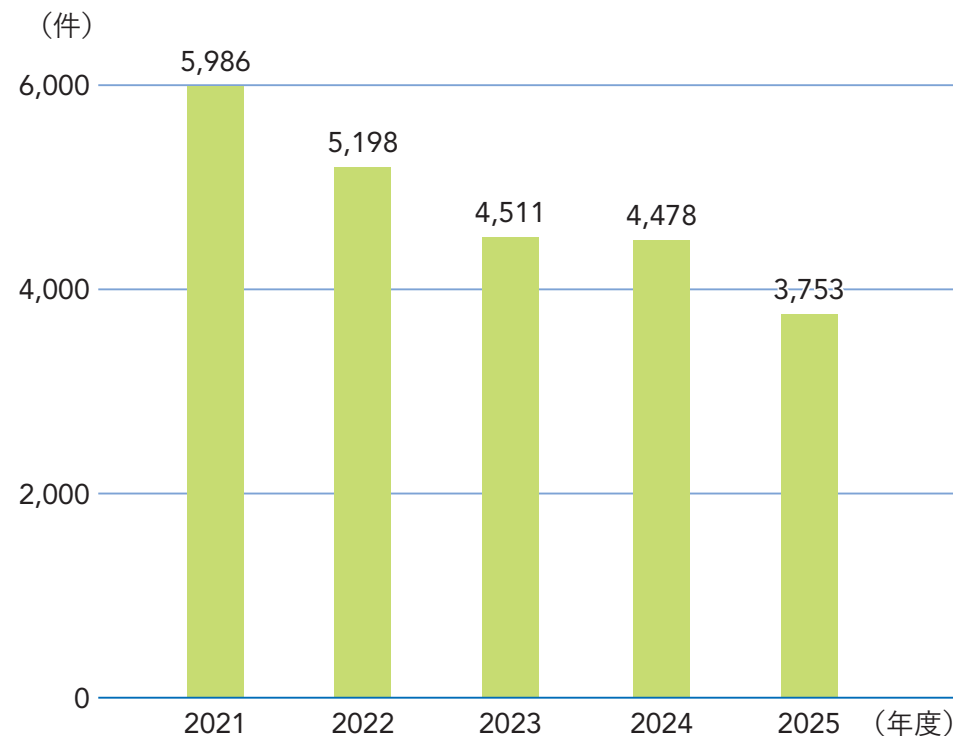
2025年度のお申し出は  
3,753件でした。

食品のお申し出の内訳



「異物混入」は全体でもっとも多く、  
約4割を占めています。

## お申し出件数の推移



## 産直青果① お申し出の推移

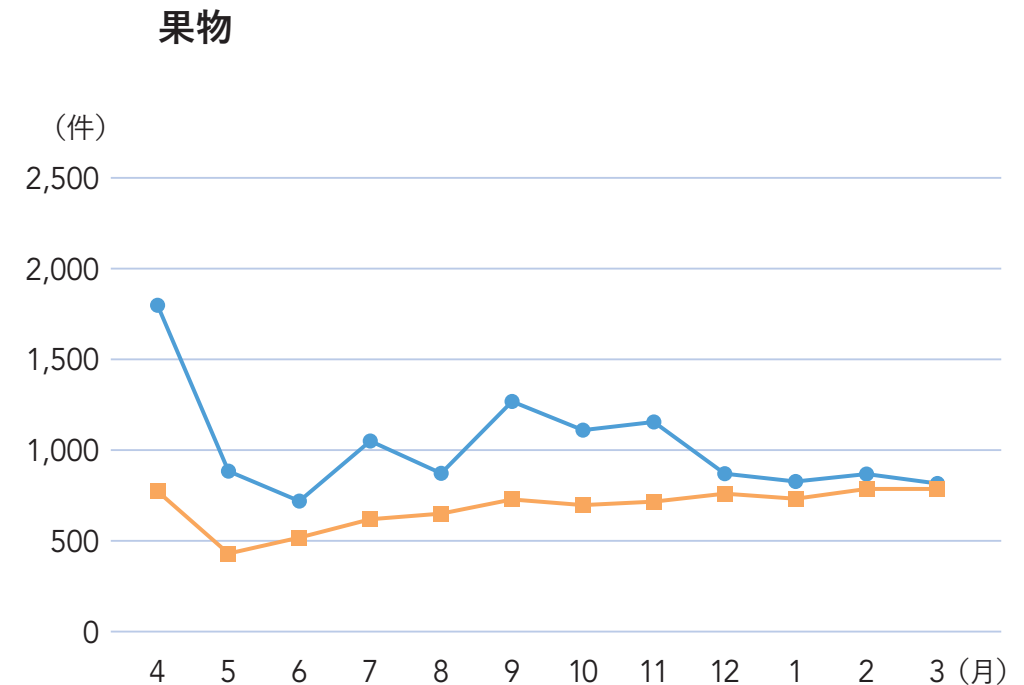
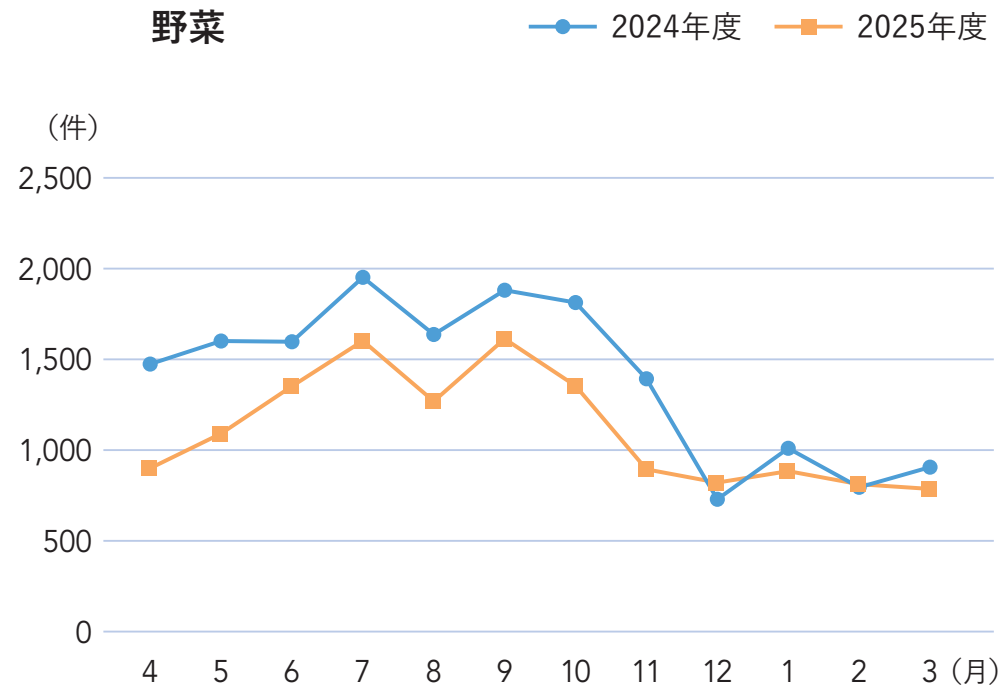
パルシステムで取り扱う産直青果のすべてを、栽培からお届けまでパルシステム連合会・産直事業本部と商品管理本部が連携して管理しています。

2025年度は猛暑や干ばつに加え、秋の収穫時期の長雨、年明けの寒波や大雪と、青果を取り巻く環境は厳しい状況でした。とくに

北海道産玉ねぎなどの長期貯蔵商品で、腐れのお申し出が増加しました。

4月以降のいちごなど果実の一部冷蔵セットや、2月の青果蓄冷材早期投入、検品の強化や品質状況のていねいな広報などの対策が全体のお申し出の減少につながりました。

### お申し出件数の推移





## 産直青果② 品質状況

### 野菜

高温干ばつにより7～10月は葉菜類の黄変・トロケ、トマト類のヤケ・軟化、とうもろこしのしなびが多発しました。また収穫時期の長雨の影響で北海道産玉ねぎや、さつまいもなどの根菜類は腐れのお申し出が大幅に増加しました。テストカットや検品強化、蓄冷材の早期投入などの対策により、葉菜・果菜類のお申し出は減少しました。



玉ねぎの腐れ



さつまいもの腐れ



とうもろこしのしなび



トマトのヤケ

### 果物

梅の雹害、記録的な高温によるさくらんぼの高温障害、すいかの日焼け、梨やりんごの小玉果や着色不良多発など、国産果実は数量・品質ともに厳しい状況でした。すいかやメロンの熟度不良、ぶどうの脱粒、寒波による中晩柑のス上がりのお申し出が増加しました。



梅の雹害



さくらんぼの高温障害



ぶどうの脱粒



湘南ゴールドのス上がり

# 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。微生物検査では2025年度よりリステリア・モノサイトゲネスの自主検査を開始しました。

## 2025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） | 6,734 |
| アレルギー検査 | 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          | 1,734 |
| 残留薬剤検査  | 農薬などの化学物質                      | 347   |
| 鶏卵鮮度検査  | ハウユニットなど                       | 408   |
| 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         | 35    |
| 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    | 101   |
| 合計      |                                | 9,825 |

# 家庭用品

家庭用品や生活雑貨の「安心・安全」を保证するため、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。

2025年度は、新規提案数5,550点、企画可能判断数3,985点、事前点検における合格率は71.8%となりました。前年度と比較して新規提案数は増えましたが、企画可能判断数は同等となったため、合格率は下がる結果となりました。

## 新規提案数および企画可能判断数の推移

