

雑貨カタログ「スマイル」にもものさしの目盛りをつけて欲しい。

多治見市所
おしゃべりパーティー報告書より

「キャロット」や雑貨の表紙の下、又は、横にもものさしの目盛りをつけていただくと(載っている商品の)大きさがすぐわかるから嬉しいです。



「スマイル」7号から、商品の大きさの目安として、裏表紙に目盛りをつけました。

※「キャロット」は裏表紙の右側(「スマイル」とは反対側)に入ってます。



組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんのお声をお寄せください。

コープベル ☎0120-706-887

Report 商品安全検査センター

2011年微生物検査のまとめ

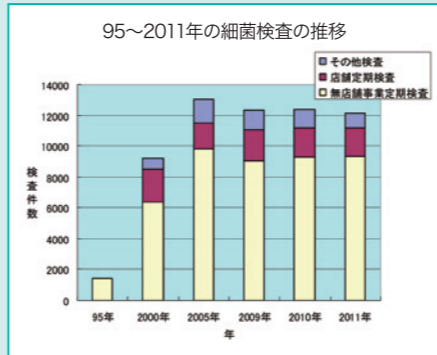
今回は2011年1年間の微生物検査の概要をご報告します。

●微生物検査

検査センターでは日常的に衛生的な商品の供給ができています。確認するために、微生物検査を行っています。2011年の微生物検査の内容は表の通りで、主に共同購入、店舗商品の検査を行っています。検査数の推移はグラフの通りで、年間で1万件以上の検査を実施しています。

| 検査内容 | 2011年検査件数 |
|----------|-----------|
| 共同購入定期検査 | 9,378 |
| 店舗定期検査 | 1,829 |
| 年末迎春検査 | 353 |
| 依頼検査 | 511 |
| クリーム検査 | 39 |
| その他検査 | 33 |
| 新規検査 | 27 |
| 総計 | 12,170 |

検査件数は横ばいですが、検査工程を見直し検査できる商品数を増やすなどして衛生監視のレベルが下がらないようにしています。



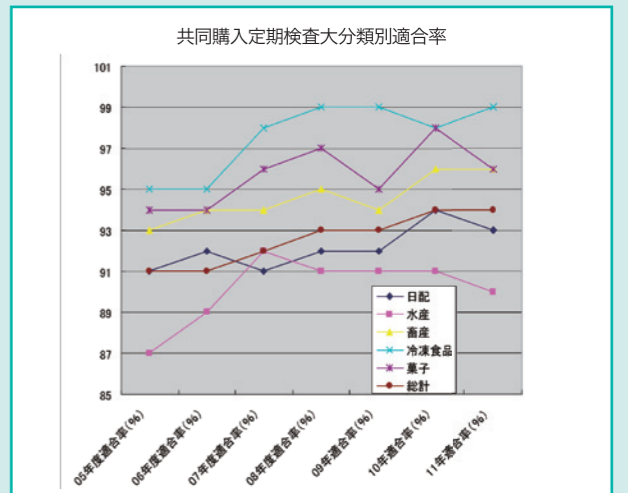
細菌や真菌(酵母、カビ)の検査を実施しています。衛生状態を評価する衛生指標菌、食中毒の原因になる食中毒菌を調べています。

【東海コープ商品安全検査センターとは...】
東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんと農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。

東海コープ商品安全検査センター

例えば...
メーカーさん → このウインナーは、添加物を減らして追うらね → 東海コープの商品部 → 添加物検査ぬきとりで、不定期に実施 → 約束どおりだね!

共同購入定期検査は、通常共同購入で検査サンプルをとり検査を行いました。傷みやすい商品(日配・水産・畜産)を中心に検査を実施しています。定期検査の適合率(生協の厳しい自主基準に適合している割合)の推移はグラフの通りです。また店舗の刺身、惣菜などは月1回検査を実施します。検査結果から良くない兆候がみられた場合には、現場の衛生管理の改善策をとるなどの対応をとっていきます。今年も商品検査を通して、商品の品質を監視していきます。



■雑貨商品について

Q 雑貨品のカatalogでマグカップを購入しました。商品は箱に入っていて雑貨商品を入れる大きな袋に入った状態で受取りました。割れない工夫や対策をお願いします。

A お受け取りいただきました商品についてのご意見ありがとうございます。今回のご意見を取り扱いメーカーに伝え改善策について検討しました。今後のお届けについてはマグカップ自体をポリエチレンを材質とした引張り強度に優れたOPP袋に包み、箱に入れてお届けするように変更致します。

生協では商品お届け後のお申出状況により取り扱いメーカーに製品点検強化、梱包材の見直し、改善の申し入れを行っております。雑貨カタログのスマイル、キャロットの商品は組合員さんにお届けするまでに出荷先での検品、物流センター入荷後は、個人もしくはグループごとにセット作業をする際、箱の潰れや破れなど外観から発見できる商品の確認、除去を行っております。

商品点検強化、梱包材の見直し、改善の申し入れを行っております。雑貨カタログのスマイル、キャロットの商品は組合員さんにお届けするまでに出荷先での検品、物流センター入荷後は、個人もしくはグループごとにセット作業をする際、箱の潰れや破れなど外観から発見できる商品の確認、除去を行っております。

■鮮度保持袋PIIプラス

Q 宅配で注文した野菜の袋によくPIIプラスと書いてあります。この袋に入った野菜はスーパーで購入する野菜よりも日持ちします。袋の違いを詳しく教えてください。

A 量販店などでは、ラップやポリプロピレン素材の普通の袋が使用されていることが多いようですが、生協では、野菜の鮮度を維持する為に、出来るだけ

PIIプラスのフィルムを使用しております。但し、PIIプラスのフィルムが高価なことと、袋を密封する為の専用の機械が必要なこととから、産地で袋詰めして出荷するものについては、PIIプラスでない場合も多くあります。PIIプラスは、目に見えない小さな穴が開けられており、この微小孔から包装内の青果物が、呼吸を続けるために必要な酸素を取り込まれています。少しずつ野菜や果物などの呼吸を低くすることで、品質の劣化を抑えています。ご家庭でお使いいただく鮮度保持袋としては、生活雑貨商品案内スマイル「お料理ママの鮮度保持袋」という商品があります。この商品は、遠赤外線効果により素材の水分の蒸散を抑え鮮度を保ちます。PIIプラスとは別の仕組みで、野菜や果物以外にも肉や魚にもお使いいただけます。また、「鮮度保持袋新鮮組10枚入」という商品もあり、これは青果物が放出する老化促進ホルモン(エチレンガス)をゼオライトが吸着し鮮度を保ちます。

■お届け商品の賞味期間について

Q 商品案内「食品カタログ」を使って注文しています。届く商品について賞味期間の基準があれば教えてください。

A 生協では自主基準を設定し管理運用しています。商品により賞味期間が異なりますので、賞味期間別にお届け基準を設けております。毎週配布の商品案内45ページもしくは食品、飲料などの掲載商品枠下に、賞味期間のお届け基準表を掲載する場合もあります。購入の参考にしてください。

※紙面の都合上、掲載できない場合もございます。

商品は下記の賞味期間の基準でお届けします

| 賞味期間 | 分類 | お届けの基準 |
|------------|-------|---------------------------|
| 7~30日の商品 | 全品 | 賞味期間が1/2以上残っている商品をお届けします。 |
| 31~90日の商品 | 水産品 | 賞味期間が1/3以上残っている商品をお届けします。 |
| | 畜産品 | 賞味期間が1/2以上残っている商品をお届けします。 |
| 91日以上の商品 | ドライ食品 | 賞味期間が1/2以上残っている商品をお届けします。 |
| | 全品 | 賞味期間が1/3以上残っている商品をお届けします。 |
| シーズンパックの商品 | 全品 | 賞味期間が2ヶ月以上残っている商品をお届けします。 |

※シーズンパックの商品・・・原材料の旬の時期に製造した商品を、順次お届けしている商品です。