

シリーズ生協の品質管理③：商品の検査

東海コープの品質管理について、4回のシリーズでお知らせしています。その3回目となる今回は「商品の検査」です。私たちの生協は独自の商品検査センターを持っていて、自分たち自身で商品の品質を科学的に確かめています。

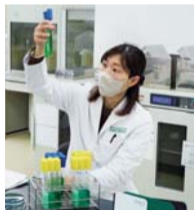
東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



①商品の検査で確かめること

商品案内に掲載している食品はすべて、前回お知らせした「仕様書点検」を行っています。その上で、例えば「生で食べるものだから衛生状況をしっかり確認しておいた方がよい」とか、「有機栽培でつくられていると表示するから残留農薬検査で確かめておこう」など、検査で品質を確かめておいた方がよいものについて検査を実施しています。年間約10,000件の検査をしています。

宅配商品は、皆さんに配達されるのと同じように物流を通ったものを検査するために「検査センター班」をつくって検査する商品を注文しています。それ以外に新しい商品を企画する前に取り寄せて検査したり、店舗で製造している商品なども検査しています。



②どんな検査をしているの？

「微生物検査」

商品が衛生的につくられたものであることを確認します。日本で起こる食中毒のほとんどが微生物由来であることから、生協の検査センターでも最も重要視している検査です。

「残留農薬検査」

農産物などへの農薬の残留状況を確認しています。検査結果をまとめ、このコラムなどで組合員の皆さんにわかりやすくお知らせしています。

その他「アレルギー」「ヒスタミン」「放射性物質」「食品添加物」などを検査しています。

③食の安全を身近に感じていただくための活動

生協が独自の検査センターを持つようになったのは、生協自らが検査して商品の品質を確かめたかったから。だからこそ、組合員の皆さんへの食の安全情報の提供も大切な役割です。検査センターのウェブサイト(二次元コード)をぜひご覧ください。

また、商品検査センターの見学は随時受付中です。Instagramへの発信や、夏休みのイベントなどにも取り組んでいます。ぜひご参加ください。

次回14号は『シリーズ生協の品質管理④お申し出対応』です。



2025年
4月1週
(13号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

