

生協の品質管理

★「品質管理しています!」という皆さんはどんなことを思い浮かべますか?なんとなく検査(試験管を振っていたり顕微鏡をのぞいていた…)を考える人が多いのではないのでしょうか?でも品質管理は検査だけではありません。

■品質管理の4つの取り組み

①仕様書点検

生協では、生協で決めた品質の基準があります。その基準をクリアしていないと取扱いできません。また食品表示に法令違反が無いことも重要です。そのため使用されている添加物や食品表示(特にアレルギーの表示)など、事前に仕様書(商品の設計図のようなもの)で確認します。

②産地・工場点検

必要に応じて、実際に製造している工場や産地の点検を行います。生協が販売者になっている「COOPマーク」がついている商品は定期的に現地に出向き、工場の製造環境や、産地の栽培状況・肥育状況を確認します。それ以外に今まで点検されていない工場の商品を扱う時に、事前に点検したり、商品のお申し出に関連しての点検など行っています。



③商品の検査

食品がきちんと衛生的に製造されているかどうか、細菌の検査で確認する事も重要です。また農産物に農薬がどのくらい残留しているかなどの検査も行っています。取り扱っている商品を他人任せではなく、きちんと自分たちの商品検査センターでも確認しています。



←商品検査センターHP

ホームページは検査の情報だけでなく、おいしくて安全なお話のバックナンバーなど「暮らしに役立つ情報」も満載!! ぜひご覧ください。

④お申し出対応

商品のお申し出があった時は、きちんと調査を行い再発防止や商品の改善に役立っています。



←動画「コープの安全・安心へのこだわり」

動画で生協のこだわりを紹介しています!

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



2026年
4月2週
(14号)

東海コープからの

おいしくて、安全なおはなし

