

MIN3!
3分で
わかる!

京都生協の

食の安全って
なに?

品質保証部
Presents
vol.2

今回のテーマ

生協が取り扱う
商品とは

生協では基準をクリアした
商品しか取り扱いしません。

お届けしている商品の中には、
職員が製造工場へ出かけ点検を
おこなっているものもあります。
取り扱いしている商品の定期的な
微生物・残留農薬・放射性物質検査など、
商品特徴に合わせた検査もおこなっています。

だから

わたしのお気に入り商品も、
安心して味わえるのね!

食品添加物自主基準

科学的評価に基づき、生協では使用しないとした
添加物や、必要性・有用性を確認してから使用す
るとした添加物を、リスト化して管理しています。

微生物基準

食品を管理する上で最も重視しています。国より
も厳しい基準で監視し続けます。



検査結果は
コープきんきの
HPやコーポロでも
紹介しているよ。



コープきんき
ホームページ



コーポロ「コープの安全安心
一品質保証のおはなし」

山城支部
山本さん



京都生協なら漬
は69頁でご案内しています

生協のなら漬は食べやすい適量で、
値段もお手頃。クセがないので食べや
すいし、飽きない味です。おやつ感覚で、
ちょっとつまんだりもしています♪

あなたのお気に入り商品を教えて!

京都生協 キラリ☆スト

検索

こうしたハードルを越えたものが、
組合員さんのもに届きます。

ちゃんとチェック
してるのね!



私たち生協職員は、安全な商品を安心して利用したいという組合員さんの願いに応えるために、
こうした取り組みをおこなっています。



このコーナーに
対する声を
きかせて!

京都生協
ホームページで
アンケート実施中!
トップ画面の
右下を見てね!



バレットインフォメーション
京都生協の
食の安全ってなに?
アンケートはこちら!
このバナーが目印です!

「食の安全の取り組み」について
もっと知りたい!という方は

京都生協 安全安心

検索

このページをご覧ください!

次回は
5月4回です!
お楽しみに♪