

卵の点検と検査について



京都生協のイチオシ商品の『産直たまご』は、さまざまな
チェックを経て**安全・安心**と共にお届けしています。

それぞれの検査にはこんな役割があります！

✓ チェック 1

『産地点検』

鶏の飼育方法や育成環境を確認します。また、卵をパックする施設では、衛生的な環境で洗浄殺菌、温度管理されているか、生協と約束した卵が出荷されているかなどを確認します。



▲ パック施設の点検
(中丹ファーム)



▲ 検品作業
(三和鶏園三和農場)

✓ チェック 2

『卵質検査』

鶏の健康状態は、卵の品質に影響します。正しく管理された環境で鶏を飼育することが、卵の安定した品質につながります。定期的な卵質検査を行ない、卵そのものの品質チェックはもちろん、鶏の健康管理にも役立っています。

検査は4つ

- ①「卵の殻の強さ」
→ 配送中に卵が割れない状態であるかを検証。
- ②「卵の殻の厚み」
→ 鮮度を確認するために検証。
- ③「卵の盛り上がり」
→ 鮮度を確認するために検証。
- ④「卵の黄身の色」
→ 生協の基準に合致しているかを検証。

卵質検査は**毎月約 1000 件**実施。
ここで報告しているので、
ぜひ確認してね。

✓ チェック 3

『サルモネラ検査』

卵の中にサルモネラ菌がいないことを確認します。

日本では、卵を生食する習慣があります。そのため、卵がサルモネラ菌に汚染されないように衛生管理することが重要です。産直たまごは、毎月おこなうサルモネラ菌の検査で確かな卵が組合員さんに届けられていることを確認しています。



▲ 卵質検査風景
(ファルコライフサイエンスにて)



京都生協の品質管理 * 5 月度の検査・点検報告 *

京都生協の点検項目・検査基準に照らし責任をもって供給できることを確認しました。

産地点検
レポート!



JA 鳥取西部 (5/13)

春と秋のシーズンに届けていただく「産直ブロッコリー」のJA鳥取西部を訪問しました。大山を望むおいしい空気の中で栽培されています。



JA 紀南 (5/19)

梅の産地和歌山の田辺市にあるJA紀南より。

今年は、5月に雨が少なくやや小ぶりでしたが、6月に入って平年並みの生育となってきました。これから暑い時期を迎えますが、梅干をはじめ梅を使った食べ物いろいろあります。爽やかな梅をたくさん食べてください。



▲ 生産者田中さんと
JA紀南の山本部長

産直商品の
点検
8 品目

京都生協
コープ商品
3 品目

農産物残留農薬検査	5 検体
米の残留カドミウム検査	6 検体
卵質検査	1111 検体
鶏卵サルモネラ検査	11 検体
店舗調理商品	64 件
コープ商品	15 件
その他	48 件
京都協同食品 プロダクト(雑)商品	6 件