

食の安全・安心を見守ります!

京都生協の産地・工場点検

京都生協で取り扱っている産直商品や京都生協コープ商品の安全・安心は、品質保証部によって守られています。どのようにして守られているのか、食の安全・安心の裏側をお伝えします。

京都生協コープ商品と産直の農・畜産物(卵・牛乳含む)は、品質保証部の職員が産地や工場、コープのお店まで、商品の安全性を自分たちの目で確かめに行っているんだワン!

そうなんや!!

ちなみに

CO・OP商品やコープきんぎ共同開発商品は日本生協連やコープきんぎが点検・検査を行っています。

産地では...
生産現場の衛生面や畑の状態などをチェック!

工場では...
手順を確認して、異物混入の危険性がないかチェック!

お店では...
お総菜や水産品、農産品、「パンCOCCO」の商品は微生物検査を行い安全性をチェック!

安全・安心な食品ならコープにおまかせあれ!

それは、コープが食の安全・安心を求める消費者の願いから生まれた組織だからだワン

今回は商品の安全・安心を守る品質保証部のお仕事を詳しく紹介するワン!

詳細は7ページへ!

どうしてこんなにたくさん点検を行うの?



京都生協 品質保証部の食の安全・安心を守る取り組み

私たちは安全・安心な商品を組合員にお届けするために、3つの取り組みを行っています。

その1 仕様書の点検

仕様書は、商品に関するさまざまな情報が記載されたいわば「商品の設計図」。

例えば!

- どんな商品か
- どのような原材料を使い
- どのように作り
- どのように組合員にお届けするか

…などが記載され、点検ではこの仕様書通りに商品が作られ、管理されているかをチェックしています。

加工食品なら
法律だけでなく生協独自の基準を満たしているか、アレルギー物質の表示に漏れはないか など

産直商品なら
使用を予定している農薬や、食べさせているエサに問題はないか など

これらの基準をクリアした商品をお届けします。

その2 検査による検証

自主基準に基づいて検査を行い、安全性を科学的に確かめます。

食中毒の原因No.1

- 微生物
- 食品添加物
- 残留農薬
- 放射性物質などの検査

お店で製造した商品や京都生協コープ商品などを、国よりも厳しい、生協独自の基準に合格しているか検査します。

その3 産地・工場点検およびお店での検査

品質保証部の職員が赴き、生産現場やお店のバックヤードなどの点検とヒアリングを行います。

産地点検

例えば!
畜産
生育環境は?
動物用医薬品の使用履歴は?
▲鳥取県・備美牧場東部保育センター「産直鳥取牛」

工場点検

例えば!
原料は?
加熱時間は?
▲京都府京北町・柳牛若納豆 京都生協コープ商品 「ミニカップ納豆」など

バックヤードでの点検

例えば!
調理器具に汚れは残っていないか?
▲お店でのふき取り調査

「産直基準」にも点検・検査についての項目があります

- (1)栽培方法・飼育方法が商品仕様書で明らかになっていること。
- (2)点検・検査による検証を生協職員が毎年行っていること。
- (3)京都生協と生産者(団体)が毎年協議を行い、組合員との交流が実施できること。
- (4)持続可能な生産と土壌への負荷軽減や資源循環型農業など環境に配慮した栽培を推進していること。

京都生協では他にも、食の安全・安心についての情報提供を行っています。

▲コーポロ「食の安全・安心」コラム、月度点検レポート

▲毎月発行の「食の安全・安心チラシ」

ぜひご覧ください!