生協の
安全安心
anzen anshin

農産物の安全をチェック！

農産加工センター

農産加工センターでは、生協の宅配で配達している農産物の
「品質管理」と「袋づめなどの加工」を行っています。

虫を取り除くため ひとつずつ点検

ブロッコリーはトントンと叩いて虫を落とします。力加減が難しく機械化できないので、一つずつ手作業で行っています。

トントン！

組合員の目線で厳しく点検

傷みやキズはもちろん、
鮮度も念入りにチェック！

「自分が店で選ばないものは、
組合員に届けない」という気持ちで点検しています。

新鮮で安全な
農産物を
お届けするために
取り組んでいます

抜き取り検査で品質チェック

袋入りの青果物の一部を検品。複数で問題があった場合はすべてをチェックします。

Check！
Check！

組合員の声で実現！シュリンク包装

一部の商品をできるだけ空気に触れないようにパックしてお届けしています。

かぼちゃや白菜・キャベツなどのカット品をパックしています。

傷が付きやすい果物は
クッションなどで保護

こだわりは他にも…

もちろん 清潔第一！

手洗いは念入りに。粘着ローラーで細かいほこりや髪の毛も取り除きます。

㈱コープネットワークサービス 近藤
京都生協 阿部
京都生協 楮原

安全・安心で品質確かな青果品を組合員の皆さんにお届けできるよう、作業者一丸となり頑張っています。

ホームページでも
点検レポートを
公開しています。

京都生協
品質保証部

KYOTO COOP