

商品検査センターの検査結果はどんなことに使っているの？

生協の商品検査センターでは、一般の仕入れ品についても検査を独自に行っています。これは、自前の加工品（惣菜や精肉、鮮魚）の品質確認を主に検査をする一般のスーパーではあまり行われないことで、そこには生協ならではの理由やこだわりがあります。

今回は、生協の商品検査の仕方と、検査結果の活用事例をご紹介します。

1. 新規商品の取り扱い前検査

商品案内に掲載される新商品は、商品それぞれの特徴や必要性に応じて商品の検査を行います。商品が、生協との約束どおりに製造されているかどうか、安全性に問題はないかを、取り扱い前に確認することが目的です。

例えば消費期限時の細菌数を調べたり、食品添加物が表示通りか、不使用を約束している食品添加物が間違っていないかを確認します。

2. お届け商品の検査

商品検査センターの検査で一番数が多いのは、皆さんにお届けする商品と同じ状態のものに対して行う「抜き取り検査」です。この検査を行うことで製造上の問題

だけでなく、物流上の品温管理などの問題点も確認する事ができます。

また、この検査でも必要に応じて商品を期限日まで保存して検査し、期限日まで品質が維持できているかの確認も行います。

これらの検査結果は必要に応じてお取引先にお知らせする場合があります。例えば、通常より高めの細菌数が続いている場合は、「製造上に何か問題があったかもしれない」とお取引先に情報提供し製造方法の確認をしていただくなどの対処をします。

3. お申し出の原因追究

組合員さんからのお申し出のあった商品についての検査を行うこともあります。魚の干物を食べた組合員さんから「ピリピリする」というお申し出があった商品を検査したところ、ヒスタミンが検出された、という例がありました。その後の工場の調査などを経て、原料管理が改善されました。

来年で20周年を迎える商品検査センター。生協の食の安全・安心を実感していただけるように、皆さんへの情報発信も続けています。各生協の機関紙やwebサイトもぜひご覧ください。

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



2019年
10月4週
(43号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

