

# 食卓の安心を「自分たちの手」で確かめる ＜検査センターの役割＞

生協の品質管理は、原材料や製造工程を確認する「仕様書点検」に加え、必要に応じて検査を行うことで、商品を多面的に確認しています。検査は外部任せにせず、生協自身が主体となって行っている点が大きな特長です。

生協が独自の商品検査センターを持っているのは、組合員のみなさんが毎日口にする食品だからこそ、「安全を自分たちの目で確かめたい」という思いがあったからです。

## ●商品「科学的に見る」検査のしくみ

検査センターでは、商品案内に掲載する食品を中心に、新商品や店舗製造品なども含めて検査を行っています。宅配商品については、組合員のみなさんのもとに届くのと同一物流ルートを通った商品を実際に検査しています。

検査内容は、衛生状態を確認する微生物検査をはじめ、残留農薬、アレルゲン、食品添加物、放射性物質など、商品の特性に応じて実施します。年間およそ1万件の検査と、工場点検等の検査以外の管理も組み合わせながら、商品が安心して利用できる状態かを継続的に確かめています。

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



## ●知る・学ぶことで、安心を身近に

検査センターの役割は、検査結果を積み重ねることだけではありません。食の安全を「知って」「納得して」利用してもらうことも大切にしています。

検査センターの見学受け入れや、こども実験教室、商品案内やSNSなどを利用して、日々の暮らしに役立つ情報を届けています。不安をあおる情報が多い時代だからこそ、根拠ある情報を分かりやすく伝えることを心がけています。

※タノモットインスタグラム  
隔週木曜日に検査センターからの  
記事を掲載中



## ●これからも、食卓を支え続けて ＜検査センターは25周年を迎えました＞

商品検査センターは、2025年11月に設立25周年を迎えました。これを記念して2027年3月までは記念企画も準備していますので、ウェブサイト等今後のお知らせをお楽しみに。

これまで積み重ねてきた検査と情報発信の取り組みを大切にしながら、これからも組合員のみなさんの食卓に寄り添い、安全・安心を支えていきます。

※検査センターウェブサイト



2026年  
6月3週  
(24号)

東海コープからの

おいしくて、  
安全なおはなし

