

『シリーズ生協の品質管理②： 仕様書点検と産地・工場点検』



東海コープで取り扱う食品は、衛生や環境に関連する法律を守っている事が基本です。そのうえで添加物の自主基準や、「栽培自慢」「はぐくみ自慢」といったコープ独自ブランドの基準があります。このような基準をどのように確認しているのでしょうか。

①仕様書点検

まず仕様書って何?と思いますよね。仕様書は商品の説明書のようなものです。仕様書を見れば基本的な情報(保存温度、賞味期限など)、原材料の内容(添加物、産地、アレルギー物質など)、包材の表示、製造工程など様々な事が確認できます。

商品案内に掲載されている商品は、取扱い前に仕様書で点検して、生協の品質基準を満たしているか確認しています。原料原産地表示、遺伝子組換え表示など、法律の改正がある時には、特に注意が必要です。2023年度は約6,044件の仕様書の点検を実施しました。

②産地・工場点検

仕様書の確認だけでなく、必要に応じて製造現場となる産地や工場に出向いた点検も行います。産地で農薬の使用は適切か、工場の衛生状態は良好か、国産などのこだわり原料の管理は適切かなど、現地を見ないと分からない情報を確認します。

新規に取り扱う時だけでなく、栽培自慢・はぐくみ自慢、コープ商品は定期的に産地点検、工場点検を実施しています。またその他の商品についても、必要に応じて商品部や取引先で点検を実施しています。2023年度は、東海コープ107件、取引先59件の産地・工場点検を実施しました。

👉産地・工場点検の効果

産地や工場へ行き、生産者や製造者の方からお話を聞くことも大切です。実際に見に行くことで、生産状況、生産者が努力されていること、苦労…などもわかります。そのうえで生協からは、組合員の声をお伝えしながらより良い商品の実現につなげていきます。



商品部による栽培自慢キャベツの点検



特別栽培ピーマンの
生産者の皆さん

次回13号『シリーズ生協の品質管理③商品の検査』をお楽しみに!!

2025年
3月4週
(12号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

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。

