

食の安全

フードチェーンと生協の安全確認業務

県生協は「食の安全」をフードチェーンで考えています。

フードチェーンとは、1つの食品が生産者の元から様々な人の手を経て、皆さんの食卓へ届くまでのつながりのこと。

フードチェーンに携わる生産者やメーカー、生協、そして最後に食品を受け取り口に運ぶ組合員さん、すべての人が安全性の確保に取り組むことで、はじめて「食の安全」が守られます。

商品が組合員さんに届くまで

産地
原材料



企画書
仕様書



製造
加工



物流
仕分け



配送
お届け



ご自宅
食卓



物流センターに入るまで

生協の物流センターに入るまでは、コープ北陸事業連合※と連携し、独自の安全確認業務を行っています。

●産地・原料点検

取り扱い商品の産地や原料偽装、商品トラブルを未然に防ぐため、様々な情報や予兆を把握することで商品の安全・安心を確保しています。

●仕様書管理

仕様書(商品の原材料やどのように作られたかが書いてある商品のカルテのようなもの)をもとに、法律や生協の商品取り扱い基準に適合しているかを点検しています。

●商品検査

食中毒の原因菌がないかや、残留農薬、産地・原料偽装、食品添加物などについて調べ、商品の安全性や食品衛生法、コープ北陸の自主基準を逸脱していないか確認しています。



●工場点検

商品を製造している工場内の衛生状況や記録類の整備状況、仕様書どおりの製造を行っているかなどを生協の基準で厳しく点検しています。



※…富山・石川・福井の3県の生協でつくる事業連合。会員生協の商品の調達や仕分け・検査などを一緒に行っています。

物流センターから組合員さんに届くまで

●入荷点検

物流センターでは、商品が入荷した時の温度、商品の破損がないか、期限などを細かくチェックします。

●品温調査

組合員さんのお宅に届くまでの品温管理に問題がないか、商品お届け時の状態を再現してチェックしています。

●食品安全マネジメントシステム (ISO22000)

食品安全の国際規格の仕組みを導入し、衛生管理のルールを定め、危害の原因を分析して商品管理などの重要な工程を管理しています。

