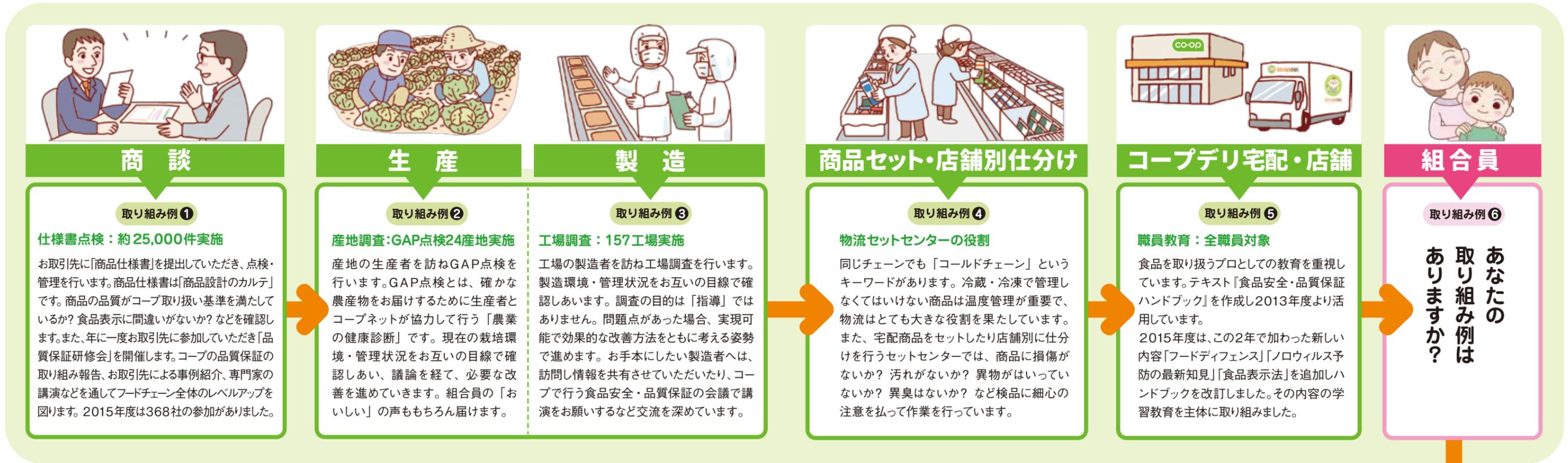


コープネットの食品安全・品質

フードチェーンにたずさわる方々とハザード知識を

保証の取り組み

共有し、ともに進める「安全の全員リレー」です。



そうなんです！ 組合員もフードチェーンの担い手です。コープから受け取ったバトンを「食卓」というゴールまでしっかりと届けましょう！

例えば、食中毒菌はハザードなので…

つけない
 手洗い
 温度管理
 ふやさない
 やっつける
 加熱

食中毒リスクを低くするためには、ハザードである食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」ことが、大切です。「手洗い」「温度管理」「加熱」に注意しましょう！

そして、「食卓を笑顔に」 家族やコープとともに食の安全について考えてみませんか？

これさえ食べれば、ダイエットできます、なんて本当かしら？

明日の給食、なにかな？

「トクホ」と「機能性食品表示」の違いがよくわからないなま…

この食べ物に発がんリスクが！ってニュースでみたけど不安だな…

ノロウイルスこわいな。いい予防方法はないかな？

コープでは安全と安心に関する学習会を行っています。