

商品検査センターレポート

商品検査の目的

■商品の品質は目に見えません。
検査を通して状態を客観的に把握し、検査データを蓄積・分析して、商品の改善や品質向上につなげます。

衛生的な環境で製造されているか？

表示以外のアレルギー物質が混在していないか？



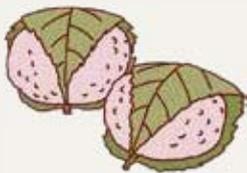
商品検査センターの役割

■フードチェーン全体の工程が適切であるか、確認する方法の一つが商品検査です。



改善事例の紹介

餅菓子



特定原材料(アレルギー)検査

商品をお届けする前に検査を行ったところ、**表示にはない食物アレルギー物質の「乳」が検出**されました。
※食品に「乳」を使用した場合、表示が義務付けられています。



どうして「乳」が検出したの
だろう？

改善内容

原因調査から、「乳」を使用した商品と同じラインで製造されていたことがわかりました。そのため、「乳」を使用していない別のラインで製造しなおし、その商品から「乳」の検出がないことを確認して、供給することになりました。



検査実績概要(検体数)

残留農薬検査

農作物ごとに決められている使用農薬と、その残留基準が守られていることを確認しています。



微生物検査

原材料や製品が衛生的に管理されているかを確認し、食中毒や商品事故を予防します。



2016年度の検査は日本生協連と合わせ48,607検体です。
日本生協連ではコープ商品の検査、コープネットではそれ以外の商品を行っています。

	日本生協連	コープネット	合計	
微生物や食品中に残存する化学物質などの検査	微生物	4,480	15,149	19,629
	残留農薬	2,776	838	3,614
	残留動物用医薬品	403	179	582
	食品添加物	808	198	1,006
	カビ毒	80	117	197
	ヒスタミン	191	592	783
	放射性物質	2,620	2,248	4,868
食品の品質や規格成分の検査	成分・品質	2,844	1,816	4,660
	内容量	1,711	0	1,711
	官能	2,706	1	2,707
	品温	0	312	312
食品の表示を確認する検査	特定原材料	2,223	471	2,694
	遺伝子組換え	152	0	152
	品種・肉種判別	130	131	261
	産地判別	90	53	143
施設衛生検査	0	4,608	4,608	
その他(上記以外)	597	83	680	
合計	21,811	26,796	48,607	