

コープデリ連合会の食品安全・

食品安全の基本は、フードチェーンにたずさわる

商品の企画から始まり、生産・製造・流通、組合員が消費するまで、様々な人々が関わっています。そのつながりを「フードチェーン」といいます。

商談



取り組み例① 仕様書点検：約19,634件実施

お取引先に「商品仕様書」を提出していただき、点検・管理を行います。商品仕様書は「商品設計のカルテ」です。商品の品質がコープ取り扱い基準を満たしているか？食品表示に間違いがないか？などを確認します。また、年に一度お取引先に参加していただき「品質保証研修会」を開催しています。コープの品質保証の取り組み報告、行政や専門家の講演などを通してフードチェーン全体のレベルアップを図っています。2018年度は355社の参加がありました。

品質保証の取り組み

方々と、ともに進める「安全の全員リレー」です。

生産



取り組み例② 産地調査：161産地実施

産地の生産者を訪ね生協版適正農業規节点検を行います。生協版適正農業規节点検とは、確かな農産物をお届けするために生産者とコープが協力して行う「農業の健康診断」です。現在の栽培環境・管理状況をお互いの目線で確認しあい、議論を経て、必要な改善を進めていきます。組合員の「おいしい」の声も届けます。

製造



取り組み例③ 工場調査：65工場実施

製造元を訪ね工場調査を行います。製造環境・管理状況をお互いの目線で確認しあいます。調査の目的は「指導」ではありません。問題点があった場合、実現可能で効果的な改善方法とともに考える姿勢で進めます。お手本にしたい製造者へは、訪問し情報を共有させていただいたり、コープで行う食品安全・品質保証の会議で講演をお願いするなど交流を深めています。

取り組み例⑥ あなたの取り組み例はありますか？

家庭でできる 食中毒予防の3原則

バトンを受け取るリレーのアンカー



つけない
手洗い



手はばい菌の運び屋です！
石けんでよく洗った後は、
水でしっかり洗い流しましょう！

ふやさない
温度管理



低温でも、ばい菌はゆ〜っくり増えます。
冷蔵庫は詰めすぎないこと、
早めに食べることが大切！

やっつける
加熱



食品の中心に、ばい菌が
生き残っているかも…？
肉類は中心部まで加熱しましょう！

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！

組合員

取り組み例⑤ 職員教育：全職員対象

食品を取り扱うプロとしての教育を重視しています。テキスト『食品安全・品質保証ハンドブック』を作成し2009年度より活用しています。2018年度は「あの時を忘れない（餃子事件の教訓）」、「細菌による食中毒」、「HACCP制度化」について、基礎教育を実施しました。また、全事業所で毎年ノロウイルス対策に取り組んでいます。

コープデリ宅配・店舗



取り組み例④ 物流セットセンターの役割

同じチェーンでも「コールドチェーン」というキーワードがあります。冷蔵・冷凍で管理しなくてはならない商品は温度管理が重要で、物流はとても大きな役割を果たしています。また、宅配商品をセットしたり店舗別に仕分けを行うセットセンターでは、商品に損傷がないか？汚れないか？異物はいっていないか？異臭はないか？など検品に細心の注意を払って作業を行っています。

商品セット・店舗別仕分け

