



工場点検レポート



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、商品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点検しています。また、問題があった場合は工場とともに改善する姿勢で臨みます。

工場点検の内容

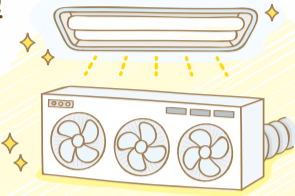
専門家や生協職員が工場側の担当者とともに製造ラインの現場に立ち入り、点検項目を1つ1つチェックしていきます。

点検項目はおおよそ100項目にも及びます



① 施設設備管理

工場施設の設備が商品の衛生面に問題がないよう管理されているか



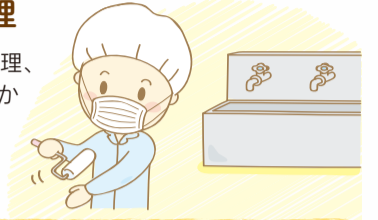
② 基礎衛生管理

整理整頓、洗浄殺菌が良好で異物が混入しないよう管理されているか



③ 従業員管理

従業員への衛生管理、教育がされているか



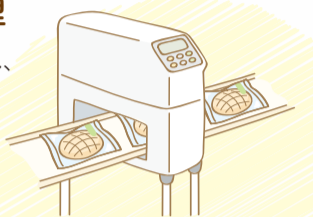
④ 原材料、資材管理

商品仕様書どおりに製造されており、誤ってアレルギーが混入しないよう管理されているか



⑤ 製造工程管理

衛生的に製造が行われ、異物が除去できる工程も正しく管理されているか



⑥ 品質管理

製造日報や温度管理記録なども整備されており、検査も実施されているか



2016年度に行ったこと

- 工場点検数 **242工場**
- 他生協・取引先との共同工場点検数 **178工場**
- 専門家、コープ北陸職員による工場点検数 **64工場**

- コープ北陸20周年記念開発PB商品の工場点検を実施し、製造工場の安全確認を行いました。
- 取引先と合同で工場点検を実施し、共通目線での改善を行いました。

2017年度に行うこと

- HACCP(※3) (ハサップ) 導入義務化を見据えて、地場工場の点検を強化します。
- 全国の生協と連携し、「工場点検ハンドブック(応用編)」を作成します。



※3 HACCP: 食品の製造プロセス全体において予測される危害を分析し重要管理点を定め、これを連続的に監視するシステム。



商品検査レポート



食品に関する問題を未然に防ぐために、微生物検査や残留農薬検査、DNA鑑定検査などの理化学検査を行い、商品の安全性、食品衛生法などの法律や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。

生協でとりにくんでいる いろいろな商品検査

検査は外部の検査機関や大学の協力を得て行っています。

微生物検査

食中毒を防ぐため(原因)細菌の種類や数を調査



DNA鑑定検査(米種・肉種)

パッケージに表示されている品種どおりの使用か



残留農薬検査

農薬が基準を超えて残っていないか



ヒスタミン検査

ヒスタミン食中毒の原因となるヒスタミンがどのくらい含まれているか



放射能検査

放射性セシウムの量が基準値を超えていないか



産地判別検査

商品名に記載の産地と合致しているか



消費期限検証検査

設定されている期限が適切であるか



2016年度に行ったこと

- 微生物検査 **8,018品**
- 理化学検査 **185品**
- 残留農薬検査 他 **121品**
- 放射能検査 **25品**
- 産地判別検査 **39品**

- コープ北陸微生物基準について、危害性、リスクに対応した検査基準への改定を行い、運用を開始。多様化された商品に対応できるようになりました。
- 新しい微生物基準での運用のもと、必要に応じて再検査を実施、また、基準逸脱の原因調査を要請、改善について確認しました。

2017年度に行うこと

- 引き続き、微生物リスクの高い商品の検査、消費期限検証検査を実施し、新基準の運用に基づき対応を行っていきます。
- 理化学検査分野では、うなぎ・えびなどの養殖に一般的によく使われる抗菌剤などが基準を超えて残留していないかを確認するための検査や、異味・異臭のお申し出に対応するための臭気分析へのチャレンジを引き続き行います。