

3 工場点検レポート

専門家や生協職員が、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、商品仕様書どおりに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、工場とともに改善にとりくみます。

工場点検の内容

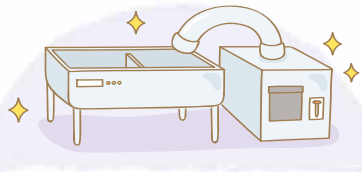
工場側の担当者とともに製造ラインの現場に立ち入り、点検項目を1つ1つチェックしていきます。

点検項目は
およそ100項目にも
及びます



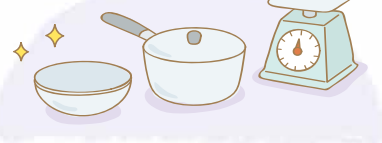
✓ 施設設備管理

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



✓ 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



✓ 従業員管理

従業員への衛生管理、教育がされているか



✓ 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



✓ 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



✓ 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



2017年度に行ったこと

- 職員による北陸3県の工場点検を17工場実施し、HACCP制度化に向けたとりくみの確認を行いました。
- 「工場点検ハンドブック(応用編)」を活用した学習会を開催し、品質管理担当者の工場点検における目線あわせを行いました。



工場点検数

240工場

- 他生協・取引先との共同工場点検数 **170工場**
- 専門家、コープ北陸職員による工場点検数 **70工場**

2018年度に行うこと

- 全国生協と連携し、工場点検担当者育成の教育プログラムに沿った学習会へ参加し、工場点検の力量向上をはかります。



4 商品検査レポート

食中毒や放射能汚染など食品に関する問題を未然に防ぐために、お届けする商品についてさまざまな検査を行い、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。

商品検査の種類

微生物検査は株式会社アルプに委託、理化学検査の分野では石川県立大学との共同研究にて残留農薬検査やDNA鑑定検査などを実施しています。

残留農薬検査

農薬が基準を超えて残っていないか



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



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



毎週
約150品の検査を
行っています

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



ヒスタミン検査

赤身魚などを食べることによって、かゆみ、湿疹などアレルギーに似た症状を発症させる物質が含まれているか



消費期限検証検査

設定されている期限が適切であるか



2017年度に行ったこと

- 新しいコープ北陸微生物検査基準の運用による検査を実施し、必要に応じて再検査や原因調査をすすめました。
- 新しい微生物基準の運用上の見直しを行い、より正しい評価ができるよう検証検査を実施しました。



微生物検査

7,500品

理化学検査

152品

- 残留農薬検査 他 **97品** • 放射能検査 **25品** • 産地判別検査 **30品**

2018年度に行うこと

- 引続き、微生物リスクの高い商品の微生物検査、消費期限検証検査を実施し、より安全な商品のお届けに貢献します。
- 理化学検査の分野では、米の新たな品種のDNA鑑定検査やアレルギー検査の新技术にチャレンジします。

