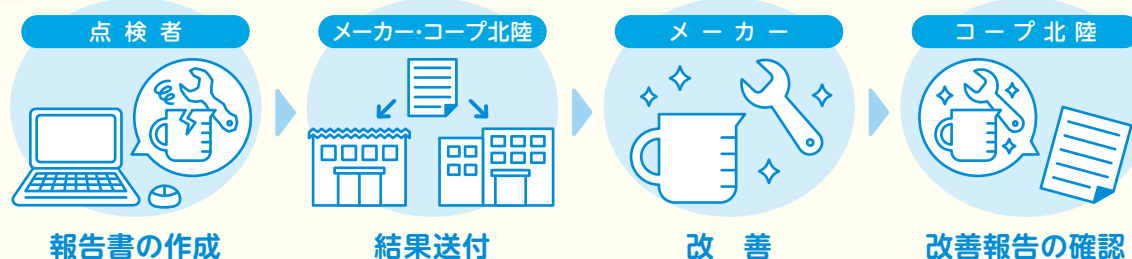


点検終了後

問題があった場合はメーカーに改善を依頼し、報告をもらいます。



9月1回コープファミリーより 新しい「**CCC** コープ牛乳」がデビュー!

美味しさと
健康を
お届け!

9月4回企画をもちまして現在取扱い中の「**CCC** コープ牛乳」が製造終了となります。
それに伴い、コープ北陸事業連合とアイ・ミルク北陸株式会社との共同開発による、
「**CCC** コープ牛乳(新)」の取扱いがスタート!この機会にぜひご利用ください。

北陸地方(福井県・石川県・富山県・新潟県)の豊かな緑や水をはじめとする自然環境のなかで育った健全な乳牛から搾られた牛乳です。

- 成分無調整のため、季節によって若干風味が異なります。
- パッケージはイメージです。



生産者のおひとり
西出牧場 西出 稔さん



メーカーさんより一言



アイ・ミルク北陸株式会社
品質管理部 次長兼品質管理課長
浅井 桂伸 様

工場点検を定期的に受けることによって整理・整頓や意識改革のきっかけにもなっています。商品事故を防ぐために決められたことに対する製造側の理解と作業の徹底、また実際に行っているかをどう判断・管理していくかが今後の課題だと思っています。

専門家の方より一言



株式会社 高澤品質管理研究所
安全規格管理室 室長
早見 彰人 様

HACCP(*)の制度化に伴い、体制づくりに全体で取り組もうとすると人数が多いメーカーさんほど意識の統一が難しいように感じます。それぞれの役割を分け、会議の時間を設けるなど顔を合わせてコミュニケーションをとってもらうことが大事だと思います。

工場点検を定期的に行い、客観的な視点で厳しくチェックすることによって、メーカー側の意識も高まり、より良い商品が届けられていることがよく分かったよ!商品の安全を守るために生協やメーカーが一丸となって取り組んでいるんだね。



(※)宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理手法のひとつ。製造工程上に「ここは危害が起こりうるので特に管理が重要」とするポイントを定め、重点的に監視、チェックしながら危害を未然に防止し製品の安全を確保する方式。

あんあんくん 第61話 細菌・ウイルスを洗い流そう!



クイズに答えて
ポイントをもらおう!!

あんあん クイズ

工場点検は大きく6つの評価項目がありますが
評価ポイントはいくつあるでしょう?

- ① 60ポイント
- ② 102ポイント
- ③ 350ポイント

正解者の中から**抽選で20名様に500ポイント**を進呈します。
当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募
締切 2019年8月31日(土)
(当日消印有効)

応募
方法 官製はがきもしくは
パソコンや携帯電話から応募できます。

はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(富山県生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください。

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ **あんあんクイズ** 検索

携帯電話からのご応募はこちら▶



※お預かりした組合員個人情報、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

前回(6月号)のクイズ Q.細菌による食中毒を防ぐ加熱温度・時間は? A.① 中心温度75℃・1分以上