

組合員の声を受けて改善しました

カット大根『上が届くの？ 下が届くの？』
商品案内の掲載内容の改善事例を紹介します

組合員から寄せられた声

まだまだ加入したばかりですが、商品案内を見ていると「だいたいカット」はいつも葉のついてる上の写真が載っています。上が届くものと思って注文したら届きませんでした。

年なので文字が見えにくく写真で判断してしまうのでぜひ検討して下さい。

(岐阜市の組合員より)



声を受止めて

「お届けは上下どちらかになります」とコメントがありますが、写真だけ見ると、上が届くように思われるかもしれません。職員で構成する「声で改善委員会」で検討した結果「商品名 ナイラストヤマークで分かるようにしてはどうだろうか」という結論に至りました。

組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんのお声をお寄せください。

Report **商品安全検査センター**

2010年微生物検査のまとめ

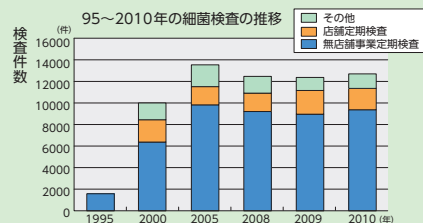
今回は前回に引き続き、2010年1年間の微生物検査の概要をご報告します。

●微生物検査

検査センターでは生協商品による食中毒事故や腐敗・変敗クレームを未然に防ぎ、衛生的な商品の供給のために、微生物検査を行っています。2010年の微生物検査の内容は表の通りで、主に共同購入、店舗商品の検査を行っています。検査数の推移はグラフの通りで、年間2万件以上の検査を実施しています。

検査内容	2010年検査件数
共同購入定期検査	9304
店舗定期検査	1902
依頼検査	673
年末迎春検査	315
その他検査	252
クレーム検査	33
新規検査	81
微生物検査総計	12560

細菌や真菌(酵母、カビ)の検査を実施しています。衛生状態を評価する衛生指標菌、食中毒の原因になる食中毒菌を調べています。

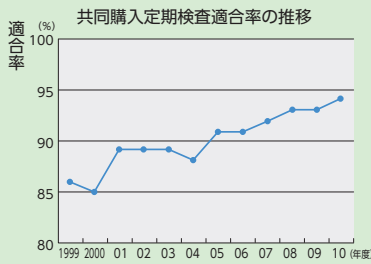


【東海コープ商品安全検査センターとは…】

東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんと農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。



共同購入定期検査は、通常の共同購入で検査サンプルをとり検査を行いました。傷みやすい商品(日配・水産・畜産)を中心に検査を実施しています。定期検査の適合率(生協の厳しい自主基準に適合している割合)の推移はグラフの通りです。



また店舗の刺身、惣菜などは月1回検査を実施します。検査結果が良くない場合には改善を要請するなどの対応をとり、衛生管理に役立てていきます。

今年も商品検査をとおして商品の品質を監視していきます。

	微生物	残留農薬	食品添加物	動物用医薬品	アレルゲン	金属類	卵鮮度	合計
共同購入定期検査	705		17		33	15		770
店舗定期検査	182		11					193
新規検査			2					2
依頼検査			36					36
クレーム検査		1						1
その他検査		2						2
合計	925	3	28	0	33	15	0	1004

商品安全検査センターホームページ <http://www.tcoop.or.jp/kensa/index.htm>