

生協の品質管理ってどんなことをしているの？

生協では、組合員みなさんに安心して商品を利用していただけるよう、仕様書点検、工場点検、商品検査の3つの点検で品質管理を行っています。「検査はわかるけど、点検ではどんなことをしているの?」と思った方も多いかもかもしれません。今回はこの3つの品質管理についてお話いたします。

◆仕様書点検

宅配でお届けしている食品は、全て仕様書の点検を行っています。仕様書とは、その商品がどこで、どんな原料を使って、どのように製造されているのか等が書かれている、商品の設計図のようなものです。仕様書点検では、法律で定められている表示のルールが守られているか、命にかかわることがあるアレルギーの表示漏れ・表示間違いがないか、保存方法や調理方法は適切に記載されているか、などの確認をしています。

◆工場点検

定期的に製造工場に赴き、工場の衛生状態に問題はないか、仕様書通りに製造がされているか、異物混入対策はどのように行われているか、国産などのこだわりの原材料は、他の原材料と混ざらない管理がされているか等のチェックをしています。また、改善点があれば製造者と一緒に確認し、より良い品質の商品をお届けできるよう取り組んでいます。

◆商品検査

商品検査センターでは、お届けする商品の品質チェックのために商品の検査を行っています。検査結果によっては取引先にデータをお知らせして、品質管理に役立てていただきます。検査内容は、宅配や店舗の商品を検査する定期検査、新しく取扱いを始める商品を検査する新規検査、お申し出品の原因調査のための検査などを実施しています。「微生物検査」「残留農薬検査」「ヒスタミン検査」など、商品の特性にあわせて実施しています。

インスタライブでこども実験教室を開催！

商品検査センターでは、毎年夏休みに「こども実験教室」を開催しています。そのこども実験教室が、2月23日(金)にインスタライブでも開催することとなりました。そこでは、今回お知らせしている生協の品質管理についてもご紹介する予定です。詳しい内容は後日、Instagramの「東海コープe-フレンズ」のアカウントでお知らせいたします。お楽しみに！



eフレンズ Instagram

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2024年
2月3週
(7号)

東海コープからの
おいしくて、
安全なおはなし

