

とやま生協 食の安全・安心の取り組みレポート

file.6

2023.7

発行元

とやま生協 総合品質G

～生協の商品が届くまで～

とやま生協は、組合員からご注文いただいた商品を安全にお届けできるよう、コープ北陸事業連合と連携し食の安全を守る5つの「安全確認業務」に取り組んでいます。今回は、生協の商品が組合員に届くまでの取り組みをご紹介します。

!start!!

商品を企画する際の取り組み

安全確認① 産地・原料管理

毎月1回、産地情報、業界情報などをもとに商品取扱い検討会を開催しています。商品トラブルを未然に防ぐため、さまざまな情報や予兆を把握することにより、お届け商品の安全・安心を確保しています。

安全確認② 商品仕様書管理

取扱い商品について、商品仕様書(商品カルテ)を基に、法律や生協の基準に適合しているかを事前に点検しています。

2022年度 仕様書点検数 6,737件

安全確認③ 商品検査

食中毒の発生を防止するため、お届けする商品の微生物検査や理化学検査を行い、安全性の確認をしています。

2022年度 検査数 微生物検査 7,220件
理化学検査 124件

安全確認④ 工場点検

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、仕様書通りの製造を行っているか、などを専門家や生協職員が生協の基準で点検しています。

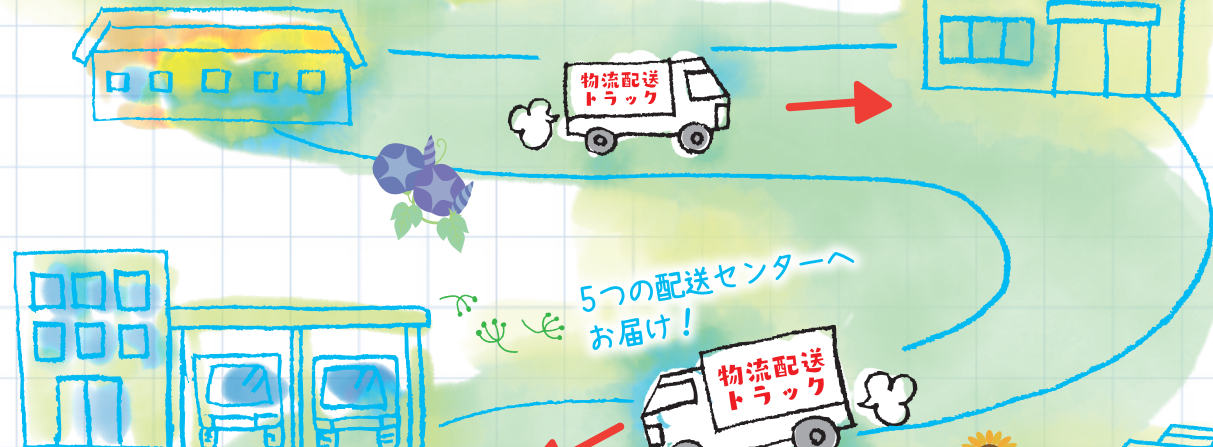
2022年度 工場点検数 72件

※数値はいずれもコープ北陸での実績です。

OK!

メーカー・取引先

安全な商品を製造します。



物流センターの取り組み



物流センターは要冷施設となっており、入荷～仕分け～出荷まで各温度帯ごと(-18℃～10℃)に管理し、商品の品質を維持しています。また、商品の入荷時点での温度に問題がないか、製造日や賞味期限の誤りや包材に破損がないかなどを点検しています。

配送センターの取り組み



配送センターでは、安心してご利用いただくために、①配送時のミス削減(お届けミスをした場合は、原因と再発防止策を考え、実践します)②品温測定(冷凍商品や冷蔵食品の品温が担保できているか、定期的に測定を行っています)などの取り組みを行っています。

商品の品質を落とすことなく、組合員の所へお届け!



!goal!!

組合員宅



今日も組合員の笑顔を求めて安全・安心をお届けしています!

安全確認⑤ 組合員お申し出対応

組合員からの商品に関するお申し出やお問い合わせは、インターネットを応用したクイックプロシステムで一括管理しています。お申し出に対し、拡散性の監視や原因の調査・回答の管理を行っています。

※商品に対する不具合・不良のご連絡をいただくことを「お申し出」と呼んでいます

アンケートご協力をお願い!!

ご意見・ご感想やもっとこんなことを知りたいなど、アンケートのご協力をお願いいたします。

アンケートに回答いただいた方の中から、**20名様に宅配でつかえる300ポイントプレゼント!!**

アンケート受付期間
2023年7月10日～7月28日まで
アンケートへの回答はこちらから



◎当選者の発表はポイントの付与をもってかえさせていただきます。