

食の安全・安心の取り組みレポート

とやま生協では「安全な商品を、安心して利用したい!」という組合員の願いにお応えするため、さまざまな取り組みを行っています。

とやま生協の食の安全安心の取り組みは、宅配だけではなく、組合員さんや地域の方に安心してご利用いただけるよう、店舗(CO・OPきょうどう店・みなみ店)と福祉施設ではHACCP※1の考え方を取り入れた衛生管理の取り組みを行っています。今回はその取り組みについてご紹介します!

※1 HACCP……Hazard Analysis Critical Control Point(危害要因分析重要管理点)の略称。食品事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のこと。

福祉施設の取り組み

今回は、富山市開発「まる～な」での取り組みをご紹介します。まる～なでは、1日約18名のデイサービス利用者さんに食事を提供しています。



まる～な

調理における衛生管理

加熱・冷却温度

利用者の皆さんに提供する食事においては、加熱調理食品は**中心温度が85℃以上90秒以上になっていることを、中心温度計を用いて確認しています**。加熱調理後、食品を冷却する際にも、食中毒菌の増殖に適した温度帯(10～60℃)の時間を可能な限り短くするため、**30分以内に中心温度を20℃付近(または、60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるようにしています**。



▲ 流水での冷却
中心温度計は1点だけではなく、3点で確認します。

器具の扱い

包丁・まな板などの器具は、**食品別や調理工程(下処理、野菜、肉、魚、盛付)にそれぞれ専用のものを使用しています**。使用後は洗浄・殺菌を行い、乾燥機にかけた後、保管しています。衛生点検では、**拭き取り検査※2**を行い、**しっかり洗浄されているかを数値で確認しています**。



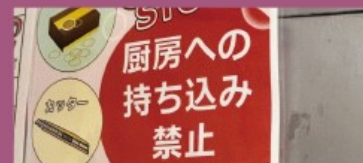
▲ 拭き取り検査

調理従事者・施設の衛生管理

- ・調理従事者は、**自身の体調やケガの有無などを記録に残しています**。
- ・厨房では異物混入対策として、**持ち込み禁止物が決められ、私物や不要な物は持ち込まないようにしています**。
- ・厨房内の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の温度は**管理基準を設け、朝と退出時に記録をとっています**。
- ・厨房内のねずみ、昆虫等の発生状況については、**外部に委託し、月1回巡回点検を行っています**。



▲ 温度管理チェック表



▲ 持ち込み禁止の掲示

その他の衛生管理

- ・農産品には入荷日の記入を、調味料等は開封日を記入することで、**早めに使い切るようにしています**。



▲ 調味料の開封日

店舗の取り組み

CO・OPきょうどう店、みなみ店の取り組みをご紹介します。



温度管理

バックヤード冷蔵庫・冷凍庫及び店内ショーケースの温度管理を行っています。温度異常があった場合には、警報が鳴り、迅速に対応しています。夜間は、ショーケースにナイトカバーやナイトカーテンをつけることで、ごみや異物の侵入を防ぎ、省エネにもつながっています。



検査関連文書

惣菜部門、水産部門、畜産部門で製造している**インスタ加工品は、微生物検査を実施しています**。また、農産品についても、季節によって商品を選定し、**残留農薬検査を行っています**。



▲ 手作りの惣菜

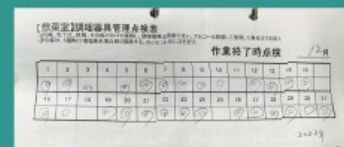
▲ とやまレインボーファームの野菜

衛生点検

品質管理部署の職員による衛生点検を毎月実施しています。温度管理や清掃状況、包丁やまな板の拭き取り検査※2を実施し、**衛生状況の確認や、決められた通りの運用がされているかを点検しています**。また年に1回外部専門家による点検を実施しています。



▲ 拭き取り検査



▲ 器具の洗浄は、記録でも実施状況を確認します。

※2 拭き取り検査……ATP拭き取り検査(A3法)とは、生き物を含む多くの有機物に含まれるATP(アデノシン三リン酸)を汚れの指標とした検査方法です。管理したい場所の洗浄や清掃がきちんとできたかを、約10秒で測定でき、その結果を数値で得ることができます。

簡単! すぐできる! アンケートご協力のお願い

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には、もれなく全員に
宅配でつかえる50ポイントをプレゼント!!

アンケートへの回答はこちらから



アンケート受付期間 2026年2月23日～3月13日まで

◎ ポイントは2026年3月下旬に付与いたします。