

商品検査センターレポート



商品検査の考え方

■商品の安全性を確認するためにはフードチェーン全体での総合的な取り組みが必要です。商品検査はフードチェーンの各工程の管理が適切であることを確認する方法のひとつです。

商品検査センターの役割

- 商品の状態を科学的・客観的に把握します。
- 食品衛生法や関連する法令、コープデリ連合会自主基準に適合しているか、確認します。
- 検査データを蓄積・分析し、商品の改善・品質向上に役立てます。

商品検査センター紹介

リニューアル
OPEN!

商品検査センターが2018年4月、
リニューアルオープンしました。

【施設概要】 フードチェーンにたずさわる一人ひとりが食の安全確保に取り組み、それら全てがつながる「食の安全リレー」をイメージした「サークル=わ(和・輪)」を施設コンセプトとしています。食品安全に関わるさまざまな検査と合わせ、コープデリグループの取り組みや、科学の視点からの食品安全情報を伝えていきます。さらに食の安全と安心に関するコミュニケーションの場を設け、「食卓を笑顔に」を目指します。



検査実績概要(検体数)

残留農薬検査

農作物ごとに決められている使用農薬と、その残留基準が守られていることを確認しています。



微生物検査

原材料や製品、製造環境が衛生的に管理されているかを確認し、商品事故を予防します。



2017年度の検査は日本生協連と合わせ52,994検体です。日本生協連ではコープ商品の検査、コープデリ連合会ではそれ以外の商品を行っています。

		日本生協連	コープデリ連合会	合計
微生物や食品中に残存する化学物質などの検査	微生物	5,094	17,829	22,923
	残留農薬	2,722	872	3,594
	残留動物用医薬品	301	200	501
	食品添加物	764	207	971
	カビ毒	107	138	245
	ヒスタミン	186	499	685
食品の品質や規格成分の検査	放射性物質	1,562	2,222	3,784
	成分・品質	2,867	1,621	4,488
	内容量	1,788	0	1,788
	官能	3,153	6	3,159
食品の表示を確認する検査	品温	0	293	293
	特定原材料	2,951	450	3,401
	遺伝子組換え	114	0	114
	品種・肉種判別	145	121	266
施設衛生検査	産地判別	94	58	152
		0	5,996	5,996
その他(上記以外)		567	67	634
合計		22,415	30,579	52,994