



品質保証
だより

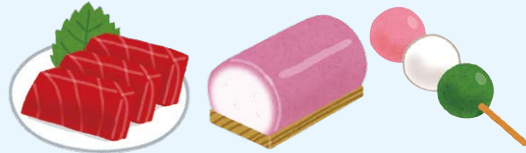
商品の安全性や品質を科学的にバックアップ!!!

生協では微生物検査や残留農薬検査などを行ない、安全で確かな商品をお届けしています。

どんな検査をしているの?

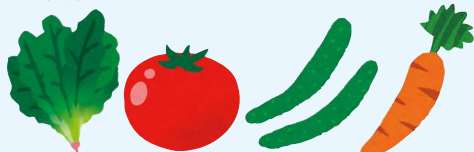
微生物検査

食中毒を引き起こす菌がないか、製造時の衛生状況に問題がないか。



残留農薬検査

野菜・果物に、農薬が基準を超えて残っていないか。



この他に、食品添加物検査、アレルギー検査などもしています。

どんなタイミングで?

新しい商品の取り扱いを始めよう!
でもその前に、検査で確認するよ。

もちろん、供給中の商品についても、衛生管理や仕様通りの商品か確認しているよ。



主に、コープきんぎ商品検査センター“コープ・ラボ”で検査を行い、安全を確認しています。

2020年度の検査件数

検査項目	件数
微生物検査	15,133
農薬検査	973
食品添加物検査	686
放射性物質検査	165
アレルギー検査	70
その他の検査	29
合計	17,056

自主基準に適合しない商品があった場合、製造現場へ伝え、改善につなげています。

