



白衣に着替えて点検スタート!

点検は大きく6つの評価項目があり、さらに細かく分け全部で**102**の評価ポイントがあります。
(今回は6つの評価項目のうち3つをご紹介します)

① 従業員管理

製造ライン入室前の衛生管理をチェック。



ローラーがけで着衣に付着した異物を取り除く

② 施設・製造管理

防虫・防鼠対策や設備などのメンテナンス状況を確認。



虫の混入を防ぐため、製造場内では気圧を高めに調整・管理

③ 原材料・資材管理

生乳受け入れ時や残量などの管理状況を確認。



タンク内の量・温度や洗浄などは制御室でシステム管理

専門家の方に質問!

Q1 メーカーによって点検項目は変わるの?

A1 基本的にはどのメーカーも同じ項目で点検しています。

Q2 特に注意して見ている箇所は?

A2 製造ラインやその周りに異物や菌が混入する要因がないかを見ています。

次号へ続く!



あんあんニュース

制作:食品安全推進委員会 監修:コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

今回のテーマ

潜入

食の安全・安心を支える工場点検体験レポート

ボクが行ってきたよ!



点検先

アイ・ミルク北陸株式会社様

(石川県能美市吉光町)

9月1回コープファミリーより取扱いを開始する「**0000** コープ牛乳(新)」の製造を委託するにあたり専門家の方による事前点検を行いました。

〈プロフィール〉

生乳処理量が北陸最大級となる乳業メーカー。地元の生乳にこだわり、100戸にも及ぶ北陸の酪農家が育てた牛の生乳から1日に36トン、ひと月で1,100トンの乳製品を製造している。



クイズに答えてポイントをもらおう!!

あんあんクイズ

工場点検は大きく6つの評価項目がありますが**評価ポイントはいくつあるでしょう?**

- ① 60ポイント
- ② 102ポイント
- ③ 350ポイント

前回(6月号)のクイズ

Q. 細菌による食中毒を防ぐ加熱温度・時間は?
A. ① 中心温度 75℃・1分以上

正解者の中から**抽選で20名様に500ポイント**を進呈します。当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募締切 2019年8月31日(土) (当日消印有効)

応募方法 官製はがきもしくはパソコンや携帯電話から応募できます。

はがきでの応募の場合

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地 コープ北陸事業連合 安全政策部 「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からの応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ [あんあんクイズ](#) 検索 携帯電話からの応募はこちら▶



※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

9月1回コープファミリーより新しい「**0000** コープ牛乳」がデビュー!

9月4回企画をもちまして現在取扱い中の「**0000** コープ牛乳」が製造終了となります。それに伴い、コープ北陸事業連合とアイ・ミルク北陸株式会社との共同開発による、「**0000** コープ牛乳(新)」の取扱いがスタート!この機会にぜひご利用ください。

北陸地方(福井県・石川県・富山県・新潟県)の豊かな緑や水をはじめとする自然環境のなかで育った健全な乳牛から搾られた牛乳です。

- ・成分無調整のため、季節によって若干風味が異なります。
- ・パッケージはイメージです。



生産者のおひとり 西出牧場 西出 頼さん

