コープ北陸より安全・安心情報をお届け vol.80 後編

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

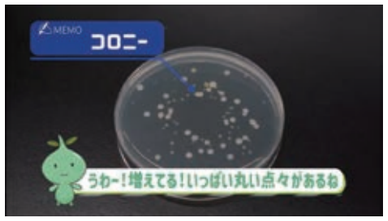
組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

コープ北陸　安全政策部からお知らせ

ぼくと一緒に!

商品検査をオンラインで見学

コープ北陸の安全確認業務の1つである商品検査。
株式会社アルプに委託している微生物検査と石川県立大学との共同研究で行っている理化学検査の様子が分かる動画ができました！ぜひご覧ください。



微生物検査（約7分10秒）

理化学検査（約7分30秒）

動画で見学はこちらから

コープ北陸 動画で見学 検索

検査の様子についてはこちら

あんあんくん 第78話 お肉は洗わないで！

コープ北陸の安全確認業務 food safety 商品検査

食中毒や原料偽装など食品に関する問題を未然に防ぐために、
商品の特性に応じて各種検査を行い、食品衛生法などの法律やコープ北陸の自主基準に適合しているか確認しています。

微生物検査

食品に食中毒を引き起こす細菌がいないかを調べます。

●事前検査

新たに取り扱う商品をコープファミリーに掲載する前に検査。

●企画時検査

コープファミリーに掲載の商品がコープ北陸の取り扱い基準に合っているかお届けに合わせて検査。

理化学検査

※下記は検査の一部です。

●残留農薬検査

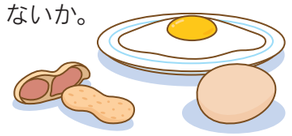
農薬が基準を超えて残っていないか。

●DNA判別検査（米種・肉種）

パッケージに表示されている品種どおりの原材料を使用しているか。

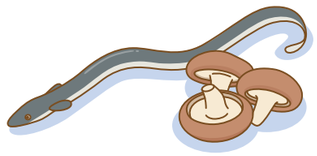
●アレルゲン検査

パッケージに記載のないアレルゲンが含まれていないか。



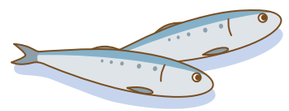
●産地判別検査

商品名に記載の産地と一致しているか。



●ヒスタミン検査

赤身の魚やこれらを原料とする加工食品に「ヒスタミン」が検出されないか。



あんあんニュースのバックナンバーはこちらからご覧いただけます ▶ あんあんニュース 検索　携帯電話からはこちら ▶