

## 商品検査センター見学スタート!

コープみらい組合員の清原さん、小林さん、コープにいがた組合員の関根さんが、センターの役割や、食の安全を守るために家庭でできることを学びました。

※組合員の見学受け入れは9月以降を予定しています

右から関根さん、小林さん、清原さん。  
小林さんはお子さんと一緒に参加



# コープデリ 商品検査センター

食の安全を科学の目でチェック



コープで取り扱っている商品などを検査している「コープデリ商品検査センター」(さいたま市)が、4月に移転・リニューアルしました。年間約3万件の検査を行うほか、施設を見学することができ、食の安全に関わる情報を組合員の皆さんに伝えていくことを目指しています。新しくなったセンターを3名の組合員さんが見学しました。



Report

1

## フードチェーンについて学びました

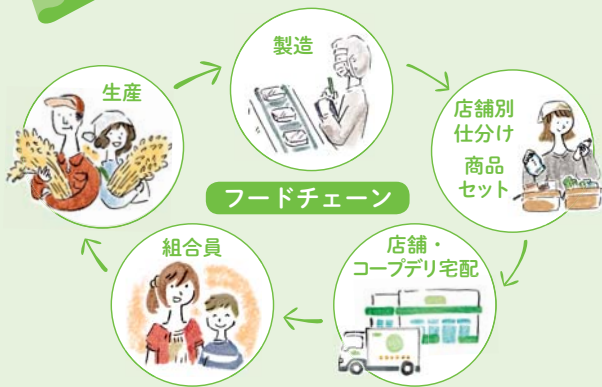
コープがお届けする商品は、生産者から始まり、さまざまな人とのつながりを経て、組合員さんの手に渡ります。このつながりを「フードチェーン」と言います。このフードチェーンについて、映像を通して学びました。



### フードチェーンは安全のバトンリレー

産地や工場で大切に作られた食品は、加工工場や物流施設に届けられます。鮮度や品質を落とさないように管理しながら検品・出荷。宅配センターやお店を経て組合員さんの元に届けられます。

食品の安全は、フードチェーンに関わるたくさんの人の思いと努力がバトンリレーのようにつながることで、初めて実現します。



Report

2

## 実際に検査を行っている検査室を見学しました

商品検査センターでは、残留農薬検査やアレルギー物質検査などさまざまな検査を行っています。すべての検査はガラス越しに見学できます。

ここで見学したのは微生物検査。微生物は、目で見ることはできません。そのため、検査では食品に付着しているかもしれない微生物を増やして数を計測し、食中毒菌がないのかも確認します。食品そのもののほか、原材料を検査したり、製造環境が衛生的のかも検査しています。



検査を通して、フードチェーン全体で食の安全性が確保されていることを確認しています

放射性物質検査室では、検査で使用するゲルマニウム半導体検出器のレプリカを間近に見学。この機器は空間中の放射線を遮断し、食品から出る放射線量を正確に測定するため、分厚い鉛で覆われていて、実物は重さ1.5トンもあります。



わっ、鉛ってすごく重いですね！

鉛とコンクリートの重さを比較してみてください！



検査で使用しているゲルマニウム半導体検出器

レプリカ

こんな器具を使うのは、中学校の理科の実験以来です。操作が難しい！

**検査で使っている器具を使ってみました**

検査に欠かせないマイクロピペットは、微量の液体を正確に測り取るための器具です。実際の検査では、1000分の1ミリリットルという一滴に満たない量を測り取っています。



**タブレット端末で、検査の内容をより詳しく学びました**

動画やイラストなどで検査の様子を詳しく解説したものが見られます。



動画で検査の手元まで見ることができて、わかりやすい！

Report  
**3**

**食中毒予防のためのポイントや食品の保存方法などを学びました**

ここでは、食の安全のために自宅のキッチンでできることを学びました。フードチェーンではアンカーである組合員さんの役割も大切です。家庭での食中毒を防止するために、日頃の手洗い、調理器具の殺菌、食品の保存などに気を付けましょう。



写真の○部分を洗い残していました



**食中毒予防の3原則**

- 原則① **『つけない』**  
手や指にはたくさんの細菌が付いています。手を洗うときは、親指の付け根や指の間、皮膚のしわまでしっかり洗いましょう。
- 原則② **『ふやさない』**  
細菌は凍結しても死滅しないものがあり、食品を常温に戻すと盛んに増殖します。冷蔵庫・冷凍庫から出した食品は早く使いましょう。
- 原則③ **『やっつける』**  
加熱が不十分だと細菌が残り、食中毒のリスクが高まります。また肉類は中心部まで加熱しましょう。

**「手洗いチェック」で、隅々まで手が洗えているのかを確認しました**

汚れに見立てた専用のクリームを塗ってから手洗いし、汚れが残っているかをライトを当てて確認しました。白く光っているところが洗い残したところ。洗い残しがあると細菌が残っていることになり、食中毒の原因になります。

いっぱい洗い残しがあった！洗えていないところ、洗い方の癖がわかりました



見学を終えて

**食の安全のバトンを受け取りました！**

清原さん：たくさんの機械で検査されていることがわかりました。家でも食品の保存方法やバランスよく食べることに気を付けたいです。

関根さん：検査と言ってもいろいろな種類と内容があって、それぞれ部屋が分かれていることに驚きました。たくさんの過程を経て、私たちの手元に届いているんですね。

小林さん：これから子どもの離乳食が始まるので、食の安全に興味があって参加しました。離乳食用のペーストなどもしっかり検査されているとわかりました。これからどんどん利用していきたいです。

