

想いをかたちに
SMILING CO-OP

コープ商品の 食品安全・品質保証 の取り組み

商品事故を起こさないように、リスクを可能な限り低くする対策をとっているのよ



商品設計をする時に、原材料から製造、流通、消費までに起こりうるリスクの内容と影響の大きさを想定して、対策をします。そして、商品仕様や表示の点検、工場点検、商品検査で、リスクが抑えられているか確認しています。



リスクに対する対策事例

●「ラブコ」と「ラブコママ」はラブコープのキャラクターです。

こんなところに	こんなリスクがあるので	このような対策をしています
商品開発	賞味期限内での品質劣化	期限内まで品質が保たれるかどうか、いろいろな条件で保管して、微生物検査や官能検査などで検証して賞味期限を設定します。
商品表示	特定原材料表示もれ (表示にない食物アレルギーが混入)	商品仕様の点検・検査を行い、表示が確実にされているかどうか確認します。アレルギーの意図しない混入が起こる可能性がある場合は、お取引先と確認の上、注意喚起表示を追加します。 表示例:「CO・OPさけふりかけ」 アレルギー物質 (表示推奨品目含む) 乳成分・小麦・さけ・大豆・ごま ■卵、えび、かきを原料にした製品と同じ工程で作られています。
商品表示	米の銘柄偽装	表示されている銘柄になっているかどうか、遺伝子による品種判別検査を行っています。 精米メーカーに対し、産地の確認や原料米の受け入れ時のチェックなどの対策協議をしています。
製造	異物混入(金属片)	工場点検で、「製造ラインのネジ抜けがないか」「金属検出機は正しく使われているか」などの項目で、製造段階での混入対策をチェックしています。
物流	味噌の変色	味噌は、常温保管商品ですが、高い温度にさらされると変色します。温度調節のできる倉庫や温度の低い箇所において変色しないように管理をしています。