

コープデリ商品検査センター

栄養成分測定

コープのお店で製造・販売している弁当や惣菜、パンなどの栄養成分値を算出し、正しい表示につなげています。



例えばこんな検査をしています

微生物検査

原材料や商品、加工施設などが衛生的に管理されているか、食中毒の原因となる菌がないかを確認しています。



残留農薬検査

農産物やその加工品に、基準値を超える農薬が残留していないか、適切に農薬が使用されているかを確認するための検査です。



ほかにも… 残留動物用医薬品検査、カビ毒検査、食品添加物検査、放射性物質検査、アレルギー物質検査、遺伝子検査、ヒスタミン検査などの検査や、食の安全に関する調査研究を行っています。



私が案内します！

コープデリ商品検査センターって？

産地や工場で作られた商品は、鮮度や品質を維持しながら、宅配センターやお店を経て、組合員の皆さんの元へ届けられます。このつながりが「フードチェーン」。商品検査センターは「フードチェーンの各段階でさまざまな検査をすることで、食の安全の取り組みが適切に機能していることを科学的・客観的に確認する役割があります。組合員の皆さんに正確な情報をお届けするための、大切な施設なのです。



コープデリ
生活協同組合連合会
商品検査センター
情報発信・業務管理課
星野さん

コープデリ商品検査センター（埼玉県さいたま市）は、組合員の皆さんにお届けしている商品などの検査を行う施設です。見学や体験もでき、食の安全情報を組合員の皆さんにお伝えしています。星野さんの案内で、商品検査センターを紹介いたします！

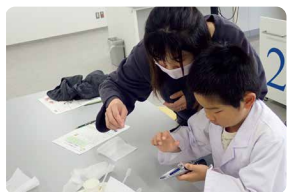
検査の様子を見学できます！

商品検査センターでは、商品の衛生や表示、安全性に関わる検査など、組合員の皆さんの「食をめぐる不安」に対応できるよう、さまざまな検査を行っています。その数、年間約1万5000件！ その検査の様子は、ガラス越しに実際に見学できます。検査で使用するしているものと同じ器具の展示もあり、さまざまな検査の内容をより詳しく学ぶことができます。

身近な「食」の不思議を楽しく学びます

食の安全に関わる実験ができます！

食べ物や安全に、おいしく召し上がっていただくためには、フードチェーンのアンカーである組合員の皆さんの役割も大切です。商品検査センターでは、糖度計を使って身近な食品の糖度を測る実験や、家庭での食中毒を防止するための「手洗いチェック」などを実施。さまざまな体験から、食の安全を学ぶことができます。



糖度計で身近な食品の糖度を測定！
食への興味を深めます



実際の検査の様子を、ガラス越しに見学することができます



検査で使っている機器のレプリカや、同じ器具の展示もあります

お待ちしております！

ぜひご来館ください！

商品検査センターでは、実際にご来館いただき、コープデリの食の安全についてご案内する一般向け見学を受け付けています。またオンライン見学会や、食と科学が楽しめるイベントも定期的に開催しています。ホームページやチラシなどでご案内しますので、ぜひご参加ください！



詳しくはこちら



コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指しています。



今回の取り組みは、目標4：

質の高い教育をみんなに

につながっています。

