

商品仕様書点検

商品仕様書は「商品設計のカルテ」です。「品質や管理が取り扱い基準を満たしているか?」「食品表示に間違いがないか?」などを商品仕様書で点検・確認します。2016年度は約16,000件の仕様書点検を実施しています。

商品検査

商品の安全性を評価するために科学的かつ客観的な視点でフードチェーンの「安全の全員リレー」がきちんと機能しているかを確認します。コープマークの商品は日本生協連の商品検査センター、それ以外をコープデリ連合会の商品検査センターで検査しています。コープデリでは2016年度は約26,000件の商品検査を実施しています。



産地点検

コープデリは生産者を訪ね産地点検を実施しています。この調査にはGAP(農業生産工程管理)という方法を採用しています。これは確かな農産物をお届けするために生産者とコープデリが協力して行う「農業の健康診断」。現在の栽培環境・管理状況をお互いの目線で確認しあい、議論を経て、必要な改善を進めていきます。2016年度は168の産地で実施しました。



工場調査

工場調査では、製造管理や製造環境を中心に点検・確認。コープデリグループが製造する商品については、製造・加工施設(コープデリフーズ)にてHACCP(ハザップ)という手法で工程管理と点検を実施します。

放射性物質検査

放射性物質の自主検査については、組合員さんの利用が多い食品をはじめ、この間の検査データや行政の検査実績などを参考に、優先順位をつけて自主検査を行っています。2016年には、コープデリ連合会商品検査センターがISO/IEC17025の認定を取得しました。これによって世界に通用する放射性物質の検査結果を出す能力のあることが認められました。

今後もこの取り組みを通じて、取り扱う商品の管理状況を確認し、傾向を把握していきます。

※検査結果は、商品と一緒にお届けする「お届け明細書兼請求書」やホームページでお知らせしています。



生い立ちが はっきり分かる 商品を届ける。

「産直」は、単なる商品取引ではありません。安全性の確保、おいさと環境への配慮を中心に、産地や工場の現地調査など、多岐にわたるチェック項目をクリアした生い立ちがはっきりとした商品を届ける取り組みです。

たまご・牛乳など

産直のたまごや牛乳、それを素材にした商品が含まれます。



畜産品

お肉、それを素材にした商品に表示されます。



農産品

お米や野菜、果物など農産物のほか、その素材を使った加工食品も含まれます。



水産品

産直マーク以外にも国際的な資源保護の指標、MSC、ASCマークを併記することもあります。



コクと酸味のバランスがよく
マイルドな風味
産直のはぐくむたまごで
作ったマヨネーズ
➔ P29



生まれも、育ちも、
飼料米も国産です
産直純和鶏お米育ち
➔ P25



トキとの共生を
目指して育てた
産直新潟佐渡コシヒカリ
➔ P22



海を守り、
環境に配慮して育てた
宮城県産
冷凍かき大粒
➔ P21