

好きだから伝えたい

コープ商品

コープ商品の 食品安全・品質保証 の取り組み

コープ商品をより多くの組合員に愛していただくために…
日本生協連の取り組み例を一部紹介します。

原材料の管理

BOMAR社の養殖池です。数ヘクタールもある広大な土地に広がっています。養殖池ごとに管理人が常駐し管理しています。約4カ月育てたえびが水揚げされます。

安全性が確認された原材料を
安定的に確保することが大切です。



たとえば… サラダえびの場合

えびの生産は、気象条件などにより、収穫量や品質が変わってきます。また商品の品質は、養殖方法や水揚げから輸送、工場での管理レベル、そして原料を安定的に集荷する能力にも大きく左右されます。コープのサラダえびは、広大な養殖池が工場に近く、鮮度の良い原料を素早く加工することが可能なタイやインドネシアの工場を選定してします。

生産環境は日々変化していますが、コープでは商品担当者、および現地スタッフを定期的に工場に派遣し、品質管理体制、生産指導、工場設備の改善を行い、より良い品質、おいしさの実現に取り組んでいます。



加熱済みなので、解凍するとすぐ食べられます。

製造の管理

収穫前の生育状況調査です。もみの中に米がきちんと入っているか？ 1穂に何粒のもみが付いているか？ 1株に何本の茎ができているか？ その他、もみや葉の色は正常か？ 虫や病気の被害はないか？などを調査します。

厳しい品質基準をクリアするため、
点検や検査をしています。



たとえば… コープ米 (指定産地米) の場合

毎年栽培前にコープと指定産地の間で「栽培計画書」を確認します。その後、主な生育段階で商品担当者が現地に赴き、点検を行います。たとえば、正しい品種が使用されているか(種子更新)、農薬の使用は適切か(栽培記録簿点検)、貯蔵施設の管理は行き届いているか(施設点検)などです。

秋の収穫が終わり、産地から指定精米工場に原料玄米が納品されます。精米工場では、コープ米の品質基準に基づいて、受入検査を行います。基準の一例としてより品質を保つために、原料玄米の水分値基準は、15.0%以下としています(公的基準16.0%)。

また、ごはんの「食味」を左右する指標、たんぱく質含有率の基準も設定しています。同じ産地でも、たくさんの生産者の方々が様々な条件でお米を栽培しています。品質のばらつきをできるだけ少なくして、地域全体のお米の品質を良くしていくことが大切と考えています。日本生協連商品検査センターでは栽培計画書の科学的検証を目的として、玄米の残留農薬検査、精米の品種判別検査を実施しています。



コープの指定産地米は
15種類あります。