

商品検査センターレポート

商品検査の考え方

商品の安全性を確認するためにはフードチェーン全体での総合的な取り組みが必要です。商品検査はその機能の一つです。

商品検査センターの役割

- 商品の状態を科学的・客観的に把握します。
- 食品衛生法や関連する法令、コープネット自主基準に適合しているか、確認します。
- 検査データを蓄積・分析し、商品の改善・品質向上に役立てます。

フードチェーンと商品検査のかかわり例

商談



生産



製造



①「商品仕様書」の記載内容をもとに、食品表示を確認する検査を行います。特にアレルギー表示を確認する検査（特定原材料）を重視しています。

② 組合員にお届けする前の商品状態を確認する目的で取り扱い事前検査を行います。また、コープの工場や調理施設で新たに開発する商品の科学的検証にも関わっています。

組合員



店舗・
コープデリ
宅配



店舗別
仕分け
商品セット



⑤ 組合員にお届けした商品状態を確認する目的で供給時検査を行います。また、組合員よりいただくお申し出のうち、科学的調査が必要なものについてお申し出品検査を行っています。

④ お店の中にある調理施設の衛生状態を確認する施設衛生検査を行います。職員の手指や器具の表面を拭き取り、検査します。

③ 物流施設内で見つかった品質不良商品（変な臭いがする・袋が膨れている等）の状態を把握する目的で検査を行います。

検査実績概要(検体数)

- 2015年度の検査は日本生協連と合わせ50,485検体です。日本生協連ではコープ商品の検査、コープネットではそれ以外の商品の検査を行っています。
- 商品毎にどのようなリスクがあるか分類しています。分類したリスクの要因となるハザードに対し検査項目を設定し、優先度の高い商品を計画的に検査しています。
- 検査結果で調査が必要と思われる商品があった場合、商品の取り扱いを担当した部門に対して「商品検査調査要請書」を発行します。部門担当は、お取引先に対し調査及び是正処置報告などを求め、商品の改善につなげていきます。

	日本生協連	コープネット	合計	
微生物や食品中に 残存する化学物質 などの検査	微生物	5,812	15,935	21,747
	残留農薬	3,071	968	4,039
	残留動物用医薬品	232	176	408
	食品添加物	866	205	1,071
	カビ毒	407	173	580
	ヒスタミン	949	589	1,538
	放射性物質	2,730	2,527	5,257
食品の品質や 規格成分の検査	成分・品質	2,471	868	3,339
	内容量	1,508	0	1,508
	官能	2,797	6	2,803
	品温	0	318	318
食品の表示を 確認する検査	特定原材料	1,566	460	2,026
	遺伝子組換え	158	0	158
	品種・肉種判別	146	126	272
	産地判別	137	71	208
施設衛生検査	0	4,535	4,535	
その他(上記以外)	573	105	678	
合計	23,423	27,062	50,485	