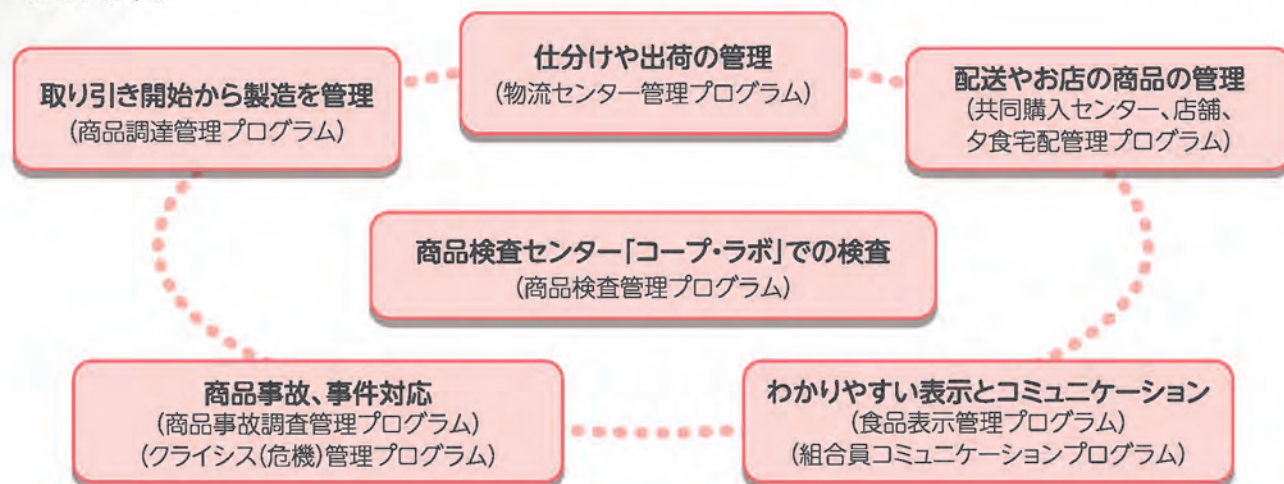


食のリスクのお話 4回目 いずみ市民生協の食の安全のリスク管理

いずみ市民生協は、安全をお届けするために最大限努力します。

1. いずみ市民生協は「食品安全プログラム」という独自の「リスク」管理のしくみを運用しています

(1) 原料調達・生産から組合員宅に届くまでの過程において、科学的観点で「衛生管理」と「食品防御」の努力を重ねています。



(2) コープ商品や産直商品だけでなく、すべての商品が対象です。

(3) 生産からお届け、その後の対応も含めて、どこに、どんな大きさのリスクがあるのか、リスクを管理しています。

(4) 食品を提供する事業者として気を付けなければならないのは「食中毒」であり、毒物混入などの「食品犯罪」です。

(5) 国の基準順守を前提に、食品安全プログラムを運用するために必要な独自の管理基準を設けています。

1. 今の国の「食品の安全に関する基準」は、「国民の健康が一番大事」ということで、科学的に作られ、その根拠となるデータも公開されています。
2. 食中毒の原因となる「微生物」に関しては、法令等より厳しい基準を設定しています。
 - ・厳しい基準を設定することで、メーカーの衛生管理レベル向上につなげます。
 - ・法令に違反していない場合でも、取り扱いを中止する場合があります。

「国の基準を守ること、
メーカーに守らせること」
が何よりも大切です。



2. もしもの時も安心「緊急連絡」

あなたが利用した商品でなにかあった場合、電話やメールで、すぐに連絡します。

メール登録はこちらから▶

※QRを読み取り、空メールを送信してください。
※読み取れない場合は、izcooptouroku@aeh.jp
に直接空メールを送信してください。



3. ここまでしています

例1 安心農産物

- ① 取り扱い農産物は、すべて残留農薬の抜き打ち検査の対象です。
- ② 産直産地には、年一回以上訪問し、点検しています。組合員の「点検補助員」も同行します。

例2

農薬検査機能と検査項目数は、全国の生協ではトップクラスです。

コープ・ラボの農薬検査機器は、一斉に400項目以上の農薬が測定できます。
検査した農薬は年間約876,000項目になります。

例3

「異臭(変なニオイ)の申し出」があれば、すぐ農薬検査を実施しています。

毒物混入などの犯罪も警戒しています。

