

04

食の安全・安心 づくりの取り組み ～食の安全・安心～



商品取り扱いの基本的な考え方は、組合員に対し「良品質の商品を提供すること」です。生協のPB(プライベートブランド)商品である「コープ商品」「産直商品」だけでなく、NB(ナショナルブランド)商品や市場手配の農産物についても、仕様書や産地などを確認し、食品添加物使用基準にあった商品のみを取り扱っています。

1. 安全であること
2. 安心できる品質であること
3. 適正価格であること
4. 生鮮商品は新鮮であること
5. ぐらしの見直しやぐらしの助け合い、地域づくりに寄与する商品であること

■ コープ商品

CO-OP 日生協開発商品

全国の生協が加盟する日本生活協同組合連合会で開発しているコープ商品。

Hearts 福井県民生協オリジナル商品

県民せいきょうが開発しているハーツオリジナル商品。

CO-OP コープ北陸開発商品

北陸3件の生協が加盟するコープ北陸事業連合が開発しているコープ商品。

Coop's コープこうべ開発商品(コープス)

コープこうべが開発しているコープ商品。

■ 安全確認業務(商品検査)

組合員に安心して商品をご利用いただくために、CO・OPの宅配の新規商品やハーツ店内加工商品を中心に微生物検査、産直農産品を中心とした残留農薬検査、国が定めた17都県の生鮮品を中心とした放射能検査を実施し、取り扱い商品の安全確認を行っています。

■ 2017年度検査数

項目	16年度実績	17年度実績	前年比
商品検査数	9,999件	9,002件	90.0%
工場点検数	259件	293件	113.1%

	検査数	主な検査商品
微生物検査	年間 8,816品	・ハーツ店内加工の惣菜・畜産・水産商品 ・CO・OPの宅配の新規取り扱い商品など
残留農薬検査等	年間 131品	・【産直】大三島のいよかん(愛媛県) ・【産直】長いも(青森県)など

■ HACCP 「福井県版HACCP(ハサップ)」の取り組み

原材料から製品、食事ができあがるまでの間の食品の安全を確保するための基準を定め、基準どおり製造されているかを確認・記録することで、食中毒や異物混入を未然に防止します。

ハーツ、ハーツ生鮮加工センター、きらめきにおいて「福井県版HACCP」認証を取得し、衛生管理レベルの向上に取り組んできました。2017年度は、ハーツ三方五湖店、勝山きらめき厨房においても「福井県版HACCP」の認証を取得しました。



ハーツ三方五湖店の
認証取得▶



福井県版HACCP認証数	
ハーツ	9店舗
ハーツ生鮮加工センター	1施設
きらめき	11施設

■ カバー付きフードケース導入

衛生面から、ハーツさばえの惣菜バイキング売り場をカバー付きフードケースに変更しました。バイキング用のトングは2時間ごとに消毒交換、売り場の清掃を徹底し、衛生管理に努めています。

