

“安全”と“安心”のために
～CO-OP商品の取り組み～

コープ商品の「製造工場の点検」

2020年はCO-OP商品60周年



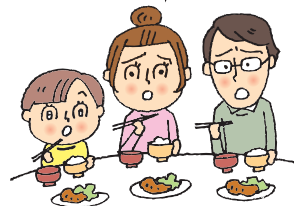
co-op 60th

1

スーパー▲▲で
食中毒が発生
しました…



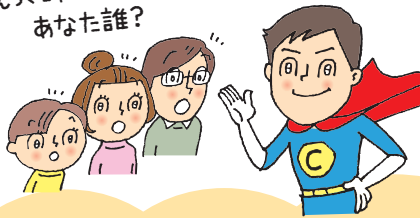
食中毒ってね、お腹が
痛くなったりするのよ



2

おっと、
私をお呼びですか？

えっ、呼んでないよ
あなた誰？



私、コープマンです！
安心して食べられるって大切ですね。
そのために生協は、コープ商品の製造
工場を点検しています。
ご紹介しますね。

3

まずは“原材料の管理”を点検

「原料は正しく保
管されているか」
「取り決め通りの
原料が使用され
ているか」
などをチェック！



2019年度点検実績

工場点検件数	1,813件
--------	--------

4

そして、食中毒をおこさないための 工場の“衛生管理”を点検



衛生的に製造するために、
「設備や機械の洗浄、殺菌が適正に
行われているか」をチェック！



作業者に「衛生教育や健康管理が
実施されているか」をチェック！

その他、工場点検で確認する項目は113項目以上！

5

生協は
食の安全のために
色々なことをやって
くれてるんだあ～

組合員さんが
安心して
暮らせることが
生協の願い
ですからね！

なんで一緒に
食べるの!？

