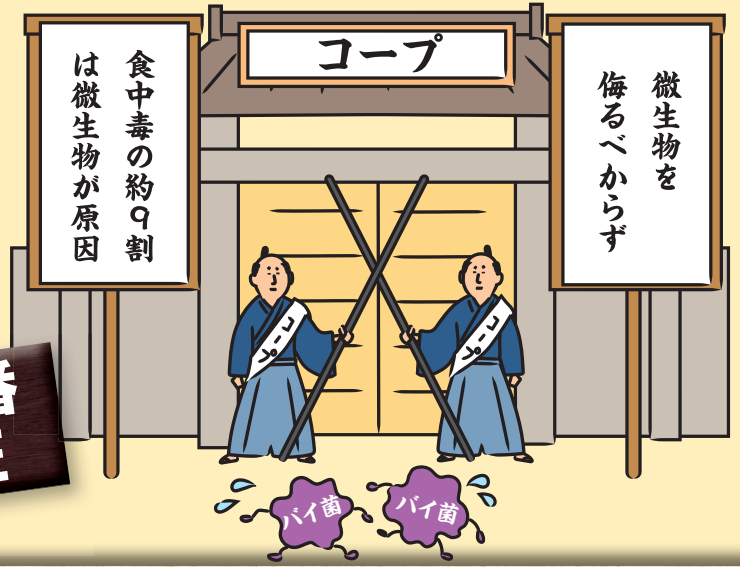


組合員さんの安心・安全を守る

微生物検査

お届けする商品の品質を確認し、
組合員さんの健康被害に繋がらないよう、
微生物検査を行っています。

生協の門番
品質保証



検査内容、確かな品質のために

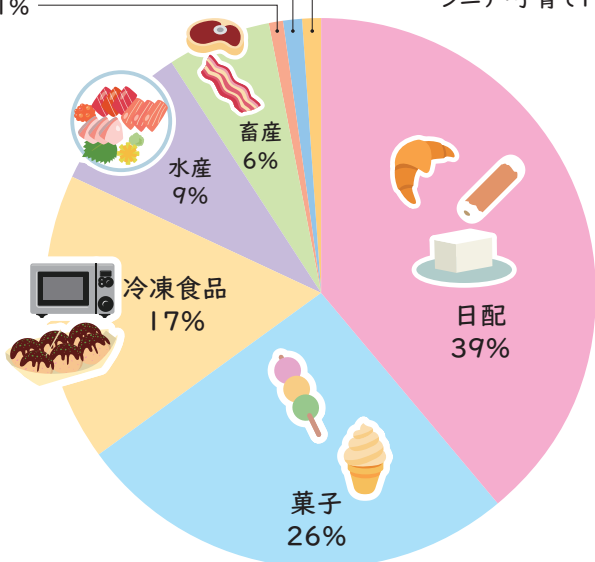
検査数はなんと
年間約**14,000**点!

※2020年
コープきんきの検査の実績

食品宅配1%
ギフト・食品通販1%
畜産6%
水産9%
冷凍食品17%
日記39%
菓子26%
シニア・子育て1%

検査の内訳

2020年は
新規商品検査
……5,241点
流通品検査
……8,877点
微生物検査
(合計点数)
……14,118点
を実施しました。



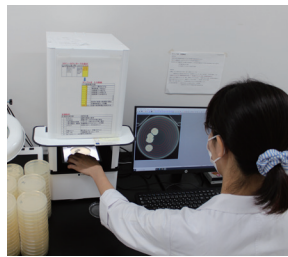
微生物検査の流れ



商品をカットして専用の袋に入れます。滅菌水を入れて攪拌(かくはん)し、試料液を作ります。



試料液をシャーレに塗ります。



一定の温度と時間で培養し、細菌数を測定します。

検査結果がわかるまで約2日かかります。

新規商品は事前にチェック



新規商品のうち、微生物の影響を受けやすい商品について検査。取り扱いの可否を判断しています。

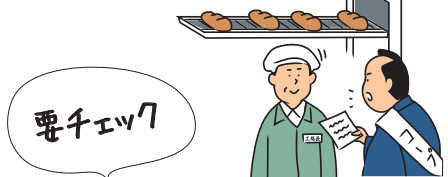
取り扱い後も抜き取りチェック



流通後も店舗・宅配商品を抜き取りで検査。組合員さんが利用される状態と同じ条件下で検査しています。

検査結果はきっちり報告

- 1、取引先へのフィードバック
- 2、ホームページで毎月報告



コープきんき 品質保証 検索
※別途通信料がかかります

おうちで実践

食中毒を防ぐ 3原則

商品のお届け後は家庭での食中毒予防も大切です。

パイ菌を
つけない

パイ菌を
ふやさない

パイ菌を
やっつける

組合員さんの
“安心の食卓”を
しっかり支えます!

