

品質保証だより

2021
May

5



今月のお知らせ

ならこーぷフードセーフティシステム

ならこーぷでは、組合員さんに確かな商品をお届けするために、独自のフードセーフティシステムを構築し運用しています。

フードセーフティシステムは、食品の原料から製造、流通、供給（販売）、そして消費者までの過程で発生するリスク評価を行い、管理項目を決めて、継続的に管理・監視するとともに組合員や取引先などのステークホルダーへの情報提供・意見交換を行うシステムです。

まずは、起こりうるリスクについて、最新の科学的知見を参考に分析・評価し、「商品政策」をはじめ独自の基準や仕組みを作り実践してきました。また、これらの政策や基準は、適時見直し、改定しています。

システム概要図

ならこーぷフードセーフティシステム (リスク分析手法)

**リスクアセスメント
(評価)**
情報収集・分析評価

↔

**リスクマネジメント
(管理)**
基準・仕組み

**リスク
コミュニケーション**
情報・意見交換、共有化

安心安全業務監査委員会

商品検査レポート

3月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物 検査	検査数 1,005	店舗新規商品検査において「水産1商品」が一般生菌数にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
理化学 検査	検査数 303	主な 検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬*	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
			72	42	9	3	58	8	22

※外部検査機関へ依頼


毎月の検査結果はHPにも記載しています。▶ <http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>