

発行にあたって

# 食の安全と安心を第一に



コープデリ連合会  
理事長 土屋 敏夫

コープデリグループでは「安全」と「安心」を食卓にお届けするために、食品安全・品質保証を最優先課題として日々取り組んでいます。このコープデリの取り組みを紹介する『食品安全・品質保証レポート』は毎年発行され今回で10年目となります。

食品表示法改正や、食品事業者へのHACCP(\*)導入義務化の方向性など、消費者と食品事業者に関わる制度変更が進んでいます。食品の「安全」と「安心」は、生産から消費まで全ての工程に携わる人たちの誠実な努力により実現できるものです。コープデリは確実な実務執行と、組合員への情報提供とコミュニケーションを積極的に進め、生産者・メーカー・お取引先と消費者・組合員をつなぐ役割を果たしてまいります。

組合員の皆さまから寄せられるさまざまな声は「生協の宝もの」です。2017年度も商品や宅配・店舗についてたくさんのお声をいただきました。一人ひとりの組合員の暮らしの中から発信されたご意見、ご要望等は、生協への期待のあらわれであり、商品やサービスの開発、改善につなげるための貴重なご意見です。また、商品についてのご指摘を「お申し出」として受け止め、日本生協連および全国の生協と連携し、丁寧に調査して回答を行うとともに、重大な事故の予兆を見逃さないように取り組んでいます。

今回のレポートは、商品をご利用いただいたときの不具合やご不安に対して、コープデリがどのように受け止め、対応しているのかについてお伝えします。

さて、2018年4月にコープデリ連合会の新しい商品検査センターが開設しました。フードチェーンの各過程での食品安全の取り組みが適切に機能しているかを確認する方法のひとつが商品検査です。その商品検査の様子が見学できるようになりました。あわせて、科学の視点から食の「安全」についてお知らせする展示や、食の「安全」と「安心」について学習・交流するコミュニケーションの場としても活用いただけます。多くの皆さまのご来館をお待ちしています。

2018年5月

\*HACCP(ハサップ):食品を製造する際に原料の受入れから製造、生産までのすべての工程で、食中毒などの危害要因(ハザード)を科学的根拠にもとづき重点的に管理する方法です。