

## 1 仕様書の点検

商品を取り扱う前に、約束したおりの原材料が使われているか、どのように作っているか、表示が法律に適合しているか等、確認します。



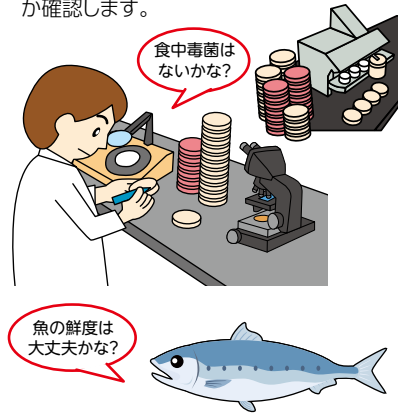
## 2 取引先の点検

農場や食品工場を訪問し、点検を行います。不具合があった場合には、取引先の協力のもと、より良い商品づくりに向け改善につなげています。



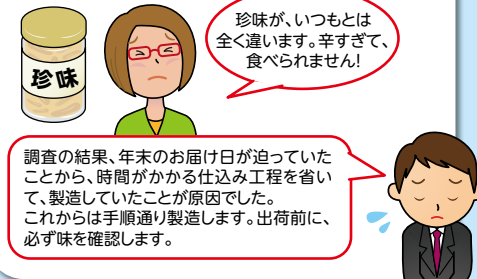
## 3 商品の検査

商品が衛生的に作られているか、表示にないアレルギーが含まれていないかなどについて、検査を行っています。商品の品質に問題がないか、仕様通りに作られているか確認します。



## 4 商品お申し出への対応

商品に不良があれば、原因を調査し、商品の改善につなげます。随時、全国の生協の情報をチェックしており、取り扱い商品に何かあれば、速やかに組合員さんへお知らせします。



それぞれの取り組みを取引先と連携して行い、安全性の向上につなげます。

