

## 詳細情報

名 称	コープデリ商品検査センター		
住 所	埼玉県さいたま市北区吉野町2丁目1417		
代表者	内田 正弘	担当者	長嶋 行子
TEL	048-782-5132 10時～17時(土日祝休み)	FAX	048-654-0779
E-mail	<a href="mailto:net_jg109@coopdeli.coop">net_jg109@coopdeli.coop</a>	ホームページ	<a href="http://kensa.coopdeli.coop/">http://kensa.coopdeli.coop/</a>

取組基本情報	体験区分	農林漁業 加工・調理 <b>見学</b> 伝統文化 その他( )
	対象者	組合員・一般消費者・親子・教職員・高校生・大学生など
	受入人数	1名～最大50名(20名以上の見学の際は、事前にご相談ください)
	予約の要否	<b>あり</b> なし 参加費の有無 あり <b>なし</b>
	交通アクセス	埼玉新都市交通ニューシャトル「吉野原」駅下車、徒歩5分

取組内容	<b>見学対象の種類</b>	コープがあつかう食品の検査(微生物検査、残留農薬検査、食品の品質や規格成分の検査、食品の表示を確認する検査、施設衛生検査など)の検査室の見学と、食の安全を学ぶ展示、簡易実験の体験。
	<b>見学の内容・おすすめポイント</b>	<p>【食の安全を検査室の見学や展示を通じて、見て、聴いて、体験できる施設です】</p> <p>◆ホールで商品検査センターの役割と、食品が生産者から食卓に届くまでのフードチェーンの仕組みを学ぶ動画を見ます。</p> <p>◆見学者には、見学専用のタブレット端末を配布し、商品検査センターの各検査内容などを見学しながら学ぶことができます。</p> <p>◆2階には、食の安全に関する情報や食と健康に関する知識などを紹介するコミュニケーションルームがあり、自宅でできる食の安全などを楽しみながら学ぶことができます。</p> <p>◆実験室で、手洗いチェックや簡単な実験体験を行います。</p> <p>そのほか、事業者・教職員・学生向けに各種研修や講義の対応もおこなっています。対象者に応じて、食品安全についての講義や検査関連の講義・体験と組み合わせることができますのでご相談ください。</p> <p>テストキッチンでは、食育体験のほかコープデリで提供しているミールキット食材を実際に調理するなどの調理体験を行うことができます。</p> <p>親子向けの実験イベントや食育イベント、大人向けの食品安全講座など、各種イベントを不定期におこなっていますので詳細はホームページをご覧ください。</p>
	<b>見学注意事項</b>	<p>【見学日】通年平日(土、日、祝日および年末年始、夏季休業などの閉館日を除く)</p> <p>【見学時間】午前、午後の2回 (見学と実験で約1時間半、そのほか研修・講義・調理体験については応相談)</p> <p>【見学料】無料</p> <p>【予約】完全予約制、必ず事前にお申し込みください</p> <p>【その他】詳しくはホームページをご覧ください <a href="http://kensa.coopdeli.coop/">http://kensa.coopdeli.coop/</a></p>
	<b>【新たな取組】</b>	<p>ホームページでは、来館しなくても楽しめる在宅実験や食の安全クイズなどを紹介しています。</p> <p>見学コースにおきましては新型コロナウイルスの感染拡大防止のために以下の対策を実施しています。(1)来館者への検温の実施、各所へ消毒用アルコールボトルを設置(2)エントランスホール・映像ホールでの人と人の距離の確保(3)実験室でのパーティション設置による飛まつ防止(4)そのほか、館内の換気、清掃の実施、設備の消毒等をおこなっています。また、来館受け入れ人数を、通常の半分の25人に制限させていただいています。</p>