


品質保証 & 声だより

9
2014

組合員さんの声

「甘さひかえめゆであずき」、缶の上部に小さく「缶を開ける時は、裏側を缶切りでお開け下さい。」とあるが、気付きにくい。

実現しました

ご不便をお掛けし申し訳ございませんでした。本品は北海道産小豆を100%使用し、甘さをひかえめに粒残りよく仕上げた商品でご好評を頂いておりますが、開け方については他からも同様のご指摘を頂いておりました。今回、現在記載している文字を大きくし、缶側面に「底部を缶切りでお開けください」の注意書きと、の画像を入れることとし、缶の在庫がなくなる9月頃から変更した商品をお届けできるようになりました。貴重なご意見をありがとうございます。今後ともお気づきの点はぜひお申し出ください。



今月のお知らせ

●商品検査

ならコープで自主的に行っている商品検査は、無店舗・店舗で取り扱う前の新規商品検査、無店舗・店舗で供給している商品の抜取検査、店舗で加工している商品の検査、子会社の(株)奈良コープ産業で製造している商品の検査、その他産直卵を採卵する鶏舎の拭取り検査等です。



—微生物検査—

微生物検査は、衛生的で安全な商品であるかを確認するために実施しています。検査対象は、刺身、惣菜、寿司、食肉製品、魚肉練り製品、卵、和生菓子、洋生菓子、水産加工品、麺類、豆腐、あげ類、冷凍食品等、食中毒発生の可能性を考え実施しています。検査項目は、一般生菌数・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌・腸炎ビブリオ菌・腸管出血性大腸菌O-157で、商品ごとに項目を決め実施し、検査結果は食品衛生法や自主基準により評価します。項目ごとの検査については今後順にお知らせします。

7月度 商品検査 実績

●微生物検査 1,119検体

●店舗新規商品検査において、「パン1商品」が一般生菌数において自主基準不適合となったため工程管理を見直して再検査を実施しました。再検査でも自主基準不適合となったことから取扱いをしないこととしました。また、「菓子2商品」が一般生菌数及び大腸菌群において自主基準不適合となったため工程管理を見直して再検査を実施しました。再検査でも自主基準不適合となったことから取扱いをしないこととしました。



●理化学検査 684検体

食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬 (外部検査機関へ依頼)	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼)	カビ毒
288検体	51検体	6検体	11検体	11検体	4検体

検査の結果、いずれも問題ありませんでした。

放射性物質検査 (NaIシンチレーション スペクトロメータ※①)	62検体	無店舗商品抜取で米8検体、野菜21検体、果物8検体、牛乳10検体、鶏卵5検体、飲料1検体、店舗商品抜取で米6検体、水産1検体、冷蔵日配2検体実施しました。検査の結果、全て検出限界値(20Bq/kg)以下でした。
放射性物質検査 (NaIシンチレーション サーベイメータ※②)	86検体	無店舗商品抜取で野菜52検体、果物12検体、きのこ17検体、店舗商品抜取で野菜3検体、果物2検体実施しました。検査の結果、全てバックグラウンドとの差異が※③3kcps(キロ・カウント・パー・セカンド)以内となりました。

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(遮蔽体(しゃへいたい)付検出器で核種を特定できるもの:ヨウ素131、セシウム134、セシウム137を測定)

※②NaIシンチレーションサーベイメータ(遮蔽体無しの持ち運びできる機器:ガンマ線総量を測定)

※③kcps(キロ・カウント・パー・セカンド):1秒間に対象となるものから何回放射性物質が放出されているか測定するものです。奈良県行政と同様にバックグラウンド(放射線測定の際の測定対象以外からの放射線で宇宙線や天然の放射性物質に起因する)との差異を3以内としました。NaIシンチレーションサーベイメータではガンマ線総量を測定し、より多くの検体を測定し、検出が疑われる場合は、NaIシンチレーションスペクトロメータで確認検査を行うこととしています。