

# 品質保証 & 声だより

5  
2015

## 組合員さんの声

国産ロールキャベツ  
240g(4個)を調理して  
いたら、何もとめていな  
いのでキャベツが  
開いてくる。

## 包材を改善します

ご不便をお掛けし誠に申し訳

ございません。

ご指摘をいただき、かんぴょうなどで結ぶことも  
考えましたが、価格への影響が大きく、商品の改善  
は難しいことになりました。このため、できる限り調  
理時にキャベツが開かないような注意書きを包材に少  
し大きめに入れるように改善致します。この商品は国  
産牛、豚ひき肉を国産のキャベツでひとつずつつい  
ねいに巻いたものです。この機会にご利用を願  
いします。今後ともご意見をお寄せくださいませ。



キャベツがほどけにくいような「調理時のご注意」をお知らせします。

### お召し上がり方

#### 【調理時のご注意点】

- ※調理の際は、商品を凍ったままご使用ください。
- ※キャベツの巻終わりを下にして入れてください。
- ※強火で煮込んだり、おはしでかき混ぜるとキャベツがほどけやすくなります。

## 3月度 商品検査 実績

●微生物検査 1,088検体

●自主基準不適合となる事例はありませんでした。

●理化学検査 551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
144検体	50検体	6検体	3検体	4検体	4検体

精米品種判定の結果、1商品で異種米混入の結果となり、詳細な調査をした結果、意図しないコンタミ※であることが判明しましたが、取引先に対し、再発防止を要請しました。その他の検査結果は、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)	63検体	店舗新規商品で米1検体、無店舗商品抜取で米5検体、野菜9検体、果物13検体、牛乳11検体、鶏卵5検体、飲料1検体、店舗商品抜取で米15検体、水産1検体、冷蔵日配2検体検査の結果、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)	134検体	無店舗商品抜取で野菜32検体、果物18検体、きのこ43検体、店舗商品抜取で野菜16検体、果物13検体、きのこ12検体検査の結果、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。

※コンタミ=異種米が意図せず混入すること。産地で使用する機器、精米機等に残留した異種米が混入すること等が原因となる。

※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)

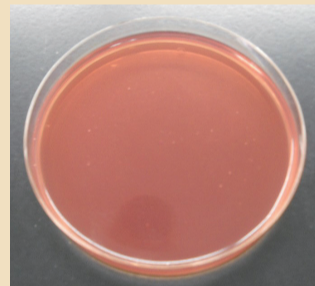
※③kcps(キロ・カウント・パー・セカンド):1秒間に対象となるものから何回放射性物質が放出されているか測定するものです。奈良県行政と同様にバックグラウンド(放射線測定の際の測定対象以外からの放射線で宇宙線や天然の放射性物質に起因する)との差異を3以内としました。NaIシンチレーションサーベイメータではガンマ線総量を測定し、より多くの検体を測定し、検出が疑われる場合は、NaIシンチレーションスペクトロメータで確認検査を行うこととしています。

## 今月のおしらせ 微生物検査

食品の重大事故は「食中毒」です。微生物を厳しく監視しています。

### ●黄色ブドウ球菌検査

この菌は健康な人の皮膚や家畜など自然界に広く分布しています。手や指に傷や湿疹などがある場合や、傷口に化膿がある場合、おにぎりや弁当、サンドイッチなど様々な食品を作る際、調理する人から食品に付くことが多くあります。この菌による食中毒は、菌が増える過程でつく毒素を摂取することで起こります。この毒素は熱や乾燥にも強いので、菌を付けないこと、菌を増やさないことが重要です。ならコープでは年間10,000件を超える黄色ブドウ球菌の検査を実施しています。



黄色ブドウ球菌を検査する培地



黄色ブドウ球菌の培養の様子

