

# 品質保証 & 声だより

8  
2015

## 組合員さんの声

ピンクのお風呂・風呂釜  
汚れ110番は3パック組  
ですが、試したいので  
1パックで案内して  
ほしい。

## 実現 しました

リクエストをいただきあり  
がとうございます。

この商品は、組合員さんのご利用が多い商品の  
ひとつで、ほぼ月1回案内をしています。いただいた  
声をもとに検討した結果、8月3回の企画でお試用と  
して、1パックで案内させていただくこととなりました。  
この機会にぜひお試しください。今後ともご意見、  
ご要望をお寄せくださいませ。

### お試し1袋企画のご要望が実現しました



通常3パック

今回1パック

## 6月度 商品検査 実績

### ●微生物検査 1,096検体

●店舗新規商品検査において「菓子3品目」が大腸菌群において自主基準不適合  
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 588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
158検体	50検体	6検体	15検体	11検体	5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)	69検体	無店舗商品抜取で、米8検体、野菜20検体、果物7検体、牛乳10検体、鶏卵10検体、飲料1検体、店舗新規商品で米1検体、店舗商品抜取で米9検体、水産1検体、冷蔵日記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)	110検体	無店舗商品抜取で野菜53検体、果物22検体、きのこ25検体、店舗商品抜取で野菜6検体、果物4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。

※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 食中毒を防ぐための 冷蔵庫の使い方

食中毒を防ぐために大切なことは①菌をつけない  
②菌を増やさない ③菌をやっつけるです。この中  
で②菌を増やさないために、家庭では食品を冷蔵庫  
に入れて、低温で保存することが大切ですが、次  
のような注意が必要です。

### 食品を冷蔵庫に入れる時は

- 熱いものは粗熱をとり、さましてから入れましょう。
- 食品が冷蔵庫の中にこぼれないように、容器に入れ  
たり、ラップに包んで入れましょう。
- 冷蔵庫への詰め過ぎに注意しましょう。(容量の7割位  
が目安です。)

### 開け閉めは少なく、早めに

- 扉を頻りに開け閉めすると、外気が入って庫内の温  
度が上がってしまいます。ならコープ品質保証部の実  
験では、10秒間扉を開けると、  
もとの温度に戻るまで4~12分  
かかりました。

このように十分に注意してい  
ても、細菌は低温でもゆっくり  
と増えてしまいますので、早めに  
使い、食べるのが重要です。

