

品質保証 & 声だより

9
2015

組合員さんの声

CO・OP 田舎金時豆（立花屋）
150gは、いつも2袋企画です。
賞味期間が24日なので二人家
族で買いにくい。大好きなの
で、ぜひ1袋企画をお
願います。

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。

これまで2袋企画とすることで
買い得な価格で案内してありましたが、このたび1袋で
のリクエストをいただき、ご使用いただくシーンを検討
し、9月4回から1袋での企画をスタートすることとし
ました。CO・OP田舎金時豆は北海道産の金時豆
を使用し、甘さを控えやわらかく炊き上げた商
品です。この機会にぜひご利用くださいま
すようお願いいたします。



7月度 商品検査 実績

●微生物検査 1,186検体

●無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 563 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
156検体	50検体	6検体	11検体	12検体	6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)	74検体	無店舗新規商品で米6検体、無店舗商品抜取で米5検体、野菜30検体、果物10検体、牛乳10検体、鶏卵5検体、飲料1検体、店舗新規商品で果物1検体、店舗商品抜取で米3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)	90検体	無店舗商品抜取で野菜47検体、果物13検体、きのこ20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 お肉の生食、 加熱不足に ご注意ください

気温が高く湿気が多いこの時期は、食中毒の原因菌の増殖が活発になり、なかでも注意したいのが、牛肉や鶏肉などに付着する「腸管出血性大腸菌(O157、O111など)」や「カンピロバクター」などです。

これらの細菌は、家畜の腸にいる細菌で、肉に付着することをゼロにするのは非常に困難ですが、熱に弱いので、十分加熱すれば食中毒を防ぐことが出来ます。

近年、増えている食中毒は、肉等を生で食べる、加熱が不十分な状態で食べることによって発生しています。また、手指やまな板を通して細菌が付着した野菜などを生で食べるなどで発生していることもあります。

食中毒を防ぐためには、生肉や加熱が不十分な肉の料理は食べないことが重要です。また、肉や脂をつなぎ合わせた結着肉や挽肉、筋切りした肉、タレ等に漬け込んだ肉、内臓などは、内部まで十分に加熱してから食べましょう。

