

組合員さんの

想いにこたえて

みなさんから寄せられた声を商品・運用にいかす取り組みをしています。



組合員さん VOICE

2月に案内があった時に、担当者ニュースで紹介されていたので「サンタルーズカベルネソーヴィニオン」を購入しました。美味しかったので、また注文したいです。

実現しました

商品のリクエストありがとうございます。ご要望いただきました「サンタルーズカベルネソーヴィニオン 750ml 原産国名：チリ」は、7月3回COMETの飲料・お酒のページで案内を予定しております。この商品は熟した果実、スパイスの香り、凝縮味が感じられるミディアムボディの赤ワインです。この機会にぜひご利用をお願いいたします。



今月のお知らせ たまごが原因の食中毒を防ぐ



たまごは、たんぱく質や、ビタミン、ミネラルなど多くの栄養素が含まれている栄養価の高い食べ物です。しかし、取り扱いが悪ければ、食中毒を起こすサルモネラ菌などの細菌が増殖することにつながってしまいます。

たまごが原因となる食中毒を防ぐために、購入したたまごはすぐに冷蔵庫で保存します。生で食べる場合は、特に生食用の賞味期限と、殻にひび割れがないことを確認し、食べる直前に必要な量のたまごを割って使用します。(たまごを割って室温で放置すると細菌の増殖に繋がるためです。)加熱調理する場合は、白身も黄身もかたくなるまで十分に加熱し、調理後は早めに食べます。また、たまご(割卵の前後とも)を調理する時に使った容器や調理道具などは、よく洗って熱湯などで消毒すると安心です。



商品検査レポート 5月に実施した商品検査の結果をご案内します。



微生物検査	検査数	店舗新規商品検査において「冷蔵日記1商品」が一般生菌数にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。また、「水産1商品」が一般生菌数と大腸菌群、「水産2商品」が大腸菌群に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。									
	949										
理化学検査	検査数	主な検査項目	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)	ヒスタミン	カビ毒			
	367		108	51	6	9	40	4			
放射性物質検査 (NaIシンチレーション スペクトロメータ※)	検査数	米	野菜	果物	牛乳	水産	畜産	冷蔵日記	飲料	加工食品	検査の結果、 全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
	41	6	16	5	2	6	1	2	1	2	

※NaI(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