

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。

「CO・OPパイシート（発酵バター入り）」を重宝させてもらっています。最近案内を見ないので、ぜひ案内をお願いします。



組合員さん VOICE

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「CO・OPパイシート（発酵バター入り）300g（4枚）」は、9月3回のCOMETで案内を予定しております。この商品は、ご家庭で手軽にサクサクとした軽い食感のパイ作りにご利用いただけます。また、4枚に分かれているので、必要量だけ解凍して使えムダがありません。この機会にぜひご利用をお願いいたします。



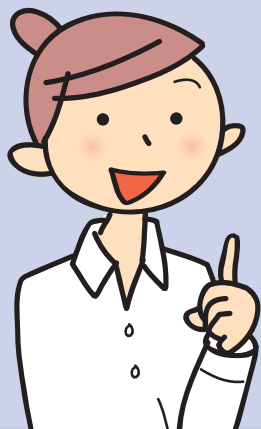
今月のお知らせ 不十分な加熱調理による食中毒への注意

気温が高く湿気が多い時期は、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、平成30年の細菌による食中毒で最も多く起きた「カンピロバクター」による食中毒です。

カンピロバクターは、鶏・牛・豚などの家畜・家きん類の腸管内に生息しています。加熱していない、加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、豚）などを食べる。また、カンピロバクターに汚染された飲料水などを飲むことにより人に感染します。

カンピロバクターに感染すると、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便などの症状を起こします。

冷蔵や冷凍でも長期間生存しますが、熱に弱いため、十分加熱（75℃1分以上）すれば食中毒を防ぐことができます。また、調理前後にはよく手を洗い、調理道具や他の食材に移さないなど二次汚染への注意も必要です。



商品検査レポート

7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	
	981	店舗新規商品検査において「冷蔵日配1商品」「菓子1商品」がいずれも一般生菌にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。

理化学検査	検査数	主な検査項目	食品添加物 (外部検査機関へ依頼 4検体を含む)	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
	385		106	52	7	14	53	5

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	冷蔵日配	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。
	56	4	29	11	2	1	4	3	1	1	

※NaI(エヌエーアイ)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

毎月の検査結果はHPにも記載しています。▶<http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>