

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

「CO・OP 讃岐肉うどん 536g(2食)」の肉が以前入っていた量よりも少ない。価格が高くなってもいいので肉を増やしてほしい。

## 改善しました

「CO・OP 讃岐肉うどん 536g(2食)」の肉の量について、ご期待にそえず申し訳ございませんでした。この商品は2015年に麺を増量しましたが、牛肉の使用量を含め、その他の仕様変更はございませんでした。肉の量につきまして、改善のご要望をいただいておりますことから、10月4回企画の商品からリニューアルし、麺を『210g』から『200g』に、肉の量を20%増量(仕込み時)し案内しています。(通常価格の変更はありません)

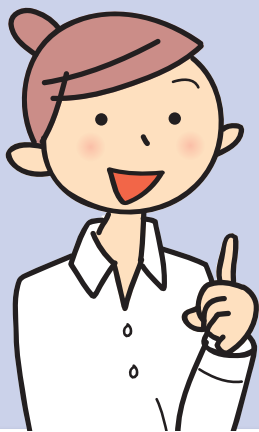
この商品はお鍋一つで簡単につくれる、甘めに味付けした牛肉と玉ねぎの旨味を感じられる讃岐肉うどんです。ぜひご利用をお願いいたします。



## 今月のお知らせ 山菜やきのこによる食中毒にご注意ください

キャンプや登山などに出かけ、自生する山菜やきのこを採り、自然の中で調理して食べるとリフレッシュできますね。でも、自生する山菜やきのこなどには、おいしく食べられるものの他に、下痢・おう吐などの消化器障害や、発汗・手足のしびれなどの神経障害、また、脱水症状、けいれん、呼吸困難などを起こす食中毒の原因になる成分を含むものがあります。

秋には食用きのこ間違えて食べることで起こる、毒きのこによる食中毒が発生します。毒きのこの誤った見分け方として、「柄が縦に裂けるキノコは食べられる」「地味な色のキノコは食べられる」「虫が食べているキノコは食べられる」などが言い伝えられていますが、これらの言い伝えで判断せず、食用と確実に判断できず迷ったときは「採らない・食べない・人にあげない」ことが重要です。



## 商品検査レポート

9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「水産1商品」「冷蔵日配1商品」「菓子1商品」が一般生菌にて自主基準不適合となり、取扱いをしないこととしました。						
	981							

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
	390		90	50	6	10	63	5

ヒスタミン検査において、2検体が自主基準を超える結果となったことから、原料の検査や、製品の再検査を行い問題ないことを確認しました。

放射性物質検査 (NaIシンチレーション スペクトロメータ※)	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。
	75	4	24	25	2	3	6	2	2	7	

※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>