

品質保証だより

2020
August

8



今月のお知らせ

牛乳は製造工程で加熱殺菌されていますが、一度開封されるとパックの中に細菌が入る場合があります。細菌の増殖を抑えるために冷蔵庫で保管していますが、頻繁なトビラの開閉によって品温が上がると細菌が増えると、モロモロとしたヨーグルト状になることがあります。商品に印字されている賞味期限は、「未開封の状態ですら定められた方法により保存した場合の期限」です。開封後に外から細菌が入ったり、温度変化があった場合には、状況が変わってしまいますので、開封後は印字された賞味期限に関わらず早めにお召し上がりいただくようお願いいたします。また、パックの開閉時にはできるだけ注ぎ口に手指が触れないようにご注意ください。

左右に開いてしっかり押しひろげ、
端を持ってゆっくりと手前に引き出します。



商品検査レポート

6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 877	店舗新規商品検査において「菓子1商品」が一般生菌数にて、また、別の「菓子1商品」が大腸菌群にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
理化学検査	検査数 322	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	放射性物質
			72	30	6	11	56	6	41



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>