

賞味期限と開封後の商品へのご注意

「賞味期限内なのに、開封し保管していた牛乳が数日の間にヨーグルト状になった。」等のご意見をいただくことがあります。原因の多くは、開封時やご使用時に、空気中の細菌が入ることで、冷蔵保管されていても、冷蔵庫の開閉等の温度変化で細菌が増えて、中身が変質するためと考えられます。

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。開封後は状況が変わってしまいますので、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、冷蔵庫内がよく冷えるよう、入れ過ぎない。扉の開閉も素早く行いましょう。





商品検査レポート



8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「日配1商品」 「洋生菓子1商品」が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。
	902	

理化学検査	検査数	305
-------	-----	-----

主な 検査項目	食品添加物※	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	43	33	6	8	56	6	42

※外部検査機関へ
依頼3検体を含む

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>