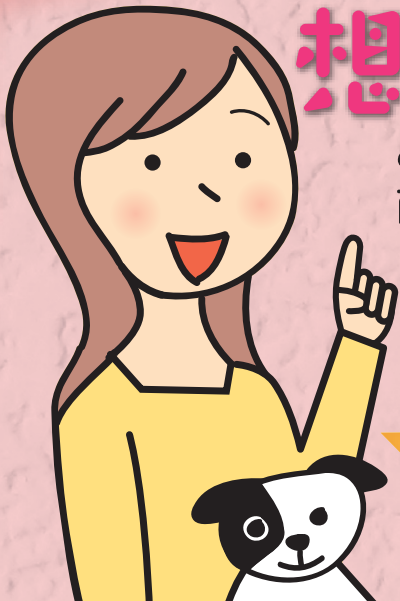


組合員さんの

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。

「おいしいむき甘栗（赤箱）1袋増量」は、案内書では50g×10と表示されているので、増量で10袋になっていることが判りにくい。



組合員さん VOICE

改善しました

案内書の表示についてのお声をいただきありがとうございました。ご指摘いただきましたように、案内書に表示していた50g×10では、1袋増量されていることが判りにくいため、6月4回企画の案内書から、50g×9袋+1袋（10袋）と表示いたします。今後ともご意見をお寄せくださいませ。

おいしいむき甘栗（赤箱）1袋増量

50g×10 ▶ 50g×9袋+1袋（10袋）



今月のお知らせ

安心だより



食中毒を
予防しましょう

サルモネラ菌や黄色ブドウ球菌などによる細菌性の食中毒は、梅雨など高温多湿となる夏場に多く発生します。2015年の細菌による食中毒発生件数（厚生労働省 食中毒統計資料）は431件（患者数6,029人）で、このうち6月から10月の間に240件（患者数2,920人）発生しています。

食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる細菌を食べ物に「つけない」、食べ物についた細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具などについた細菌を「やっつける」ことが大切です。これからの時期は特に手洗い、食品の低温保管や十分な加熱に注意をお願いします。



商品検査レポート 4月に行った商品検査の結果をご案内します。

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>

微生物検査	検査数 947	特に問題となる商品はありませんでした。								
理化学検査	検査数 448	主な検査項目	食品添加物 148	簡易農薬 51	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 4	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 17	カビ毒 4	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。	
放射性物質検査 (NaIシンチレーションスペクトロメータ※①)	検査数 74	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日記	飲料	検査の結果、全て検出下限値(20Bq/kg)以下でした。
		18	17	4	10	5	17	2	1	
放射性物質検査 (NaIシンチレーションサーベイメータ※②)	検査数 15	野菜	果物	きのこ	検査の結果、全てバックグラウンドとの差異が※③3kcps(キロ・カウント・パー・セカンド)以内となりました。					
		9	4	2						

※①NaI(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)

※②NaIシンチレーションサーベイメータ(遮蔽体無しの持ち運びできる機器:ガンマ線総量を測定)

※③kcps(キロ・カウント・パー・セカンド):1秒間に対象となるものから何

回放射性物質が放出されているか測定するものです。奈良県行政と同様にバックグラウンド(放射線測定の際の測定対象以外からの放射線宇宙線や天然の放射性物質に起因する)との差異を3以内としました。NaIシンチレーションサーベイメータではガンマ線総量を測定し、より多くの検体を測定し、検出が疑われる場合は、NaIシンチレーションスペクトロメータで確認検査を行うこととしています。

