

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

いつもヤクルトの『葉っぱのミルク』をドラッグストアで買って飲んでいました。ヤクルトのフルーツ青汁は案内されているので、これも案内してほしいです。

実現しました

リクエストをいただきありがとうございます。ご要望をいただき、検討した結果、1月4回に葉っぱのミルク140g(7g×20袋)を案内できることになりました。この商品は大麦若葉とケールの青汁に、豆乳・発芽玄米・さとうきび糖をブレンドし、青汁特有の青臭さをおさえた豆乳風味のまろやかな味わいです。この機会にぜひご利用いただき1日当たり1袋を目安に、100ml程度の冷水やお湯、牛乳等各種飲料に溶かしてお召上がりください。

リクエストをいただきありがとうございます。ご要望をいただき、検討した結果、1月4回に葉っぱのミルク140g(7g×20袋)を案内できることになりました。この商品は大麦若葉とケールの青汁に、豆乳・発芽玄米・さとうきび糖をブレンドし、青汁特有の青臭さをおさえた豆乳風味のまろやかな味わいです。この機会にぜひご利用いただき1日当たり1袋を目安に、100ml程度の冷水やお湯、牛乳等各種飲料に溶かしてお召上がりください。



今月のお知らせ

安心だより



ひき肉を使ったハンバーグやミンチカツなどによる食中毒予防

0157, 026, 0111などの腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜の腸にいる細菌です。ベロ毒素を出し、身体の中で様々な障害を起すことで、重篤な症状に至る場合があります。腸管出血性大腸菌は、75℃ 1分以上の加熱で死滅します。そのため、特にハンバーグやミンチカツなどのひき肉を使用した料理や、細かい肉をつなぎあわせた成型肉を調理する時には、中心部分まで十分加熱することが重要です。また、包丁やまな板、箸などについて菌が他の食材に付かないよう道具を使い分けることも食中毒予防につながります。



商品検査レポート

11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 1,329	店舗新規商品検査において水産3商品が一般生菌数において、1商品が一般生菌数及び大腸菌群において自主基準不適合となったことから取扱いをしないこととしました。また、菓子2商品において一般生菌数において自主基準不適合となったことから取扱いをしないこととしました。									
理化学検査	検査数 521	主な検査項目	食品添加物 182	簡易農薬 50	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 17	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 9	カビ毒 5	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 87	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日記	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。
		17	21	13	10	5	17	2	1	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。						
		10	3	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、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。

