

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。

長年「フラクトオリゴ糖700g 日本オリゴ(株)」を愛用しコーヒーに紅茶に入れていますが、パッケージが変わってから、注ぎ口が大きくなり、量が入り過ぎて使いにくくなりました。前の方が良かったのですが。



組合員さん VOICE

## 実現しました

ご不便をお掛けし申し訳ございません。昨年5月から包材デザインと容器（ボトルの形状とキャップ）のリニューアルを行いました。中身の変更はございません。

容器をもとの形に戻すことは難しいのですが、他の組合員さんからも同様のご指摘を頂いていることから、フラクトオリゴ糖を少しだけ使いたいときに細口キャップに付け替えて頂けるよう2月4日にフラクトオリゴ糖（細口キャップ付き）案内することが出来ました。この機会にぜひご利用をお願いいたします。



### 今月のお知らせ

## 安心だより



### ノロウイルス 食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、1年を通して発生する食中毒で最も患者数が多く、例年11月から2月にかけての発生が多く見られます。症状は吐き気や嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続きます。感染経路としては、ウイルスが蓄積した加熱不十分の食材や、感染した人が調理し汚染された食品を食べること、患者の便や嘔吐物からの二次感染などが考えられます。ノロウイルスによる食中毒予防のために石けんでの手洗いと、流水でのすすぎを2回行う。十分に加熱（85℃~90℃で90秒以上）する。調理器具などは煮沸や、塩素消毒液（塩素系漂白剤などを水で薄めて使用）が有効です。塩素消毒液を使用する際には塩素濃度や換気、手袋の着用、金属を腐食させる性質がありますので、消毒後の拭取りなどにも注意が必要です。



## 商品検査レポート

12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>

<b>微生物検査</b>	検査数 1,186	店舗新規商品検査において農産5商品、水産1商品、日配1商品が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。								
<b>理化学検査</b>	検査数 399	主な検査項目	食品添加物 98	簡易農薬 51	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 15	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 2	カビ毒 4	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。	
<b>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)</b>	検査数 63	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日配	飲料	検査の結果、全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
		8	20	14	10	5	3	2	1	
<b>放射性物質検査 (NaIシンチレーション サーベイメータ※②)</b>	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、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。

