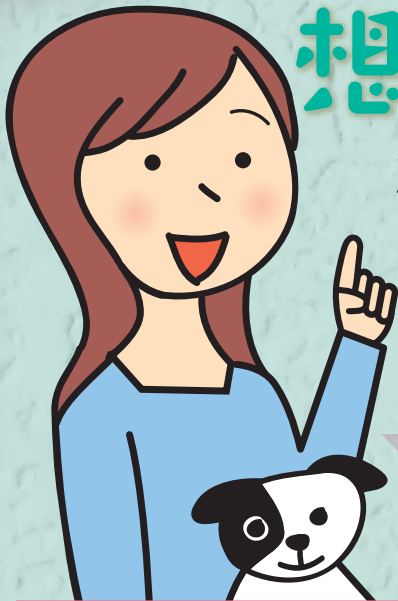


組合員さんの

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。

CO・OP ニュージーランドアイスクリーム 850ml (バニラ、ストロベリー、ダブルキャラメル) のフタは開け方がわかりにくいので改善してほしい。

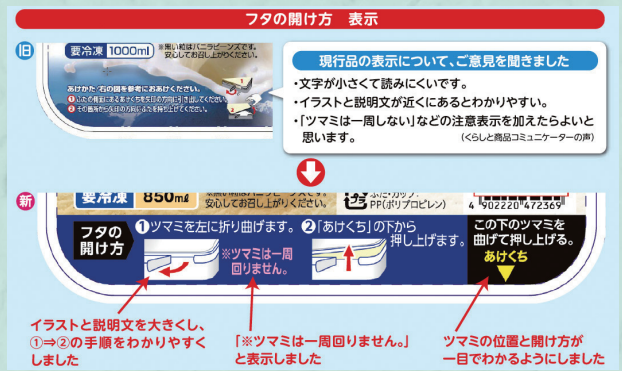


組合員さん VOICE

改善しました

ご不便をお掛けし申し訳ございません。日本で製造されているアイスクリームのフタは、ツマミをぐるっと一周引っ張り、切り取ってから開ける方法が一般的であることから、「開けるのにとまどった」というお声を多数いただいております。そのため、開け方の表示内容を見直しました。

6月4回にはダブルキャラメル、7月2回からバニラ、ストロベリーの表示を変更し、バニラはミルク感をアップさせ、より濃厚でココのある味わいに。ストロベリーは果肉を1.5倍に増やしました。この機会にぜひお試しください。



今月のお知らせ

安心だより



アニサキスによる食中毒を予防しましょう

(厚生労働省ホームページから抜粋)

生鮮魚介類に寄生した「アニサキス」による食中毒が発生しています。アニサキスは寄生虫(線虫)の一種で、その幼虫は、長さ2~3 cm、幅は0.5~1 mm くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫はサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類の内臓に寄生し、魚介類が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。アニサキスの幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含まず)で食べることで、アニサキスの幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

アニサキスによる食中毒を予防するために

- ◆魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。
 - ◆内臓を生で食べないでください。
 - ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- ※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスの幼虫は死滅しません。



魚の内臓及び筋肉に寄生したアニサキス幼虫の拡大写真



商品検査レポート

5月に実施し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	●無店舗新規商品/「水産1商品」が一般生菌数、「日配1商品」が大腸菌にて自主基準不適合となったことから工程管理を見直して再検査を実施した結果、それぞれ自主基準に適合する結果となりました。 ●店舗新規商品/「水産1商品」「日配1商品」が一般生菌数、「日配1商品」が大腸菌群にて自主基準不適合となったことから工程管理を見直して再検査を実施した結果、それぞれ自主基準に適合する結果となりました。									
	1,149										
理化学検査	検査数	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)	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼)	カビ毒	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。		
	413		105	52	6	8	11	5			
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	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。
	60	18	16	5	9	4	4	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	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。						
	15	8	5	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

回放射線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。

