

品質保証 & 声だより

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。

サイズ違いのCO・OPポリエチレンラップを2種類購入しましたが、外箱の色がほとんど同じで見分けがしにくい。他社の製品はサイズによって色分けされているので、サイズによって色分けできないでしょうか？



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でした。

サイズが見分けにくいというお申し出を受け、検討を重ねた結果、ひと目でわかるように箱の色やデザインを変更しました。現在使用している包材がなくなる8月頃から供給予定です。

この商品は酸素透過性が高く、食品の保存に適したラップです。この機会にぜひご利用をお願いいたします。今後ともお気づきの点やご意見をお寄せくださいますようお願いいたします。

CO・OPポリエチレンラップ

レギュラー30cm



ミニ22cm



今月のお知らせ

安心だより



細菌による食中毒を防ぐために

食中毒には、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O-157などの細菌による食中毒、洗剤や農薬などの化学物質による食中毒、ふぐ毒や毒きのこなどの自然毒による食中毒、アニサキスなどの寄生虫による食中毒があります。

高温多湿の気候になる、6月から10月頃は、細菌による食中毒の発生が増えてきます。原因になる細菌は目に見えませんが、次のようなことに注意が必要です。

●細菌を食べ物に「つけない」

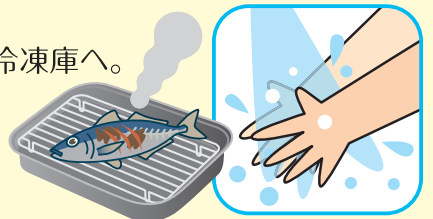
調理の前手洗い、包丁・まな板の殺菌、タオルやフキンは清潔にし乾燥させる。

●食べ物に付着した細菌を「増やさない」

生ものは作り置きしない、必要な分を購入し冷蔵庫・冷凍庫へ。詰め過ぎないよう注意。

●食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

生焼けにならないよう、食品の中心まで十分加熱する。



商品検査レポート

6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 1,035	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 367	主な検査項目	食品添加物 74	簡易農薬 53	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 11	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 3	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 53	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。
		8	17	6	9	4	6	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。					
		12	1	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。

