

2026

5

品質保証だより

May

今月のお知らせ

冷蔵庫に入れてた  
チーズにカビ!?



チーズは栄養素が豊富で水分も多いため、カビが発生しやすい食品です。

中でもシュレッドチーズは細かくカットされているので、表面積が広く空気中のカビが付着しやすくなっています。開封後は賞味期限にかかわらず、なるべく早く使い切りましょう。



# 商品検査レポート



3月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品はありませんでした。
	922	

理化学検査	検査数	249
-------	-----	-----

特に問題となる商品はありませんでした。

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	放射性物質
	48	10	6	7	57	7

※コープ・ラボへ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>