

品質保証 & 声だより

12
2014

組合員さんの声

「生からつくったさんま三枚おろし160g」は、カタログでは塩を使っているのかわからない。料理の都合もあるので表記してほしい。

改善しました

ご不便をお掛けし申し訳ございません。今回お声をいただき、よりわかりやすいように『生からつくったさんま三枚おろし』は、11月3回から「塩漬け加工はしていません」と表示を追加しました。これからも商品や紙面への声をお聞かせください。

この商品は北海道釧路沖で9月から10月に漁獲された生のさんまを、その日のうちに三枚におろして急速凍結した産地1回凍結品です。この機会にぜひご利用ください。

塩漬け加工はしていません。

このような説明を入れて案内します。



10月度商品検査実績

●微生物検査 1,081検体

●店舗新規商品検査において、「水産1商品」が一般生菌数及び大腸菌群において、また「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ため取扱いしないこととしました。



●理化学検査 615検体

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
240検体	50検体	6検体	17検体	7検体	4検体

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)	75検体	無店舗商品抜取で、米7検体、野菜19検体、果物20検体、牛乳10検体、鶏卵10検体、店舗商品抜取で米6検体、水産1検体、冷蔵日配2検体検査の結果、全て検出限界値(20Bq/kg)以下でした。
放射性物質検査 (NaIシンチレーションサーベイメータ※②)	80検体	無店舗商品抜取で野菜32検体、果物22検体、きのこ21検体、店舗商品抜取で野菜3検体、果物2検体検査の結果、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。

※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で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、より多くの検体を測定し、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。

今月のおしらせ 取引先研修会

この研修会は、お取引先とならコープにおいて、品質保証の重要性を共有化し、さらなる品質管理レベル向上を目指すため年1回実施しています。

今年の実施内容

10月29日(水)に開催し、取引先86社から128名と総代、役職員を含め計178名の参加がありました。

研修会では、奈良県立医科大学 健康政策医学講座 教授 今村知明先生より、食品防御の現状と対策について講演いただき、意図的な食品汚染対策について学習を深めました。

また、お取引先による事例報告を2社に実施いただき、先進的な品質管理の取り組みについてお取引先とならコープで共有しました。

今後も共同で学ぶことで、よりいっそうの協力・協同の関係を構築することを目指してまいります。

