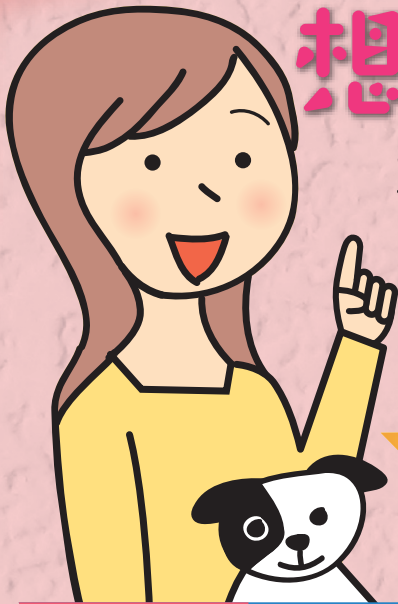


品質保証 & 声だより

5

2016 May



組合員さん VOICE

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。

大阪王将 餃子は、油をひかずに焼けるということで便利のように思いますが、焼きあがると油が多くなっていて、キッチンペーパーで油を吸わせて皿に盛りつけています。以前の餃子は油なし、又はごく少量の油でも十分焼けていました。とてもおいしいのですが、もう少し油を少なくできないでしょうか。

改善しました

ご意見ありがとうございました。2014年7月から油をひかずにパリッと焼ける商品に変更しておりましたが、他の組合員さんからも同様の声をいただきました。この間メーカーと協議を重ね、油の量を調整し、今までよりあっさりとお食べられるよう改善しました。5月1回案内の商品からリニューアルされていますので、ぜひお試しください。



今月のお知らせ 安心だより



ヒスタミン 食中毒

ヒスタミンによる食中毒は、マグロ、カツオ、カジキなど赤身魚に多く含まれるアミノ酸の1つであるヒスチジンが、ヒスタミンを産生する微生物の影響でヒスタミンに変わり起こります。ヒスタミンを多く含むものを食べた直後から1時間位の間に顔面紅潮、じんましん、頭痛、発熱などのアレルギー様の症状としてあらわれます。

ヒスタミンは加熱しても分解しないので、一度ヒスタミンができてしまうと減らすことは出来ませんので、低温管理が重要になります。そのため、生の赤身魚の冷蔵品はなるべく早く食べる、冷凍の赤身魚を解凍するときは低温で短時間におこなうことが大切です。

食品中にヒスタミンが多く含まれていると、食べたときに舌が「ピリピリ」することがありますので、味付けのための香辛料などによるものでない場合は、ご注意ください。



商品検査レポート 3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>

微生物検査	検査数	店舗新規商品検査において日配1商品が大腸菌群において自主基準不適合となり取扱いをしないこととしました。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り、工程管理を見直したうえで再検査を行うこととしました。							
	962								

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。
	519		157	52	7	17	5	4	

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	冷蔵日配	飲料	検査の結果、全て検出限界値 (20Bq/kg) 以下でした。
	64	16	11	15	12	6	1	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	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。
	73	31	19	23	



※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。

