ならコープ

品質保証＆声だより

3
2017 March

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さつまいもときんとき豆の煮物（80g×2）の袋には、きりくちがついているのですが、そこを開けても中身が取り出しにくく、再度ハサミで切らないとダメでした。このきりくちは意味がありません。

改善しました

ご不便をお掛けし申し訳ございません。他の組合員さんからも同様のご指摘をいただいており、改善に向けて協議した結果、開封したときに中身を取り出しやすくするために、きりくちの位置を下げることとしました。また、お召し上がりの際の温め方を追記することとしました。なお、変更の時期は、現在使用しております包装袋がなくなる3月末頃を予定しています。今後もご意見をお寄せくださいませ。

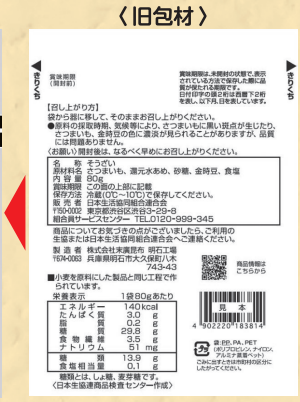
召し上がり方

温めずに	そのまま召し上がれます。
ボイルで（袋のまま約1分）	袋のまま沸とうしたお湯に入れ、約1分温めます。
電子レンジで（500W 約30秒）	耐熱容器に移し、ラップをかけて約30秒温めます。

●調理時間は機種や火力により多少異なります。

〈新包材〉

〈旧包材〉



今月のお知らせ 安心だより

食中毒を防ぐための学習会

コープ六条食事の会は、ならコープのボランティアグループです。毎月第４木曜日にコープ六条の調理室で食事を作り、地域の利用者さんと一緒に昼食を食べて交流しています。食事作りをするコープ六条食事の会の皆さんは、毎月利用者が元気に来て、食事や交流を楽しんでくださることにやりがいを感じて続けておられます。

1月26日に食事作りをするうえで基本となる手洗いの方法、手洗いの効果を確認する実験、食中毒予防に関するクイズ、衛生上注意するポイントなどの学習会を、品質保証部の担当者が講師になり、コープ六条食事の会のメンバー14名の参加で行いました。今後も衛生的に調理した食事を、美味しく利用いただけるよう学習会を行います。

商品検査レポート

1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	
1,005	店舗新規商品検査において水産１商品が一般生菌数において、自主基準不適合となったことから取扱いをしないこととしました。

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	
390		90	57	6	8	6	5	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	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日配	飲料	
56	11	16	10	10	5	1	2	1	検査の結果、全て検出下限値（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）

検査数	野菜	果物	きのこ	
15	9	3	3	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（エヌエーアイ）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、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。