

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。

アーモンドタフィー
(販売者:MDホールディングス)は、口の中でおいしさが広がります。コープでも案内をお願いします。

組合員さん VOICE

実現しました

商品のリクエストをいただきありがとうございます。ご要望いただきました「アーモンドタフィー 135g(個装紙込み)」について検討した結果、9月3回企画で案内できることになりました。タフィーとは、砂糖、水あめ、バターなどを煮詰めて、冷まし固めたものです。カリッと砕ける香ばしいキャンディからバターの濃厚なコクとほろ苦いアーモンドの深い味わいが口の中で広がります。また、個包装になっていますので、手軽にお召し上がりいただけます。(本品製造工場では、落花生、ごま、カシューナッツを含む製品を生産しております。)この機会にぜひご利用をお願いいたします。



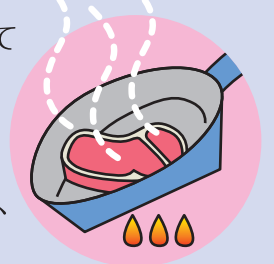
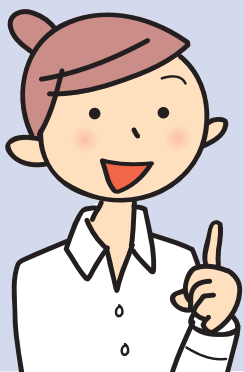
今月のお知らせ お肉の加熱不足にご注意ください

9月になっても、まだ暑いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発です。特に注意したいのが、主に牛肉に由来する「腸管出血性大腸菌(O157、O111など)」や、主に鶏肉に由来する「カンピロバクター」などです。

これらの細菌は、家畜の腸にいるため、肉に付着する菌をゼロにすることは非常に困難です。しかし、これらの細菌は熱に弱いため、しっかりと加熱すれば食中毒を防ぐことが出来ます。

近年、増えている食中毒は、肉等を加熱しないか、加熱が不十分な状態で食べることによって起きています。また、肉を切った手指、包丁やまな板などの調理器具を通し、細菌が付着した生野菜を食べるなどで発生していることもあります。

食中毒を防ぐためには、生肉や加熱が不十分な肉の料理は食べないことが重要です。また、肉や脂をつなぎ合わせた結着肉や挽肉、筋切りした肉、タレ等に漬け込んだ肉、内臓などは、十分に加熱して食べましょう。



商品検査レポート 7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 1,045	特に問題なる商品はありませんでした。								
理化学検査	検査数 401	主な 検査項目	食品添加物 72	簡易農薬 50	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 10	ヒスタミン 50	カビ毒 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 78	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日配	飲料	検査の結果、 全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
		13	30	11	10	8	3	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。					
		7	5	3						

※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、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。

