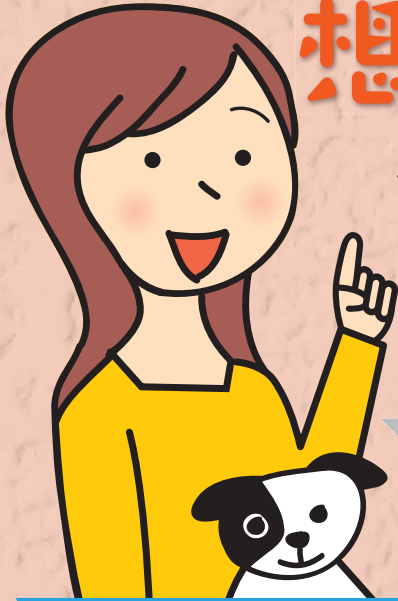


**組合員さんの**

## 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。

ずいぶん前に案内されていた、三角錐の小さな袋に入った「揚げぎんなん」というお菓子ですが、どこのスーパーでも見かけませんので、また案内してほしい。

組合員さん VOICE

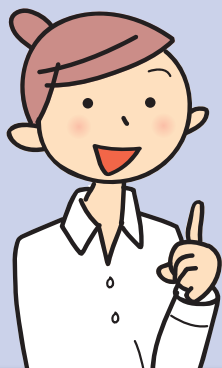
## 実現しました

商品のリクエストをいただきありがとうございます。「揚げぎんなん 70g (個包装紙込み)」は、2月3回のCOMETで案内予定となりました。

この商品はサクッとした食感で、ほんのり塩味です。個包装されており、おつまみやお茶請けにお勧めです。この機会にぜひご利用をお願いいたします。

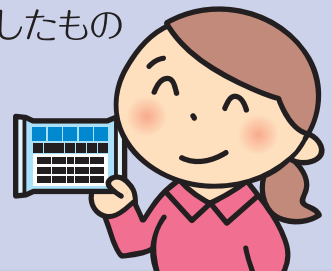


## 今月のお知らせ 食品表示について



食品表示は、わたしたちが食品を選ぶときに、その内容を正しく理解するために重要なもので、名称、原材料、アレルギー物質、保存方法、賞味(消費)期限、原料原産地など、多くの情報が記載されています。これらの情報はもともと食品衛生法、JAS法、健康増進法によって食品に表示することが定められたものでした。しかし、3つの法律による表示は複雑でわかりにくいものであったため、食品表示に関する規定を統合し、2015年4月1日に食品表示法が施行されました。加工食品と添加物は5年間の新表示への移行期間があり、徐々に新表示への変更が進んでいますが、2020年4月1日以降に製造される加工食品と添加物はすべて新表示に移行したのになります。(生鮮食品は2016年10月1日から新表示へ移行済み)

新表示では、原材料と食品添加物の記載方法、アレルギー物質に関わる表示方法などが変更され、栄養成分表示が義務化されました。次回は新表示の内容についてお知らせします。



## 商品検査レポート

12月に実施した商品検査の結果をご案内します。



<b>微生物検査</b>	検査数 819	店舗新規商品検査において「菓子1商品」が一般生菌数に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。									
<b>理化学検査</b>	検査数 305	主な検査項目	食品添加物 60	簡易農薬 40	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 6	ヒスタミン 52	カビ毒 6			
<b>放射性物質検査 (NaIシンチレーション スペクトロメータ※)</b>	検査数 42	米	野菜	果物	牛乳	水産	冷蔵日記	冷凍食品	飲料	加工食品	検査の結果、 全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
		4	18	10	2	3	2	1	1	1	

※NaI(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