

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。

「国産もものタルト」は特定原材料7品目不使用で、アレルギーの子どもでも食べられるのが嬉しいです。学校給食でも扱われているようですが、最近案内が無いようですので、案内してください。

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。「国産もものタルト140g(35g×4)」は、4月3回の「にこにこほっぺ」で案内を予定しております。米粉を使ったタルトに、桃ジャムをのせた冷凍の商品です。申し訳ございませんが、4月3回以降の案内は未定となっておりますので、お見逃しのないよう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



2015年4月1日に食品表示法が施行され、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なります。今回は栄養成分表示についてお知らせします。

栄養成分表示は、これまで任意表示でしたが、新表示では原則義務化（栄養成分が表示されない食品もあります）され、容器包装に入った加工食品には、「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」の5つの項目が、この順番で表示されます。食塩相当量は、これまでナトリウムと表示されていましたが、私たち消費者にとってわかりやすくなりました。

義務表示5項目の場合の表示方法は次のようになります。

「栄養成分表示」と表記し、表示する食品の単位は100g、100ml、1個〇g当たりなどとし、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5つの項目を表記します。

5項目以外にも、脂質の内訳として飽和脂肪酸や、炭水化物の内訳として糖質や食物繊維、また、ビタミンやミネラル類についても、定められた基準にしたがって表記される場合もあります。

表示義務5項目の表示例
栄養成分表示 1個(〇g)当たり

熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g



商品検査レポート

2月に実施した商品検査の結果をご案内します。



微生物検査	検査数 900	店舗新規商品検査において「水産1商品」が大腸菌群にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。											
理化学検査	検査数 370	主な検査項目	食品添加物 (外部検査機関へ依頼 2検体を含む)	簡易農薬	畜種判定	残留農薬 (外部検査機関へ依頼)	ヒスタミン	カビ毒					
			98	53	7	21	59	8					
放射性物質検査 (NaIシンチレーション スペクトロメータ※)	検査数 37	米	野菜	果物	牛乳	水産	畜産	冷蔵 日記	飲料	冷凍 食品	加工 食品	検査の結果、 全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。	
		3	15	7	2	4	1	2	1	1	1		

※NaI(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