

品質保証だより

2021
February

2



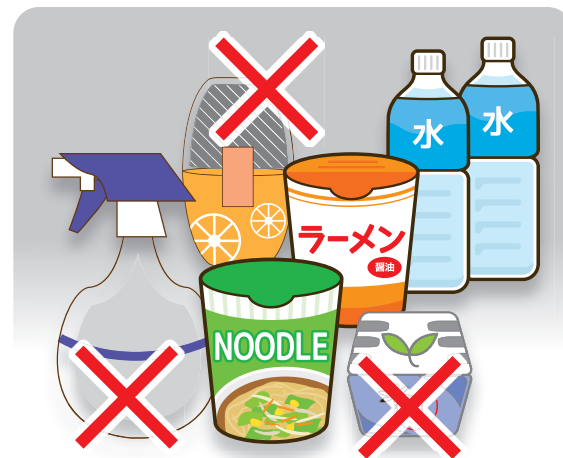
今月のお知らせ

五感と言われる「視覚」「聴覚」「味覚」「触覚」「嗅覚」のうち、「嗅覚」には鼻で嗅ぐことで感じるにおいや、口に含んだ後にのどから鼻にぬけることで感じるにおいがあります。

においを感じることで、心身がリラックスし癒されることや、食品の傷み、ガス漏れなどの危険を察知し、回避することにもつながります。

未開封で保管していたカップ麺や、ペッ

トボトルに入った水などを開封したときに、その食品とは異なるにおいを感じた経験はないでしょうか？ においの原因となる物質は小さいことから、食品の近くに芳香剤、防虫剤、洗剤、線香などの強いにおいがするものと、包装しているフィルムや容器を通過してしまい、におい移りが起こることがあります。食品を保管するときには、近くににおいが強いものを置かないよう注意が必要です。



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。

微生物 検査	検査数 777	特に問題となる商品はありませんでした。							
理化学 検査	検査数 292	主な 検査項目	食品添加物*	簡易農薬	畜種判定	残留農薬*	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
			66	28	8	5	52	6	20

※外部検査機関へ依頼4検体を含む

※外部検査機関へ依頼



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>