

品質保証だより

2021
July

7



今月のお知らせ

たまごは、たんぱく質や、ビタミン、ミネラルなど多くの栄養素が含まれている食品です。しかし、取扱いが悪ければ、たまごに含まれる栄養分で、食中毒を起こす細菌が増殖することにつながってしまいます。

たまごが原因となる食中毒を防ぐために、次のようなことに注意をお願いします。

購入したたまごはすぐに冷蔵庫で保存します。

生で食べる場合は、生食用の賞味期限と、殻にひび割れないことを確認します。

たまごを割って室温で放置すると細菌の増殖につながるため、食べる直前に必要な量のたまごを割って使用します。



加熱調理する場合は、白身も黄身もかたくなるまで十分に加熱し、調理後は早めに食べます。

たまごを調理する時に使った容器や調理道具などは、よく洗って熱湯などで消毒すると安心です。



商品検査レポート

5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 832	店舗新規商品検査において「水産2商品」「洋生菓子2商品」がいずれも一般生菌数にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
理化学検査	検査数 337	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
			84	39	8	7	60	5	31

※外部検査機関へ依頼4検体を含む

※外部検査機関へ依頼

・残留農薬検査の結果、店舗新規商品の輸入レモン（防かび剤不使用）で、防かび剤が検出されたため、取扱いをしないこととしました。



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>