

2026

8

August

品質保証だより

今月のお知らせ

BBQ、焼肉の 食中毒予防



夏休みは BBQ や焼肉を楽しむ機会が増える季節ですね！

生肉には食中毒の原因となる菌が付いていることがあります。生肉を扱う箸や tong と焼けた肉を取る箸は必ず分けましょう。また、肉は中心部までしっかり加熱することも大切です。調理前後の手洗い、食材の低温保管も忘れずに行いましょう。



商品検査レポート



6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	特に問題となる商品はありませんでした。
	977	

理化学検査	検査数	266
-------	-----	-----

特に問題となる商品はありませんでした。

主な 検査項目	食品添加物※1	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※2	ヒスタミン	放射性物質
	42	10	5	14	60	13

※1:2検体は外部
検査機関へ依頼

※2:コープ・
ラボへ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>