



- 毎月の検査室だよりはHPにも掲載しています。[http://www.palcoop.or.jp/au\\_ji/anzen\\_kensashitsu.html](http://www.palcoop.or.jp/au_ji/anzen_kensashitsu.html)
- 放射能検査の取り組みは [http://www.palcoop.or.jp/radioactiv\\_lab/index.html](http://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab/index.html)

## 商品検査室だより

7月度

あさり



### お申し出

秋の時期のあさらりは  
塩辛く感じるのですが…。

### 検査室からの回答

あさらりは3月から5月頃が旬の時期です。この肥っている（抱卵）期間は、あまり体内に海水は入らないのですが、放卵するにしたがって体内に海水を貯える量が増え、それが塩辛さを強く感じる原因となります。

この塩辛さを和らげる方法として、砂出しを行った後に水分を切った状態でザルなどに移し、室内の涼しいところで30分程度あさを放置しておくことです。あさらりは吐き出す力がありますが、吸い込むのは吐き出した反動でしかできないため、こうしておくことで体内の海水または塩水を吐き出してしまいます。この時、あさが吐き出す海水で周りが汚れるのを防ぐため、ザルの上に新聞紙などを置いておくことをお勧めします。

〈7月度検査状況(14.6.21~14.7.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1444件（前年同月1293件）

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	978	6	注意品については再検査、継続調査を実施しましたが、商品回収・人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
残留農薬検査	62	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	308	なし	問題ありませんでした。
残留放射能検査	96	なし	生鮮・一般食品を検査し、全て検出はありませんでした（検出限界値は各20ベクレル/kg）。

【商品の相談受付状況】 401件（前年同月430件）  
人体危害（腹痛下痢、スキントラブルなど）での、複数発生商品ははありませんでした。

### 「海外輸入の加工品」 点検について

「ニュースで『中国で賞味期限切れ肉が使用され日本で流通した』『ベトナムのししゃもから殺鼠剤などが検出された』などの報道がありました。生協の輸入食品は大丈夫ですか？」と、お問い合わせをいただいておりますので、お知らせいたします。

1) 「今回報道の中国『上海福喜食品』の製造品（チキンナゲットなど）やベトナム製造の「からふとししゃも」（販売：伊村産業）は、共同購入・店舗とも取扱いはありませんでした。

\*取扱い品

	商品名	製造（原料鶏肉）
共同購入	レンジで国産チキンナゲット	マルイ食品（国産鶏肉）
	国産チキンのナゲット	マルイ食品（国産鶏肉）
	南国元気鶏レンジでチキンナゲット	マルイ食品（国産鶏肉）
	国産鶏肉使用チキンナゲット	エービーエス商事（国産鶏肉）
	骨なしフライドチキン	プリマハム（国産鶏肉）
店舗	チキンナゲット	日本ハム（ブラジル産鶏肉）
	チキンナゲット	丸大食品（日本、米国、ブラジル、タイ、フィリピン） 日本ハム（日本、ブラジル、他）

2) 「海外輸入の加工食品」につきましては、下記のとおりくみを実施し、問題のないことを確認しています。

■CO・OP商品では、定期的な現地の工場点検を行っています。

- 商品担当者と品質保証担当者と現地事務所スタッフが定期的に工場へ行き、品質管理体制の確認をするため、仕様書点検、監視カメラの設置、入退室管理、工場内私物管理、薬剤管理、従業員教育など、食品防御に関する点検もしています。
- 各種検査にて輸入食品の安全性を確認しています。
- 微生物検査、残留農薬検査、食品添加物検査、汚染物質などの検査を品目ごとに決めて実施してい

ます。また、物流センターにて外観の汚れや、破損、異臭などがいないか検品をしています。

■その他の海外工場の加工品は、以下の内容を最低限確認し、供給しています。

- 原料管理（仕様規格の確認、原料野菜の残留農薬検査など）、生産管理（現地日本人スタッフによる点検など）、製品検査（微生物検査、官能検査など）を実施しています。

■パルコップ商品検査室では、海外工場の加工品の全てを対象に、残留農薬検査を商品取扱い時に実施しています。今回の報道に伴い、「からふとししゃも」など追加で残留農薬検査を実施し、改めて再点検のとりくみを進めています。