



商品検査室だより 3月度

検査結果や工場・産地訪問などで収集した情報で生産者・メーカーと協議し、より良い商品づくりに役立っています

パルコープでは1991年に食品添加物検査と微生物検査からスタートし、その後、残留農薬検査（2003年～）、東日本大震災後に始まった残留放射能検査（2011年～）、また海外からの輸入精肉の取り扱いに伴い、動物医薬品検査（2016年～）を始めました。また新しく企画される商品が、法基準やパルコープの自主基準に適合しているかの確認、産地訪問やメーカーへの工場点検、店舗の5S・衛生検査も行なっています。

| 検査の種類 | 社会問題・事件など | パルコープでの対策 | 実施内容・目的など |
|---------------------|-------------------------|---|--|
| 食品添加物検査 (理化学検査) | 食品添加物の多用 (1970年代) | 独自の「食品添加物基準」を制定し、不使用添加物や制限添加物を決め運用しています | 不使用添加物が使われていないか、また、保存料・発色剤の使用・不使用が表示通りかどうか確認しています |
| 残留農薬検査 | 野菜への残留農薬・加工食品への農薬混入 | パル独自栽培基準（ハート栽培）を定め、生産者と共に減農薬をすすめています | 事前に残留農薬検査を行い適正かどうか、また、海外工場製造品の残留農薬を検査しています |
| 残留放射能検査 | 福島での原発事故による放射能汚染（2011年） | 残留放射能の事前検査を行なっています | 農産物、水産物、加工品も検査。東北中心に17都県の産物を対象に検査しています（ホームページにて毎週報告） |
| 動物医薬品検査 (輸入食肉検査) | 輸入食品（肉）への不安 | 輸入精肉の事前検査を行なっています | 輸入精肉の抗生物質・成長ホルモン剤の残留検査を実施しています（ホームページにて毎週報告） |
| 微生物検査 | 〇-157など食中毒 | 独自の微生物検査基準を定め、食中毒や品質に関わる生菌を検査し、監視しています | 食中毒菌（腸出血性大腸菌、サルモネラ菌、ブドウ球菌、ビブリオ菌など）の問題がないか検査しています |

〈3月度検査状況(18.2.21~18.3.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1555件（前年同月1074件）

| 検査の種類 | 検査件数 | 注意品 | 内容と結果 |
|------------|------|-----|--|
| 微生物検査 | 1070 | 1 | 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 | 42 | なし | 問題ありませんでした。 |
| 理化学検査 | 276 | なし | 問題ありませんでした。 |
| 残留放射能検査 | 41 | 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）。 |
| 輸入食肉検査 | 18 | なし | 問題ありませんでした。 |
| 外注検査に出したもの | 1 | なし | 問題ありませんでした。 |
| その他* | 107 | なし | 問題ありませんでした。 |

【商品の相談受付状況】 202件（前年同月257件） ※その他…店舗・福祉施設の設備の衛生検査など
 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。

組合員さんの声にこたえて

パルコープでは、組合員のみなさんから寄せられた声を、商品や運用の改善にいかすとこりくみをしています。ホームページでもご覧ください。
<http://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

梅干用の「赤しそ」を1週長く企画します



梅ぼしを漬ける時、水分が抜けてから赤しそを入れるのに、赤しそと南高梅のお届けの最終回が同じなのは都合悪いです…。水分が抜けるのに一週間ぐらいかかるので、赤しその企画を一週遅くしてほしいです。



西成支所 配送担当 下野さん

【回答】 ご要望ありがとうございます。組合員さんのご意見はごもっともなことと思いますので、今年は、「梅干用梅」の企画より1週長く7月1回まで毎週企画するようにいたします。今回は貴重なご意見ありがとうございました。（商品部 日配担当）

紀州産赤しそ

企画回: 5月3回~ 7月1回まで毎週企画
 250g(固形量200g) 生梅 1kg用
 本体 198円 (税込 214円)

