

- 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/kensashitsu.html](http://www.palcoop.or.jp/au_ji/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

5月度

お米の  
保存方法について



お申し出

お米の保存方法は？

### 検査室からの回答

お米の保存には、風通しがよく涼しくて暗い場所が適当です。方法としては、タッパーなどの密閉容器に入れたり、特に夏場は冷蔵庫の野菜室で保存すると、害虫の不安もなくおいしく召し上がれます。

※冷蔵庫でも温度が低い場所に保存すると、出した時にお米が汗をかいて（結露）、品質の劣化につながる恐れがありますのでお気を付けください。

### 〈夏場は特に注意！〉

米は精米後、酸化や水分蒸散などの品質劣化が進行。夏場は気温が高く、20℃以上になると害虫の発生が多くなります。適切な保存方法ならば、精米日からおおむね30日くらいを目安にすれば安心して召し上がれます。

また、お米が入っている袋は、破裂を防ぐための通気穴があります。そのため、濡れるとカビが発生しやすくなり、また近くに置いている物から臭いがうつることも。またその穴から虫（コクゾウムシ等）が侵入することもあり、袋のままでの長期保存は避けてください。



昔は薄暗かった台所も、今では日の当たる設計が多くなったし、おまけに火や水を使うもんね。シンク下は湿気もあるし…。

〈5月度検査状況(18.4.21~18.5.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1563件 (前年同月1384件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	987	16	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	60	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	291	なし	問題ありませんでした。
残留放射能(放射性物質)検査	56	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	32	なし	問題ありませんでした。
外注検査に出したその他*	136	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 180件 (前年同月225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 その82

パルcoop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/>

### 数量限定商品の 抽選方法を変更します



さんまを3匹注文しましたが、1匹だけ当選で2匹はハズレになりました。お菓子などは、まあしょうがないかなと思っていたけど、ご飯のおかずにしてと人数分注文しているのに1匹だけ届いても困る…。それなら届かない方がいいわ。



今まで

商品1点ごとに抽選

- ・2点注文しても、1点当選・1点落選などの場合あり



7月2回から

利用者ごとに抽選

- ・2点注文で当選の場合は2点お届け、落選の場合は0点



今回のさんまや、バレンタインデーのチョコレートで「人にあげるのに数が揃わないと予定が立たない」というお声をお聞かせいただくにあたり、アンケートなどいろいろとご意見をお聴きして今回の改善に至りました。少しでも困りが改善されればと思っています。

そもそもはできる限り数量を確保し、抽選にならないことが一番大事ですので、引き続き商品確保を努力して参ります。

(商品部 企画担当 坂口)

