

●毎月の検査室だよりはHPにも掲載しています。https://www.palcoop.or.jp/au_ji/kensashitsu/
●放射能・輸入食肉検査の取り組みは https://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab/



商品検査室だより

3月度

新玉ねぎ



お申し出

新玉ねぎの
保存方法を教えてください

検査室からの回答

この時期の新玉ねぎは通年のものと比べて辛味が少なく、みずみずしい食感から、そのまま生でサラダにしてお召し上がりになれますが、水分が多いため、普通の玉ねぎより傷みやすい特徴があります。

基本的にはなるべく早く使い切るのが望ましいですが、保存する場合はポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で保存してください。また、新玉ねぎを半分にカットしたときに茶色に変色していることがまれにありますが、これは土壌に含まれる菌が玉ねぎ内部に入ってしまう、芯の部分が傷んでしまう現象です。お届けする際に産地やパルコープにて検品を実施しておりますが、万が一このような商品がございましたら担当者もしくはサービスセンターまでお申し出ください。交換させていただきます。

〈3月度検査状況(19.2.21~19.3.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1518件 (前年同月1555件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	1010	3	注意品は品質上の問題はありませんでしたが、製造メーカーへ原因調査・対策化を要請のうえ再検査を実施し、商品回収・人体危害にかかわる不適合がないことを確認しました。
残留農薬検査	61	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	208	なし	問題ありませんでした。
残留放射能(放射性物質)検査	57	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	35	なし	問題ありませんでした。
外注検査に出した物	1	なし	問題ありませんでした。
その他*	141	なし	問題ありませんでした。
米品種鑑定	5	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 194件 (前年同月202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取り組んでいます。ホームページでもご覧ください。
<https://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

梅干しの加工方法を
わかりやすく

この梅干しに入っているのは「しそ」と「塩」だけと思って買ったのに、調味漬けの梅干しでした。カタログには分かるようにちゃんと表記して欲しい…。

声

この梅干し
おまい...



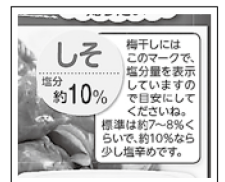
【回答】 「加工方法がわかりにくい」というお声から、商品案内の説明文に“調味梅干しです”という表記を今年3月1回から入れています。また、塩分量も気になる商品ですのでわかりやすくマークで表示しております。ご注目ください。(商品部・企画担当)



南枚方支所 配送担当
堂田さん

小さな声でも組合員さんの要望をちゃんと聞いてくれているのだなあと思いました。私自身も改善されて嬉しいですが、組合員さんがこういった改善で喜んでくれるのが一番です。

塩分量のめやす



紀州南高梅しそ漬
熟撰つぶれ梅 250g

企画回: 5月3回

本体 598円(税込 646円)

