

毎月の検査室だよりはホームページ(パソコン専用)で詳しく掲載しています。
http://www.palcoop.or.jp/au_ji/anzen_kensashitsu.html



商品検査室だより

5月度

■今月のコメント■

- ★5月度は782件の検査(昨年596件)と商品の相談受付は481件(昨年561件)でした。
- ★検査の結果、人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
- ★新規取り扱い事前検査で、3品に再検査を要するものがあり、2品については再検査実施し、問題のないことを確認しました。1品については、再検査要請中です。
- ★ハート栽培農産物採取検査で、1品事前報告以外の農薬(殺菌剤)が検出されました。法基準上は問題ありません。産地調査の結果、緊急防除のため殺菌剤が使用されたことが、生協へ報告されていませんでした。産地へは農薬の追加使用時には、必ず報告するよう要請しました。
- ★腹痛下痢、スキントラブルなどの同一商品の複数発生はありませんでした。

お申し出

辛さまるやか旨キムチ
食べようと開けたら白いものが上についていた。カビだと思いが調べてほしい

検査室からのお答え

正常品をお届けできず、本当に申し訳ございません。ご指摘の白いものはカビではありません。副材料である「おろしニンニク」に付着していた「酵母」が、製造過程・流通過程での商品温度の上昇に伴い、急激に発酵してしまったものと思われる。

今後、「おろしニンニク」の使用を止め「ガーリックパウダー」に変更します。塩漬け原料を、一昼夜冷

〈商品の相談受付状況〉

主なお申し出内容(昨年度)		
人体有症		6件(9件)
異物混入		56件(104件)
異味異臭		46件(54件)
他意見・質問など		373件(394件)
合計		481件(561件)

し込んでから使用し初期段階の品温を下げ、その後の品温上昇を抑えるようにします。製造時の温度管理においても、現在、冷蔵庫5℃・製造室内20℃の設定で行なっておりますが、今回の件を全作業員に報告し、時間の短縮や冷蔵庫への速やかな入庫にいつそう注意を払うよう指導いたしました。また、最終出荷までの予冷時間を2時間以上必ず取ると共に、製品をトラックへ積み込む際も迅速に行うよう徹底することを要請しました。

ちょっと気になる話

～食中毒の種類と性質～

最近では生肉を食べて食中毒になるケースが多発しています。食中毒予防の観点から、小さい子ども、高齢者のほか、抵抗力の弱い方については、生肉などを食べさせないようにしましょう。

食中毒には細菌性のものが多く、症状は嘔吐、下痢、腹痛などで、細菌の種類によっては発熱や発声困難から呼吸困難などの神経症状を伴うこともあります。

細菌性食中毒には、①体内に入って増殖した細菌が腸粘膜に侵入して発症するもの(感染侵入型:サルモネラ菌など)や、②体内に入って

増殖した細菌が産生する毒素によって発症するもの(腸炎ビブリオ、O-157など)、③食品中で細菌が増殖する時にできた毒素を摂取することによって発症するもの(黄色ブドウ球菌など)があります。

付着してしまった細菌を殺すために食品をしっかり加熱することが大切ですが、食品の表面だけでなく内部までしっかり加熱調理しましょう。また、黄色ブドウ球菌毒素では100℃、30分の加熱をしても、毒性が消失しないことが知られています。加熱処理もまた、万能ではないのです。

食中毒予防の3原則 「つけない、増やさない、殺菌する」

つけない：病原菌を食品につけない。

料理の前にはしっかり手を洗い、調理器具や食器なども清潔に。

増やさない：食品は新鮮なものを購入し、冷蔵・冷凍で保存し、早めに使い切る。

殺菌する：食品を十分加熱し火を通しましょう。多くの病原菌は高温で死滅します。

氷温造り
山陰産赤かれい(無頭)

冷蔵
240g(4枚)
8月2回 378円

島根県出身の組合員さんに伺いました。

「山陰産の特産品が載っていると、つい買いためにみよやかなと思うねん。この「氷温造り」の赤かれいには、だんなもとても気に入って、出ていると頼むんよ。脂のりも良くて、丁度いい塩加減。グリルで焼くことが多いけど、時々素あげにして、キノコとかタマネギの野菜のところにみあんをかけて食べてもおいしいよー」



島根県出身なので…

産直 一株1本のトマト

お申し込みは7月20日まで

産直 一株1本のトマトの中身をくりぬいてツナを入れて、マヨネーズをかけて、オーブンで焼いたらおいしい、チーズをのせてもおすすめです。

70代の一人暮らしの男性。

今回初めての一株トマトを食べて、「おいしいなあ。味が濃厚で、トマトのにおいもあるし、塩少つけて丸かぶりしたわ。昔のトマトの味がして、なつかしかった！一人やから、3つとか5つが多いと思うんだけど、無くなったわ」(大東支所)

西成支所 担当 植松

食入るのトマトは、お腹一杯になるだけなく、お出しに漬けて心も満たすし、お弁当にも使えますよ…

※来年の注文は6月ごろの予定です。

ええと聞いた 3

このコーナーでは、組合員さんから配送や電話で伺った、商品にまつわるお話を紹介します。

年に一度の「産直一株トマト」は懐かしい味

「このトマト、昔、母親にソースやしょうゆをかけたトマトをおやつ代わりに出されて食べた子どもの頃を思い出しますわ。あの頃はトマト臭くて嫌やと思っていましたが、スーパーとかのトマトは昔みたいにトマト臭さがなくて、トマトを食べると感じる感じがせえへんね。一株トマトはトマトを食べると感じる昔を思い出すから、毎週楽しみ」