

商品検査室からのお知らせ

10月度

商品検査室では、組合員さんに安心して商品をご利用いただけるよう、安全・安心と品質向上に取り組んでいます。

パルコープでは、加工食品において使用量が多いとされる保存料(ソルビン酸・安息香酸)と発色剤(亜硝酸塩)について検査を行なっています。保存料と発色剤は、使用してよい食品と使用してよい量(基準値)が決まっています。

保存料 腐敗や変質の原因となる微生物の繁殖を抑え、食品を長持ちさせる

たとえば、「ソルビン酸」では、「かまぼこ」なら1kgあたり2.0g以下と食品衛生法で定められています



発色剤 食品の色を鮮やかな赤色にさせる

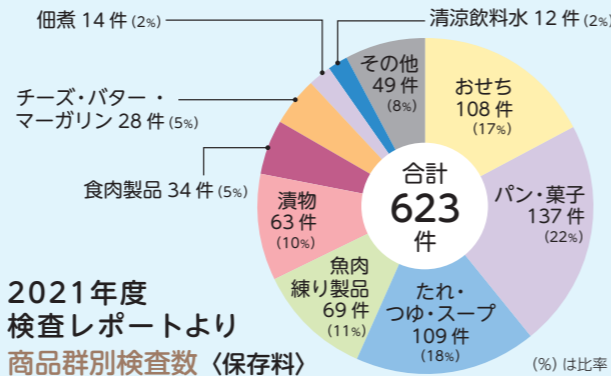
たとえば、「ウインナー」なら1kgあたり0.07g以下と食品衛生法で定められています



主に新規商品と迎春商材については、包材の一括表示を見て原材料名に保存料(ソルビン酸・安息香酸)、発色剤の表記があるものは基準値以内であること、表記が無いものについては使用されていないことを確認しています。

- これまでの商品検査室からのお知らせは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/

商品検査室の取り組み ~その4~ 加工食品の食品添加物検査



2021年度 検査レポートより 商品群別検査数(保存料)

10月度検査状況 (22.9.21~22.10.20)

【商品検査のとりくみ】
商品検査数 1,219件 (計画比101.0%)

検査の種類	検査件数	注意品及び結果
微生物検査	779	2 (品質上の問題なし)
残留農薬検査	59	なし
理化学検査	273	なし
残留放射能(放射性物質)検査	32	なし
輸入食肉検査	18	なし
その他*	58	なし

*その他…店舗・福祉施設の設備の衛生検査など

【商品の相談受付状況】103件

各種、検査のようすを動画でご覧いただけます→



理事会・監事会報告

2022年度 第6回 11月11日

事業概況 (単位:千円)	10月度			累計(4月~10月)		
	実績	計画比%	前年比%	実績	計画比%	前年比%
供給高	4,910,664	104.4	96.7	34,494,593	105.4	96.4
供給剰余金	1,449,906	107.2	97.4	10,033,598	108.8	98.0
福祉剰余金	217	-	12.0	8,608	-	69.6
事業総剰余金	1,591,307	106.9	97.7	11,004,530	108.3	98.2
事業経費	1,358,728	98.7	102.5	9,313,524	97.9	99.1
事業剰余金	232,579	207.2	76.8	1,691,005	263.4	93.7
経常剰余金	253,542	199.2	70.4	2,049,044	269.9	94.8

おもに討議、確認した内容

- 2022年度 2022年10月度事業報告
- ココラボ「わら焼き戻りかつおタタキ」「わら焼き戻り鯉塩たたき」の価格改定について
- くらし・他団体、支援活動の進捗について
- くらしの公開講座について

*実績・計画・前年実績のいずれかが「マイナス」で比較ができない箇所は、「-」で表しています。

〈監事会報告〉2022年度 第6回定例監事会(11月11日)

- ①前回監事会以降の監査状況を報告確認しました。
- ②内部統制管理掌理事へ上期ヒアリングを行いました。
- ③2022年度上期監査意見書および上期監事監査活動報告について、協議確認しました。

くらしの公開講座オンライン開催



「もったいない!食品ロスを減らすためにわたしたちにできること」

10月8日 京橋会場参加19名 ウェブ参加39名



井出留美さん

世界ではいま、飢餓で苦しむ国や地域があると同時に、生産された食品が消費しきれずに廃棄される食品ロスが問題になっています。食品ロス問題がヤナリストで食品ロス削減推進法成立にも協力された、井出留美さんを招いてお話を聞きました。

「食品ロス」とは、まだ食べられることができるにもかかわらず様々な理由で廃棄されてしまう食品のことです。生産・流通の過程で発生する食品の廃棄(フードロス)と、小売・外食や家庭から発生する食品の廃棄(フードウェイスト)に分類されています。

1世帯が1年間に捨てている食品を金額にするといくらになるでしょうか?昭和55年から調査を続けている京都市の調査によると、56,000円プラスごみ処理代4,000円を捨てているという結果になりました(平成29年度調査)。京都市は政令指定都市の中で一番家庭ごみが少ないところ。ここですらこの金額なので他の観光都市では10万円以上は捨てていると考えられます。

国連世界食糧計画(国連WFP)が食料支援をしている量が440万トン(2021年度)、かたや日本で捨てている量は522万トンというデータがあります。しかもここには規格外や生産調整などで収穫したのに捨てられてた農作物などは入っていません(約177万トン)。

この食品ロスは食品メーカーなどの事業

者から廃棄されるものと、各家庭から出たものとはほぼ半々の割合です。家庭ごみの中の「生ごみ」のうち、食べ残しの45%は手付かずの食品であることが分かりました(京都市データ)。食品メーカーから出た食品の廃棄物は「産業廃棄物」としてメーカーがコストを負担。一方、小売店(スーパー・コンビニ・飲食店・ホテルなど)から出たものは「一般廃棄物」になり、小売店負担と私たちの税金で焼却処分されることが多いです。環境省が出しているごみ処理における金額の2兆1290億円のうち、約40%が生ごみではないかと言われています。

「買物に行くときは小腹を満たしてから。アメリカで実験をして、空腹時に買物をする余分なものを買ってしまいう結果が出ています。「買物リストを持って出かける」。メモ書き以上のものは買わない。「すぐに使うものなら『手前どり』をする」。食品コーナーの棚から選ぶときには手前に並んでいる期限の早いものから買う(無理のない範囲で)。「ペットボトルの賞味期限が切れていても捨てないで」。この表記は飲めなくなる期限ではなく、内容を保証する期限(容器から蒸発して減るので)。そのほか、野菜は鮮度を保つ保存袋で保管する、干して常備菜にする、皮・芯・切れ端などを「ベジブロス」にして野菜出汁に活用するなど。

食べ物「命」です。命を無駄にしない世の中を作りましょう。

私たちにできる食品ロス削減



2022年9月度

フードドライブ活動で ご提供いただいた品数と量目

たくさんの食材のご寄付ありがとうございました。組合員の皆さまからのお気持ちは、子ども食堂の方へちゃんとお届けします。

品名	品数	重量
全ての店舗(9店)の合計	1298品	321.2kg
京橋事務所と全ての組合員会館(4会館)の合計	526品	99.9kg
総合計	1824品	421.1kg

パルコープのホームページでも詳しく紹介しています

パルコープ フードドライブ



「もったいない」を「ありがとう」へ



パルコープは、「パルコープ子ども食堂フードバンク」を立ち上げ、フードドライブに取り組んでいます。組合員さんにご家庭で余っている食品を持ち寄っていただき、必要としている地域の子どもの食堂や福祉団体、施設に寄付します。

ご寄付いただきたい食品(常温品)

- お米(白米・玄米・アルファ米)
- パスタ、素麺などの乾麺
- 缶詰・レトルト食品・インスタント食品
- のり・お茶漬け・ふりかけ
- 粉ミルク・離乳食・お菓子
- 調味料(醤油、食用油、味噌など)

以下の食品はお引き取りできません

- 冷蔵食品、冷凍食品、農産品(お米除く)
- 賞味期限が明記されていない食品
- 賞味期限が切れている食品
- 賞味期限が1ヶ月を切っている食品
- 開封されているもの
- 生鮮食品(生肉・魚介類・生野菜)
- アルコール(みりん、料理酒は除く)

今後のフードドライブ回収週

〈12月〉

- 店舗は12月18日(日)~24日(土)
- 組合員会館・京橋事務所(本部)は月曜~金曜で常設しています

〈2023年1月〉

- 店舗は1月22日(日)~28日(土)
 - 組合員会館・京橋事務所(本部)は月曜~金曜で常設しています
- 引き続き、ご協力をよろしくお願いいたします。



組合員会館、組合員集会所の地図はホームページでも見ることができます。 https://www.palcoop.or.jp/au_ji/au_ji_iti_kumiai.html