



商品検査室だより

10月度

残留放射能事前検査結果をパルコープホームページにてお知らせ開始しました

12月1回企画の商品より、事前検査結果をホームページに掲示を始めました。

生協で行なっている検査の目的は「政府検査の再確認」のため自主検査を実施し、組合員さんにより安心していただく事を基本にしています。

検査対象商品は、政府検査の対象となっている産地の農産品を中心とし、状況によって検査対象を追加していきます。

注文時の判断の一助として、ご覧ください。



http://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab/から、ご覧いただけます。

はるタイムでは「検査室だより」のコーナーで、検査結果の概要をお知らせします。ホームページをご覧になれない方は、組合員サービスセンター又は配送担当者におたずねください。
☎ 0120-409-555 FAX 0120-409-880

(掲載例)

企画商品の事前検査結果					
注文番号	産地	品名	検査日	セキウム134	セキウム137
1	茨城県	キャベツ	10月4日	検出せず	検出せず
6	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	検出せず	検出値以内
〇〇	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	〇〇〇〇	〇〇〇〇

複数産地手配のため「検査結果の明示」がお届け日になる商品

注文番号	産地	品名	検査日	セキウム134	セキウム137
〇〇	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	〇〇〇〇	〇〇〇〇
〇〇	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	〇〇〇〇	〇〇〇〇

天候事情などによる「産地変更」となった商品

注文番号	産地	品名	検査日	セキウム134	セキウム137
〇〇	〇〇県	〇〇〇〇	〇〇月〇〇日	〇〇〇〇	〇〇〇〇

- ①企画回毎に、注文番号・産地・品名を載せています。
- ②検査結果は「検出せず(*1)」「規制値以内(*2)」で表示しています。
(*1) 検出限界値は20ベクレル/kgです
(*2) 食品衛生法暫定規制値
・数値データについては、抜き取り検査であることや行政機関での検査ではないため公表を差し控えます。
・規制値以上の商品は供給をストップします。
- ③商品案内に複数県産地で表示している商品や、天候不順などにより産地変更してお届けする場合、商品が確定し入荷しだい検査を行います。そのため、検査結果の掲示はおおむね商品お届け時になりますが、検査対象産地の場合は検査を実施することとします。

10月度のコメント

- ★10月度は1,045件の検査(昨年1,004件)と商品の相談受付は385件(昨年455件)でした。
- ★微生物検査・理化学(残留農薬・食品添加物)検査とも、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。
- ★微生物検査・保存料検査・新規取扱事前検査で各1品ずつ再検査を要するものがあり、再検査で問題のないことを確認しました。
- ★ハート栽培農産品で不適合が1品あり、産地調査の結果、農薬の散布が誤った方法でされていることが判明し、適正な散布徹底を産地に要請しました。
- ★残留放射線検査で85品行い、すべて規制値以内でした。
- ★腹痛下痢、スキントラブルなどでの、同一商品の複数発生はありませんでした。

商品の相談受付状況

主なお申し出内容(昨年度)		件数
人体有症	2件(1件)	
異物混入	37件(64件)	
異味異臭	32件(32件)	
他意見・質問など	314件(358件)	
合計	385件(455件)	

ちょっと気になる話

～冬はノロウイルス食中毒にご用心～

冬場はノロウイルスなどのウイルス性食中毒の発生が増加します。ノロウイルスによる感染症は通常10月に発生し始め、11～12月にピークに達し、3月頃まで流行します。10～100個の少量の汚染でも食中毒を発症するので、まずは「ウイルスをつけない」ことが予防の基本です。

ノロウイルスの特徴

- 主症状:** 急な嘔吐、下痢、腹痛、発熱(38℃以下が多い)
乳幼児は嘔吐症状、成人は下痢症状が多い
潜伏期間: 感染後、約半日～3日で嘔吐、下痢の症状が現れる
発症期間: 通常は3～4日程度で自然治癒(後遺症なし)
治療: 抗生物質は効果なし。有効なワクチンもないので、脱水症状や体力の消耗に注意する。

ノロウイルスの予防方法

- ノロウイルスの感染経路は、ほとんどの場合、経口(口から体内に入ること)感染です。
日頃から、調理時や食事前やトイレの後などは、石けんでしっかり手を洗いましょう。
食品を加熱する場合は、中心温度85℃以上で1分間以上の加熱をし、中心までよく火を通してください。



組合員の声

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りくみをしています。

生協の無漂白塩かすのこ
300g 冷蔵
12月3回・4回
2,780円



※共同購入の別チラシ「お正月準備号(予約)」の注文期間は11月7日(月)～12月2日(金)



「塩かすのこ」は、おいしく食べていただけなくて申し訳ありませんでした。「塩かすのこ」は、塩を抜きすぎると苦味を感じます。塩抜きは目安は、水1ℓに小さじ1杯(約3g)の食塩の塩水に7～10時間です。塩を抜きすぎた場合でも、前記より濃いめの塩水に1～2時間漬ければ苦味が取れます。昨年お声をいただきました。今年より「塩抜きの方法」のリーフレットをすべてに入れていきます。こちらも参考にしてみてください。



商品部水産担当 古堤さん

「塩かすのこ」は、おいしく食べていただけなくて申し訳ありませんでした。「塩かすのこ」は、塩を抜きすぎると苦味を感じます。塩抜きは目安は、水1ℓに小さじ1杯(約3g)の食塩の塩水に7～10時間です。塩を抜きすぎた場合でも、前記より濃いめの塩水に1～2時間漬ければ苦味が取れます。昨年お声をいただきました。今年より「塩抜きの方法」のリーフレットをすべてに入れていきます。こちらも参考にしてみてください。



塩抜き方法、リーフレットを付けました

理事会報告

2011年度 第6回
10月7日

(単位:千円)

事業概況	9月度			累計(4月～9月)		
	実績	計画比%	前年比%	実績	計画比%	前年比%
供給高	4,014,589	101.0	105.4	24,429,670	100.3	100.9
供給剰余金	1,040,353	102.2	107.3	6,195,238	100.4	102.0
福祉剰余金	4,288	103.6	143.8	18,176	113.0	250.3
事業総剰余金	1,146,100	102.1	107.2	6,806,877	100.5	102.3
事業経費	1,062,784	99.2	99.7	6,432,161	98.6	99.1
事業剰余金	83,315	165.4	2,833.8	374,716	153.4	231.1
経常剰余金	87,056	181.6	717.6	412,605	217.2	200.4

おもに討議、確認した内容

- 共同購入の供給高は計画比101.1%で、利用人数を前年比103.4%と伸ばしました。また店舗は来店人数・1世帯当たり利用高とも前年を上回り、供給高は計画に対し100.5%でした。
- 経常剰余金は、8,705万円の実績で、計画を3,911万円上回りました。事業総剰余金(収入)が計画を2,409万円上回り、経費を計画より886万円低くおさえました。
- 4月～9月(上期)の事業概況は、共同購入・店舗ともに、供給高の計画比・前年比を達成し、事業剰余を確保して経費をおさえた結果、経常剰余金4億1,260万円を確保しました。
- 米の値上げについて
- 放射能検査の情報開示について
- 「生活サポート事業(夕食弁当支援)」について
- 震災支援活動の経過報告と今後のすすめかた