



●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/anzan_kensashitsu.html
●放射能検査の取り組みは http://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab/index.html

商品検査室だより

10月度

お申し出

いつも利用していますが、今回のお米は化粧品のにおいがします。なぜでしょうか？

検査室からのお答え

ご心配をおかけし申し訳ありません。
お申し出商品について、食味官能試験（味、香り、光沢、硬さの確認）を行い、お申し出の通り化粧品のようなにおいが感じられました。念のために同じ精米日の工場保管サンプル品についても確認しましたが、異臭は感じられませんでした。
お米の包材は破れないように空気を抜くために、通気孔があります。そのため未開封でも、においの

強いものがそばにあるとにおい移り（移り香）が発生します。また、お米は多孔質（表面に細かいたくさんのおい吸着しやすい性質があります。

今回のお申し出では、精米から組合員さん宅で開封までの間に、一時的に化粧品や芳香剤などのそばに保管されたために、におい移りがあったものと思われる。

精米工場や生協での輸送・保管についてはにおい移りの原因となるものは使用しないようあらためて徹底してまいります。また、ご家庭でのお米の保管におきましても、においの強いものの近くに置かれないようご注意ください。

富山コシヒカリ



10月度検査状況 (12.9.21~12.10.20)

【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1128件 (前年同月1045件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	783	7	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	67	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	153	なし	問題ありませんでしたが、店舗商品の卵質検査で一部品質のバラつきが見られました。売場管理の徹底を図ります。
残留放射能検査	115	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）。
外注検査に出したもの	10	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 433件(前年同月 385件)

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。

理事会報告

2012年度 第5回
10月5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	4,228,105	98.4	105.3	25,087,545	99.6	102.7
供給剰余金	1,087,157	98.4	104.1	6,307,590	99.6	101.7
福祉剰余金	3,574	79.4	71.7	18,633	109.6	98.7
事業総剰余金	1,193,270	98.4	103.6	6,922,419	99.8	101.6
事業経費	1,105,749	98.0	103.8	6,532,483	98.5	101.5
事業剰余金	87,521	105.1	102.0	389,936	126.2	103.2
経常剰余金	89,924	96.6	101.1	427,494	120.1	103.0

おもに討議、確認した内容

- 共同購入の供給高は計画比98.3%、前年比106.8%でした。利用人数が計画比99.2%、世帯利用高が計画比96.5%にとどまったことが要因です。店舗の供給高は計画比98.6%、前年比98.5%と未達成でした。来店1回あたりの利用高が前年比98.5%だったことが要因です。来店人数は前年比100.0%でした。
- 産直政策の追加・変更について
- パル鶴見福祉センター開設について
- 2012年度第1回総代懇談会のすすめ方について

生協の農産品

「いつも良いね」と言われるために改善を続けます



榎おおさか
協同物流センター
農産加工主任
山内さん

今年の6月までは、班ごとの仕分け袋に入ってお届けされていた農産品。枚方物流センターに農産加工場が移転し、野菜や果物も主に冷蔵商品と一緒に、個人別の袋に入れて届くようになりました。

野菜・果物は生き物です。産地での収穫時から、加工翌日の組合員さんへのお届け時点まで、どう変化するか見極めが必要です。そのため、手と目で確認を大切にしています。毎週、袋詰めなどの加工は約18万点、品質が不安定なものを中心に目で見て検品するもの約7万点。日曜から木曜まで毎日、早朝からこれらの点検を行なっています。また、冷蔵仕分けの時間が夕方から決まっているので、特に遠方からの商品や産地指定品の場合は、お届けが間に合うよう、十分な注意と産地との調整が欠かせません。

「生協の農産品はいつも良いね」と言われるのが目標です。物流センター内の新しくなった加工場で、64名の農産品加工メンバーが毎日1点ずつ手と目で確認しています。この間お声をいただいて、土付き野菜を穴あき袋から穴なし袋に変更したり、デリケートな果物を緩衝材で保護したりと少しずつ改善してきました。

これからもお気づきの点を教えてください。

6月から変わったこと・良くなったこと

- ①品温管理の強化：物流センターから組合員さんへのお届けまで、一度もシッパー（発泡容器）のフタを開けずに、一貫した品温管理を実施。
 - ②鮮度・品質管理の向上：ほとんどの商品で、物流センターへの入荷から組合員さんへのお届けまでの時間が短縮。（仕分け時間が昼間から夜間に変更され、入荷当日の商品を仕分けできるため）
 - ③加工・検品の強化：作業効率を上げて、より多くの商品を手と目で検品できるようになりました。
- *品質強化により、組合員さんからの「品質不良が原因の返金・交換件数」は6月以前に比べて3分の2に減少しました。
- *気温が下がる冬場には、常温管理に適した野菜（いも類やごぼう、みかんなど）を一般食品と同じ常温仕分けに変更します。ぜひご家庭でも、それぞれの農産品にあった保存をお願いします。



組合員さんが見学しました
10月4日 四條畷南北地域活動委員会 14名参加
共同購入の農産品は新鮮で安心

農産品の検品・加工作業の見学では「温度管理がしっかりされていることで鮮度も保たれていることがわかった」「農産品の検品・加工作業を見学して安心した」などの感想が出されました。また、今までは共同購入では農産品の購入をしていなかった方からも「作業を見て意識が変わりました。新鮮で安心なことがわかったと思う」との声も聞かれました。

農産品の保存方法



※Paはつつとクッキングを担当しています

- 「野菜類は包んで」
（春菊・ほうれん草・小松菜など）
軽く濡らしたペーパータオルや新聞紙に包み、ビニール袋などに入れて袋の口を折り、葉先を上にして、立てておきます。
 - 「ロケット」は低い温度で
温度が低い方がいいので冷蔵庫の冷蔵室で、ポリ容器などに密閉して保存します。
 - 「葉付大根・カブなど」は葉を取って
葉付きのものは、葉が水分を吸収するので、切り取って別々にし、青菜類と同様に新聞紙などで包み、ビニール袋などに入れて、野菜室で保存。
 - 「いも類」は冬場は常温で
（かぼちゃ・ごぼう・さつまいも）
気温が下がる冬場は常温でOK。乾燥しないように新聞紙などで包んで、光の当たらない風通しの良い場所で保存します。
- ※次号は「お正月野菜の保存方法」と「野菜の冷凍保存」です。