



- 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/anzen_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 11月度

お申し出

食べようと思ったら黒く変色していました。なぜこんなに黒くなるのでしょうか。

検査室からの答え

ご心配をおかけし申し訳ありません。

お申し出の黒い変色は、カニの「黒変現象」です。一般的に未加熱のカニは空気に触れ、品温が上昇することにより自身の酵素反応によって黒く変色します。これはカニ自身が持つたんぱく質から生成されるアミノ酸の一種（チロシン）が、黒色の色素であ

生ずわいがに



るメラニンに変化するためで、腐敗とは異なり人体に影響はありません。「黒変現象」は冷凍管理時も、冷凍庫の開閉による温度変化により影響を受けることがあり、製造メーカーでの品質管理の徹底、パルコプの物流センター及び、支所から組合員さんへのお届けまでの品温管理につきましても不備のないよう努めます。

ご家庭でお召し上がりになるときは、直前まで冷凍のまま保管し、鍋などの用意ができてから、流水で表面の氷を洗い流す程度にしてご使用いただけますと、おいしくお召し上がりいただけます。

〈11月度検査状況（12.10.21～12.11.20）〉

【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1180件（前年同月1107件）

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	826	9	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	49	1	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。
理化学検査	155	なし	問題ありませんでした。
残留放射能検査	125	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	25	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 396件（前年同月 382件）

人体危害（腹痛下痢、スキントラブルなど）での、複数発生商品ははありませんでした。

組合員さんの声 にこたえて

パルコプでは、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。ホームページでもご覧ください。
<http://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

防災用のカレーの甘口の企画をして欲しい

声

防災用の温めなくても食べられるような子ども用のカレーを企画して欲しい。



「温めずに食べられる常備用カレー職人(甘口)」を組合員さんからのご要望で、取り扱いができるようになりました。

防災用品の企画の際にご案内し、次回は1月4回の予定です。今後ともお気づきの点やご意見をお寄せください。
(コープきんき 藤本さん)

組合員さんから企画要望のお声をいただいても、「供給が見込めないため残念ながら…」という回答が多い中ですが、こうやって少しずつでも実現されると、本当にうれしいです。



平野支所担当 松本さん



常備用カレー職人 甘口

200g

1月4回 105円

(1月14日から配布の注文書)