



- 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

5月度

CO・OP
そうめんつゆストレート



お申し出

半分くらい使って一週間ほど冷蔵庫で保管していたら白い物が浮いていた。賞味期限内なのになぜですか？

検査室からの回答

顕微鏡検査の結果、カビとわかりました。この商品は、製造時に高温殺菌（100℃以上）を行なっておりますので、未開栓の状態（密封状態）ではカビなど微生物は死滅しております。しかし、保存料などを使用していないため一度開栓されると、空気中

に浮遊しているカビの孢子がボトル内に混入し、内容液中で繁殖します。清潔に清掃された室内や冷蔵庫内で保管されていた場合でも、数日で生育してしまうことがあり、開栓後微生物を完全に抑制することはできません。

ビンのラベルに表示されています「≪開栓後要冷蔵≫開栓後は空気中の雑菌が混入し腐りやすくなりますので、なるべく1回で使い切ってください、残った場合はふたをしめて必ず冷蔵で保存し、2～3日以内を目安に」お使いいただきますようお願いいたします。

〈5月度検査状況(15.4.21～15.5.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1382件（前年同月1175件）

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	996	4	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	62	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	253	なし	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。
残留放射能検査	71	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）。

【商品の相談受付状況】 339件（前年同月399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

パルコップでは、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にくみをしています。ホームページでもご覧ください。
<http://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

「産直高原野菜ボックス」が冷蔵流通になります



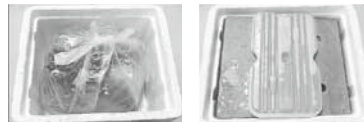
届いたブロッコリーが古いみたいです。「高原野菜ボックス」には新鮮さを求めているんだけどなあ…。



【回答】 スタート当初から専用ボックスでお届けする形態でしたが、この間の夏場の猛暑や個配の不在置きに伴い、葉物・果菜類を中心に鮮度劣化や傷みが発生し組合員さんへご迷惑をおかけしてしまいました。今年より、品質・鮮度を最優先にして、枚方物流センターで袋に入れ冷蔵シッパー（ボックス）でお届けする形態に変更します。7月2回には4回連続の企画がありましたが、今回7月3回で1回限りの注文もできます。ぜひ一度お試しください。（商品部 農産担当）



〈今まで〉



〈2015年度より〉

（蓄冷板で商品が凍傷するのを防ぐため、青の中敷きを入れます）



西成支所
配送担当
鈴木さん

普段から野菜などたくさん利用していただいている組合員さんです。「野菜ボックス」も自信を持っておすすめしていきます！

産直 高原野菜ボックス
5品目（1回限り）

7月3回 本体838円
（税込905円）



※写真はイメージです

※ご要望などは、配送担当者や組合員サービスセンター・店舗サービスカウンターへお伝えくださるとありがたいです
☎0120-409-555 FAX0120-409-880 Eメールはinfo@palcoop.or.jp