



- 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

4月度

お米の保存方法について



お申し出

袋の中で黒ずんでいるお米や黄色くなっているお米がある

検査室からのお答え

ご不快な思いをさせ申し訳ありません。カビの発生や虫害、酸化などによるものと考えられます。お米の保存は梅雨時期から夏場に向け注意が必要です。カビが発生する原因の主たるものは、水濡れや湿度の影響が考えられます。黄色く変色して米の表面に亀裂があるものは、お米に水分が付着して乾燥すると、このような状態になることがあります。お米の袋は破裂を防ぐための小さな空気穴があいていますので、水ぬれ防止のため袋から出して密閉容器

や米びつなどに入れて保存しましょう。

またお米の保存には、風通しがよく涼しくて暗い場所が適当です。ところが今の家庭のキッチンの中には、この条件を満たすスペースが少ないのです。キッチンでは火を使い、しかもお湯などを沸かしますので、他の部屋より温度や湿度も高く、また水仕事の水がかかるおそれもあります。以前は薄暗かった台所も、今では日の当たる設計が多くなり、夏場は特にお米を保存するには適さない状態になっています。品温を低く一定に保つため、夏場は密閉容器に小分けして冷蔵庫の野菜室や床下収納を利用すれば、温度は低くなります。そして、夏場はなるべく1カ月を目安に消費するのが良いとされています。

〈4月度検査状況 (13.3.21~13.4.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1161件 (前年同月1074件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	852	10	再検査・継続検査を要するものが10品あり、1品については企画見合わせとしました。
残留農薬検査	68	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	147	なし	問題ありませんでした。
残留放射能検査	94	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】 355件 (前年同月 452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/>

「ジャポネソース」をもう一度企画してほしい

声

商品が終売なのはわかっているのですが、メーカーさんでも作っていないのでしょうか？



【5月4回に登場！7月5回にも企画します】

お待たせしました。ご要望いただきました「ジャポネソース(肉料理用)150ml」ですが、株式会社ヨコオさんにて商品の見直しを行い、製造再開しました。再度企画します。
(共同購入本部・食べてSmileオリジナル 担当 北田 裕司さん)

ジャポネソース
(肉料理用)

150ml

7月5回 298円



メーカーさんで、製造されなくなった商品ですが、今回ご要望があり声カードを書きました。再度、新たに商品化されると聞き、驚くと同時に大変嬉しく思いました。これからも組合員さんにもっと喜んでいただけるよう、お声を聞いてつないでいきます。

南寝屋川
個配センター
伊瀬さん

