

『食品のかしこい扱い方』

「梅雨から夏本番へ」この時期、食品にとっては危険がいっぱい!!

新鮮な食品を選んで、食べるまでの扱いによっては安全性やおいしさを保つことができません。

肉類の扱い方

- 1 買い物から帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。肉から出た汁が他の食品につかないようビニール袋に入れたり、冷蔵庫の下段で保存しましょう。
- 2 肉に食中毒菌（大腸菌など）がついていることがあるため、包丁やまな板を使う時は、生で食べるものを先に、肉類は後で切るようにしましょう。あるいは、別々の包丁やまな板を用意して使い分けましょう。
- 3 生の肉類にふれた調理器具は、使い終わったらすぐに洗いましょう。
- 4 肉は、ブロック肉よりひき肉など空気に触れる面積が多いほど傷みやすくなります。

魚介類の扱い方

- 1 買い物から帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。魚介から出た汁が他の食品につかないようビニール袋に入れたり、冷蔵庫の下段で保存しましょう。
- 2 解凍は、冷蔵庫が流水でしましょう。
- 3 魚介類には、食中毒菌（腸炎ビブリオ）がついていることがあるため、一尾物の魚を調理するときは水道水でよく洗いましょう。
- 4 包丁やまな板を使う時は、生で食べるものを先に、魚介類は後で切るようにするか、別々のものを用意して使い分けましょう。
- 5 生の魚介類にふれた調理器具は、使い終わったらすぐに洗いましょう。

卵の扱い方

- 1 買い物から帰ったらすぐに冷蔵庫に（とがった方を下にして）保存しましょう。
- 2 卵にひびが入った場合、すぐに気づいた時は十分加熱して食べましょう。しばらく保存してから気づいた時は、食べるのをやめましょう。
- 3 古いものから順に調理する直前に割って使いましょう。殻が汚れている時は調理前に洗って使いましょう。
- 4 生や半熟調理で食べる時は、賞味期限内の卵を使い、賞味期限を過ぎたものは十分加熱して食べましょう。
- 5 すき焼きなど生卵を割り入れる器に、卵を殻ごと入れておくのはやめましょう。また、食べる直前に割りましょう。

放射性物質検査報告

5月度のコープ・ラボでの放射性物質検査の結果は以下の通りでした。個別結果についてはホームページでご覧いただけます。

検査日	商品名	産地情報	取扱	放射性ヨウ素131 (Bq/Kg)	放射性セシウム134 (Bq/Kg)	放射性セシウム137 (Bq/Kg)
2012.5.1	みず菜	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.1	ピーマン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.1	さくらんぼ	山形県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.1	冷凍しじみ	青森県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.1	たらこ焼	北海道	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.10	真たら切身	北海道	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.10	姫ほっけ	北海道	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.10	びんちょうまぐろタタキ	三陸沖	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.10	乳酸料	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.10	乳酸料	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.10	牛乳	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.10	赤みず(山菜)	山形県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.11	生たら	北海道	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.17	メロン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.17	かつお塩タタキ	三陸沖	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.17	ほぐしめじ	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.17	かき揚げ用	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.17	こごみ(山菜)	新潟県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.17	小松菜	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.18	たまねぎ	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.18	インゲン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.18	インゲン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.24	メロン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.24	冷凍枝豆	山形県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.24	金目鯛開き	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.24	ねぎ	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.24	人参	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.24	ピーマン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.24	じゃがいも	千葉県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.25	金目鯛開き	宮城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.25	もちふたばらスライス	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.25	もちふたばらスライス	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.25	甘塩さば切身	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.25	人参	千葉県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.28	メロン	茨城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.28	中塩秋鮭切身	北海道	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.28	真いか一夜干しカット	北海道	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.28	塩さかん	北海道	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.28	えのき	新潟県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.29	まぐろぶつ切	太平洋	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.29	真ほっけ開き	北海道	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.29	ぶなしめじ	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.29	じゃがいも	千葉県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.5.29	レタス	群馬県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず

▶http://www.izumi.coop/

5月度 商品検査報告

組合員のみなさまの商品に対する信頼に応えるため、「コープ・ラボ」では生協が取り扱っている商品さまざまな検査によってチェックしています。

商品検査実績

5月度の不適合は4件でした。例年、気温が高くなる6月から微生物検査不適合が増える傾向にあります。また、病害虫の発生する時期でもありますので、しっかり安全性を確認していきます。

PCR＝遺伝子増幅検査

5月度	微生物	食品添加物	残留農薬	PCR	放射性物質	合計
宅 配	1,581	132	105	5	42	1,865
店 舗	110	10	45	0	2	167
合 計	1,691	142	150	5	44	2,032
不適合件数	4	0	0	0	0	4

※放射性物質検査はコープ・ラボ実施分

不適合検査報告

不適合内容	検査時期	取扱区分	商品名	対 応
微生物検査	流通品 (抜き取り検査)	店 舗	ぶつかに冷麺	改善指導
微生物検査			ぶつたまうどん	改善指導
微生物検査			ぶつとろそば	改善指導
微生物検査			ぼたぼたこあげ	改善指導

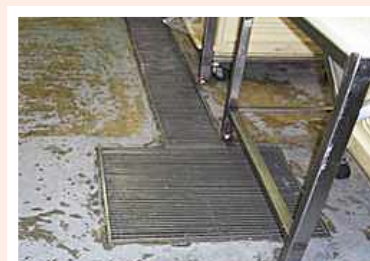
上記微生物検査での不適合については、商品の安全性に直結する問題はありません。

お店の 衛生点検

コープ久米田 衛生管理のとりくみ

防虫対策の巻

店舗の加工場内の排水溝は、清掃を行ってもどうしてもコバエなどの虫が発生してしまいます。対策として補虫誘引灯の設置や契約業者による防虫管理を実施していますが、コープ久米田ではさらに1日の営業終了後の加工場内清掃時、排水溝に消毒ペーパーシートを被せて虫の発生を予防しています。夏場は特に虫の発生が多くなるため、清掃を徹底して防虫対策を実施していきます。



営業中（消毒ペーパーシートを被せていない状態）



清掃後（消毒ペーパーシートを被せた状態）

コープ久米田 畜産部門では

毎日の清掃はもちろんのことですが、なんとかして加工場内のコバエの発生をゼロにできないかという思いで、このとりくみを発案しました。衛生管理が行き届いた場所で加工を行い、安心をみなさまにお届けしたいと考えています。



畜産部門 川辺 徹夫



畜産部門 青木 担当

チーフの考えたこのとりくみは効果絶大で夏場は運用が欠かせません。

この取り組みは、畜産部門だけでなく、コープ久米田の全部門（農産部門・水産部門・惣菜部門）で実施しています。

「コープ・ラボ」 見学ホールの顔

6月11日(月) 松原市立天美小学校 PTA親子見学会(109名)の みなさんが見学に来られました。

この日は、日曜参観の振り替え休日とのことでしたが、検査室見学、クイズラリー、お豆腐作りや手洗い実験などなど元気にチャレンジしてくれました。たべものの安全について関心をもってもらえたかな～ラボラボラボ～

コープ ラボ



商品SOS ～「これってなに？」～

Q ペットボトルのお茶に 白い固まりができたけど、 これってなに？



A このペットボトルの底にある白い浮遊物はカビです。ペットボトルのお茶は防腐剤等を使用していないものも多く、開封後の期間や温度などにより空気とともに流入したカビが繁殖する事があります。お茶以外にも白だしやそばつゆ、そうめんつゆなどにもカビが繁殖することがあり、写真のような白い固まりになったり、白く濁（もや）がかかったようになったりすることもあります。ペットボトル製品は、開封後は賞味期限にかかわらず、早めに使い切ることが大切です。

Q 太刀魚から「そら豆」の ようなものがでできたけど、 これってなに？



A この「そら豆」のような異物は、「骨腫」です。骨腫は、魚の骨組織が一部に集まって沈着して塊になったものです。流れの速いところに成育する魚で多く見られることから、急な流れに対応するために骨が太くなったものと考えられています。また、ある程度成熟した魚体にみられ、太刀魚や鯛などでしばしば発見されることがありますが、骨であるため人体に影響はありません。