

注意! 冬は特に ノロウイルスに注意しましょう。

年間の食中毒患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月～2月に発生しています。この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

症状

潜伏期間は**24～48時間**
主症状は**吐き気、嘔吐、下痢、腹痛**
発熱は**軽度**

感染経路

- 1 患者の**ふん便や吐ぶつ**から人の手などを介する**二次感染**
- 2 ヒトからヒトへの**飛沫感染**等直接感染
- 3 食品取扱者を介した**汚染**
- 4 **汚染されていた二枚貝**からの感染
- 5 井戸水や簡易水道の**不十分な消毒**

予防方法

- 1 子どもやお年寄りなど、抵抗力の弱い方が加熱の必要な食品を食べられる際は、中心部までしっかり加熱しましょう。(85℃1分以上)
- 2 調理器具などからの二次汚染を防止するために器具・備品は確実に洗浄・殺菌を行いましょう。ノロウイルスの消毒には、エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(家庭用塩素系消毒剤の場合は約200倍程度に薄めたもの)で浸すように拭くことでウイルスを消毒できます。また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は85℃以上の熱湯で1分以上の加熱が有効です。
- 3 ノロウイルスに感染した人のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるため、二次感染には注意しましょう。(厚生労働省ホームページより)

11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こたえるため、「コープ・ラボ」では生協が取り扱っている商品をさまざまな検査によってチェックしています。

11月度の不適合は4件でした。検査結果を取引先に報告し、食品事故の未然防止に努めています。

商品検査実績

11月度	微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	ガミウム	合計
宅配	1,829	143	91	54	26	2,143
店舗	125	0	48	1	0	174
合計	1,954	143	139	55	26	2,317
不適合件数	2	0	2	0	0	4

不適合検査報告

※下記不適合は、より高いレベルを維持するための不適合であり、商品の安全性に直結する問題はありません。

不適合内容	検査時期	取扱区分	商品名	対応
微生物検査	新規事前	宅配	ねばねば海鮮丼の具	再検査
			キャデリーヌ (冷菓)	改善指導
残留農薬検査	流通品(抜き取り検査)	店舗	菊菜	改善指導
			菊菜	改善指導

放射性物質検査報告

11月度の放射性物質検査(55件)の結果は、すべて「検出せず」でした。ホームページでもご覧いただけます。▶<http://www.izumi.co.jp/>

検査日	商品名	産地情報	取扱	放射性セシウム 134(Bq/kg)	放射性セシウム 137(Bq/kg)
2013.11.27	松前漬の素	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.26	白ねぎ	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.26	日高昆布	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.26	わさび漬	静岡県加工	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.26	白菜	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.21	クラウン米(会津コシヒカリ)	福島県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.20	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.20	椎茸	大分県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.20	無洗特別栽培宮城ひとめぼれ	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.20	特別栽培あきたこまち胚芽米	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.20	有機栽培こしひかり	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.20	特別栽培安曇野コシヒカリ	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	人参	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	里芋	静岡県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	味付昆布巻	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	りんご	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	白菜	栃木県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.19	里芋	山形県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.14	人参	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.14	ほうれん草	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.14	長芋	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.13	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.13	にんじん	千葉県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.13	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.13	冷凍しじみ	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.13	洋梨	山形県	宅配	検出せず	検出せず

検査日	商品名	産地情報	取扱	放射性セシウム 134(Bq/kg)	放射性セシウム 137(Bq/kg)
2013.11.12	黒豆	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.12	柿	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.12	特別栽培あきたこまち	秋田県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.12	特別栽培こしひかり	新潟県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.12	長野県産ミルキーQueen	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.12	長野県産コシヒカリ	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.12	スタラフイル	北海道	店舗	検出せず	検出せず
2013.11.8	岩手県産ひとめぼれ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.7	函館産真昆布	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.7	岩手県産あきたこまち	岩手県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.6	大根	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.6	ミニ大根	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.6	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.6	非常用・備蓄用白飯	国内産	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.6	花百合根	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.6	味付昆布	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.5	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.5	赤がれい	北海道	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.5	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.5	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.5	安曇野のお米	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.5	安曇野のお米	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.5	宮城県産つや姫	宮城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.1	こかぶら	茨城県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.1	りんご	長野県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.1	りんご	青森県	宅配	検出せず	検出せず
2013.11.1	長野県産こしひかり	長野県	宅配	検出せず	検出せず

*放射性ヨウ素131の半減期は8日であり、現在では検出されることがないため、今回より放射性セシウム134、137の結果報告としています。(放射性セシウム134の半減期:2年、放射性セシウム137の半減期:30年)

お店の衛生点検

コープ陵南の衛生点検を実施しました。

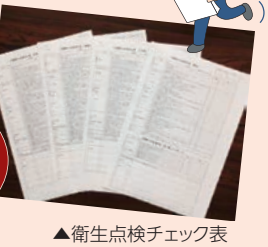
いくつかの衛生管理事項に不備はありましたが、商品品質に直結するような不備はなく、店全体としては衛生的な環境で作業がされていることが確認できました。

陵南店の点検結果は、店舗評価点において「優秀」のプラス評価となっています。

〈コープ陵南〉

部門	指摘件数
農産	2件
水産	1件
畜産	1件
惣菜	4件
店合計	8件

店舗の衛生点検は「衛生点検チェック表」に基づき品質管理部門が点検しています。



▲衛生点検チェック表

良かった点	指摘事項
【水産部門】 加工場内・冷蔵庫内がきれいに清掃されていた。特に床はきれいに清掃されており、異臭などの発生もない状態でした。	【畜産部門】 冷蔵庫内の天井に結露が発生していました。保存中の半製品の汚染につながるようメンテナンスするよう指摘しました。
【農産部門】 鮮度管理のための冷蔵庫内商品に入荷日付がきちんと記入されていた。	【畜産部門】 冷蔵庫内半製品のラップ保存・日付管理がきちんとできていました。

商品SOS～「これってなに？」～

冷凍の生カニを 冷蔵庫に入れておいたら、 黒くなっていた!!



カニは、品温の上昇や時間の経過により身が黒くなることもあり、「黒変」と呼ばれています。黒変は、生カニの筋肉組織や体液中のチロシン(アミノ酸の一種)が、酵素により酸化して黒く変色する自然現象です。

黒変防止のため、カニ表面にはグレーズ(酸化防止のための氷膜)をつけていますが、とけてくると黒変が始まってしまいます。

冷凍の生カニは必ず冷凍庫で保管し、調理の際は自然解凍は避け、流水で表面のグレーズを落とす程度で調理すると黒変を防ぐことができます。

あなたは味覚に自信ありますか?!

味覚テスト/糖度テスト チェック in コープ・ラボ

1 味覚テスト

5つのカップに入った水を試飲して味を当てます。

最初は味覚テストだよ。

最初は「甘味」のテストだよ。一番甘味が強いのだと思う? 正解は「糖度計」で実際に測ってみよう!

最初は「甘い、甘味、塩味、旨味、酸っぱい」

味覚に自信持てよう?

2 糖度テスト

それぞれの飲料を試飲して甘味の順位をつけます。

缶コーヒー、オレンジジュース、スポーツドリンク、栄養ドリンク

糖度計

甘いと感じなかったものでも意外に糖度が高くてビックリ!!

味覚は、危険なものを口にしないためにもとても大事。この学習体験をきっかけに食生活を見直して味覚を鍛えてみない?

今回はこれ!>

現在、コープ・ラボでは**4つの学習体験**ができます。

- 食生活学習(味覚テスト・糖度テスト)
- 衛生学習(上手な手洗い)
- 商品学習(豆腐づくり)
- 検査体験(乳酸菌培養)

コープ・ラボの見学・学習体験のお申し込みはこちらまで

0120-031-001 いずみ市民生協 組合員サービスセンター (月～金)9:00～21:30/(土)9:00～20:00