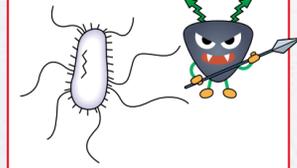


ラボくん調査室

細菌は抵抗力の落ちたカラダを狙っています!!
「寝不足」「食欲不振」「夏バテ」体力が落ちる時期だからこそ

昨年の食中毒発生数については、患者数21,616人、事件数については1,062件、死者数は11人に上りました。特に、昨年4月には、飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒という事件が発生しています。また、特に夏期は、カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ピブリオ、腸管出血性大腸菌といった細菌による食中毒が多発しており、規模の大きい食中毒事例も多発しています。

O-157にご用心



- O-157は75℃1分以上で死滅するので十分加熱しましょう。
- レタスなどの葉菜類は、一枚ずつはがして流水で十分に洗う、また、湯がき(100℃の湯で5秒間程度)が有効であるとされています。

食中毒菌	カンピロバクター	サルモネラ	腸炎ピブリオ
症状	潜伏期は1~7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。	潜伏期は6~72時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり菌量とすることも有る。	潜伏期は8~24時間。腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐。
過去の原因食品	食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜など。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。	卵、またはその加工品、食肉(牛レバー刺し、鶏肉)、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子など。二次汚染による各種食品。	魚介類(刺身、寿司、魚介加工品)。二次汚染による各種食品(漬物、塩辛など)。
対策	調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉、食肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱(65℃以上、数分)を行う。	肉・卵は十分に加熱(75℃以上、1分以上)する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。しかし過信は禁物。二次汚染にも注意。	魚介類は新鮮なもので真水でよく洗う。短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。60℃、10分間の加熱で死滅。二次汚染にも注意。

7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をさまざまな検査によってチェックしています。

7月度の不適合は5件でした。残留農薬検査では、店舗取り扱ひの「きゅうり」で基準を超える農薬が検出されたため、取り扱ひを中止しました。

放射性物質検査報告

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)
2012.7.31	ピーナツ	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	サニールージュ	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	種なし巨峰	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	ロザリオピアンコ	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	小玉すいか	青森県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	すいか	秋田県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	すいか	山形県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	JAS有機栽培米(玄米)とめぼれ	宮城県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.31	だだちゃ豆	山形県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.27	山梨県かのこの桃	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.27	大石(プラム)	長野県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.27	サマービュー(プラム)	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.27	ソルダム(プラム)	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.27	青森産バラにんにく(少量)	青森県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.26	産直合挽きミンチ(国産牛6国産豚4)	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.26	一株エリンギ	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.26	遠野のかぼちゃ	岩手県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.26	特別栽培トマト(籠夏)	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.26	八甲田のにんじん	青森県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.26	山梨の桃	山梨県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.26	ぶくしほの桃	福島県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.25	国産牛こまぎれ便利パック	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.25	国産牛三角バラ焼肉用	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.25	和牛黒毛和牛ミンチ(国産牛6国産豚4)	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.25	低脂肪乳(2.00-ファットミルク)	三重県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.25	おいしい牛乳	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.25	特選4.5	国内産	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.25	生たらフィレ	北海道	店舗	検出せず	8.25(新基準値内)*	11.8(新基準値内)*
2012.7.24	豊だわら(国産 紅ひょうたん)	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.24	JASおぢやのユカメロン	新潟県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.24	生協牛乳	三重県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.24	たけのこ	静岡県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.24	タカメロン	山梨県	店舗	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.24	キャベツ	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.24	桃(白桃)	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.23	鶴岡産赤肉メロン	山形県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.23	福島のもも(ミスビーチ)	福島県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.20	山形産メロ(特別栽培)	山形県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.20	山形産メロ(ジャがいも)	岩手県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.20	じゃがいも	千葉県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず
2012.7.20	ズッキーニ	長野県	宅配	検出せず	検出せず	検出せず

*一般食品の基準値は100Bq(ベクレル)/1kgです。

商品検査実績

7月度	微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	PCR	特定原材料	放射性物質	合計
宅配	1,721	195	106	0	4	5	67	2,098
店舗	106	10	37	6	0	0	14	173
合計	1,827	205	143	6	4	5	81	2,271
不適合件数	4	0	1	0	0	0	0	5

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)	宅配	出雲のあご野焼ちくわ	改善指導
微生物検査			晩酌盛	改善指導
微生物検査		うすあげ	改善指導	
微生物検査		ぼたばたこあげ	改善指導	
残留農薬検査			きゅうり	取扱中止

お店の衛生点検

毎月、店舗衛生委員会を開催しています。

店舗では、店舗衛生度の向上を目的に全店長(または代理のチーフ)、店舗事業部、品質管理部が参加して、毎月1回「店舗衛生委員会」を開催しています。

「店舗衛生委員会」では以下を実施しています。

- ①全店で月に1回「自店の衛生点検」を実施しています。
毎月、全店で「衛生点検チェック表」に基づく自店での点検と点検結果に対して対策を実施しています(品質管理部では、検証のため抜き打ちで衛生点検を実施しています。)各店の点検結果と対策を「店舗衛生委員会」で共有化することにより、他店舗で同じ不具合が発生しないようになっています。
- ②1つの店舗で発生した不具合を全店に共有しています。
その他「冷蔵庫・冷凍庫の温度」「商品クレーム」「商品表示」などの不具合が発生した場合は、その不具合に対する対策を「店舗衛生委員会」で各店長が報告し、講じた対策が妥当かどうかを全員で協議・共有化しています。
- ③店長が他店の点検を実施することで、衛生管理の視点を高める努力をしています。
当月に「店舗衛生委員会」を開催する店舗では、検証のため店長全員参加で委員会を開催する店舗の衛生点検を実施しています。
これからも、安心してお店をご利用いただけるよう「店舗衛生委員会」を中心に店舗従事者教育を強化していきます。



店舗衛生委員会の様子、衛生点検チェック表、全店での衛生点検の様子、コープ城山 藤井店長

商品SOS ~「これってなに?」~

お豆腐にしわができて、食べてもゴワゴワ。

Q 未開封のパックのお豆腐にしわができて、食べてもゴワゴワした舌ざりでした。なぜこうなるの?



A 豆腐が製造されてから、冷気に当たったり、冷凍のものに触れたりすることで豆腐が一時的に凍ることで起こります。

豆腐が凍ると豆腐の中の水分が膨張しますが、それが解凍すると豆腐自身から水分が抜けてザラザラしたような状態になります。このため豆腐の部分と水分の部分に分かれ、しわになったり、崩れたようになります。食べても人体に影響はありませんが、美味しくありません。

コープ・ラボ 夏休み親子体験教室 ●2012年7月28日・8月6日

修了証 「味の不思議と糖度くらべ」

7月28日、8月6日の2日間(32家族89名参加)夏休み親子体験教室「味の不思議と糖度くらべ」を開催しました。前半は水の味を当てたり、目鼻を閉じて味を確かめたり、色々な味を感じる体験をしました。後半はくだものや飲み物の糖度を測りましたが、糖度をのぞいて「糖度高い〜」「意外〜」とワクワク度がピークを迎えました。また、ジュース1本にスティックシュガー数本分の糖分が含まれているとわかると「飲み過ぎたらあかんあ。」の音が口々に聞かれました。参加者にはちよっぴりステキな修了証をお持ち帰りいただきました。