



開発改善 news

しゅもん箱

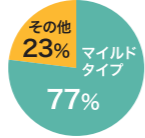
組合員さんの声で、『CO-OP ソース焼そば(カップ)』の味がマイルドタイプに改善されました。



ソースが辛いというボイスが多数寄せられていました。

リニューアルした CO-OP ソース焼そばを試食した組合員さんの声

・マイルドタイプは現行品より味が濃すぎずおいしかったです。家族で試食して食べ比べてみたところ、マイルドタイプの方が味がやわらかくて食べやすかったです。
・90名の方にアンケートにお答えいただき、マイルドタイプの支持が77%という結果になりました。



11号よりリニューアル、マイルドになりました



12個入・1個入 次回企画予定 22号

組合員さんから出された声

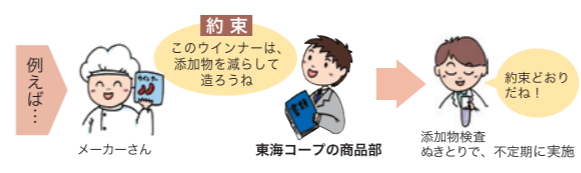
「CO-OP ソース焼そば(カップ)」

- ◎ソースがすごく辛いので、もう少しうす味にならないでしょうか？主人も、あまり辛いものが食べられないので、今は焼そば1つに野菜をたくさん入れて、2人で分けて食べています。ソースがもう少しうす味になれば、うれしいです。
- ◎香辛料より塩分が強いように思います。
- ◎少々ソースが辛く感じました。
- ◎コショウがきいていて辛く思いました。

組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんのお声をお寄せください。コーベル ☎0120-706-887

Report 商品安全 検査センター

東海コープ商品安全検査センターとは…東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんと農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。



2012年微生物検査のまとめ

今回は先月の理化学検査報告に引き続き2012年1年間の微生物検査の概要をご報告します。

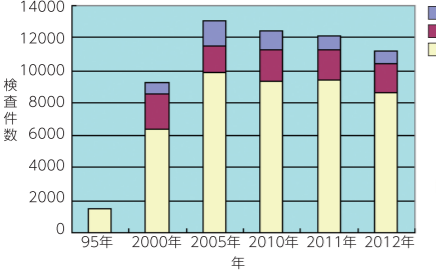
●微生物検査

検査センターでは日常的に衛生的な商品の供給ができていますかを確認するために、微生物検査を行っています。2012年の微生物検査の内容は表の通りで、主に共同購入、店舗商品の検査を行っています。検査数の推移はグラフの通りで、年間で1万件以上の検査を実施しています。

検査分類	総計
共同購入定期検査	8615
店舗定期検査	1744
年末迎春検査	133
依頼検査	254
クリーム検査	25
その他検査	346
新規検査	36
総計	11153

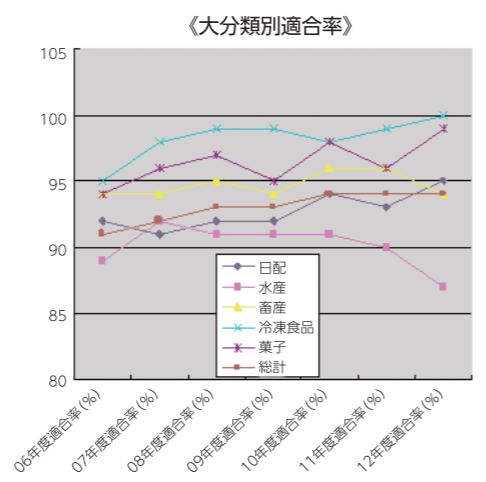
検査工程を見直し、検査できる商品数を増やす等、衛生監視のレベルが下がらないようにしています。

《95～2012年の細菌検査の推移》



細菌や真菌(酵母カビ)の検査を実施しています。衛生状態を評価する衛生指標(食中毒の原因になる食中毒菌)を調べています。

共同購入定期検査は、通常共同購入で傷みやすい商品(日配・水産・畜産)を中心に検査サンプルをとり実施しています。定期検査の適合率(生協の厳しい自主基準に適合している割合)の推移はグラフの通りです。水産分野の適合率が少し下がっているため、原因を究明して対策していきます。



また店舗の刺身、惣菜などは月1回検査を実施します。検査結果から良くない兆候がみられた場合には、現場の衛生管理の改善策をとるなどの対応をとっています。

今年も商品検査を通して、皆さまのお手元に届く商品の品質を監視していきます。

◎ゴキブリキャップ◎

Q

『ゴキブリキャップ』を置く事によって、家の外にいるゴキブリの侵入も防げるのでしょうか？

A

ゴキブリキャップは、家屋に侵入したゴキブリを玉ねぎの臭いでおびき寄せ、中身のだんごを食べさせて効果を発揮する誘引殺虫剤です。ゴキブリの侵入を防ぐ作用はありません。

ゴキブリキャップは、玉ねぎ・ホウ酸・小麦粉・牛乳・砂糖を練ってだんご状にしたゴキブリ殺虫剤で、プラスチックの安全ケースに入っています。ケースにあいている3つの穴からゴキブリが、中身のだんごを食べると、有効成分ホウ酸の作用で脱水症状となり水を求めて屋外に出て死滅します。

ゴキブリは、残飯やガスレンジ周りの汚れ、お菓子の散らかりやペットフードなどに引き寄せられます。餌になるようなものを放置しないように普段から心がけ、掃除や片付けをすることが駆除・侵入を防ぐポイントです。

ゴキブリは、もともと森や林に住む昆虫で、暖かい場所を好みます。5～9月は、もっとも活発に動き回る季節です。ゴキブリ発生ピーク前に家中いっせいに配置することで、効果的にゴキブリを駆除します。ゴキブリキャップに引き寄せやすい環境を作ることが大切です。



◎重曹◎

Q

山菜のあく抜きには、掃除用の重曹は使えますか？重曹の種類を教えてください。

A

山菜など食品のあく抜きには、食用として販売されている重曹(タンサン)をご利用ください。



重曹は、大きく分けると食用、工業用(清掃用等)、医療用の3つに分類されます。どの重曹も成分は同じですが、製造条件や純度が異なります。

食用 主に「タンサン」や「ベーキングパウダー」などがあります。「ベーキングパウダー」は重曹にミョウバンなど酸剤を加えたものです。ケーキなどの焼き菓子には膨張剤として使われます。

工業用(清掃用等) きめが粗いのが特徴で掃除や洗たくに利用されています。乳化作用により軽い油汚れを浮き上がらせる効果があります。酸性の酸っぱい臭いを中和する効果がありますので、消臭剤としてもご利用いただけます。

医療用 工業用(清掃用等)、食用よりも純度が高く細かい粒子のものになります。胃に関する病気の治療薬の材料として使われています。