

今週配布のカタログ【2月2回】掲載商品でのシーズン初登場(新物原料)の放射能検査結果(自主検査または外部機関検査)

部門	注文番号	商品名	生産者・メーカー名	放射性セシウム(Bq/kg)			検査方法、または外部検査機関名
				Cs-137	Cs-134	合計	

■定期検査商品の最新の検査結果

	商品名	生産者・メーカー名	放射性セシウム(Bq/kg)			検査方法、または外部検査機関名
			Cs-137	Cs-134	合計	
週1回のサンプリング検査を実施しています。	八郷小粒納豆3連(タレ・カラシ付)	JAやさと	不検出(3.0)	不検出(2.7)	—	製品 Ge半導体検出器 7200秒
	飯泉さんの生しいたけ	なかのきのこ園	5.1	不検出(3.8)	5.1	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
菌茸類については定期検査を実施しています。掲載している検査結果は現時点での最新の結果です。	山田さんのしめじ	山田さん	不検出(3.7)	不検出(4.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	安田さんのなめこ	安田さん	不検出(4.3)	不検出(4.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	舞茸	村上さん	不検出(4.8)	不検出(3.9)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	ホホワイトマッシュルーム	あゆみの会 渡辺さん	不検出(3.7)	不検出(3.8)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒

※基本検査対象としては、震災後に収穫・加工された主原料産地が関東(1都6県)、東北6県(福島、宮城、岩手、青森、秋田、山

【お米の保存方法について】

- …**室温での保管ですと、虫の活性が高まります。**
- …**「野菜室」での保管をおすすめします。また、米びつや容器の清掃もおすすめ致します。**

【野菜/果物/パンの保存につきまして】

- 芋類:ビニール袋から出して、紙に包んで野菜室へ。蒸れるとカビます。**
- 「バナナ」:皮の表面が若干青っぽいバナナがお届けされる場合がありますが、追熟加工は実施済みで食べられます。黄色くしたい場合は室温にて2~3日置いてください。**
- パン(食パン)・・・常温でカビが生えやすいです。届いたらスライスして「冷凍庫」がおすすめです。**

商品に関する問い合わせは、OCRの意見入力欄
もしくは、こちらのQRコードの「専用問合せフォーム」よりお願いします。
電話番号:0297-48-4911 常総生協 商品部

組合員問合せフォームはこちら

