

今週配布のカタログ【10月1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	

■今週お届けしている商品の最新の検査結果

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		
農産	63	倉持さんのねぎ	農家レストランどんぐりてい(茨城県・坂東市)	不検出 (3.8)	不検出 (4.2)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	54	なす	稲葉さん達(茨城県・結城市)	不検出 (3.3)	不検出 (3.6)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒

■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 (3.7)	不検出 (3.6)	—	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	不検出 (4.1)	不検出 (3.5)	—	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、山形)、静岡 県のもの。()内は検出限界値です。

【宅配関係】

★(8/4回企画)宅配・鈴木さんの梨(あきづき)・・・順次発送中です。

【野菜/コメ/食パンの保存につきまして】

- 早生りんご・・・届きましたら冷蔵庫で保管してください。常温ではボケます。
- 梨・・・箱が届いたものは即日開梱して中身をご確認ください。できれば野菜室等冷暗所へ。
- ぶどう・・・茎部分の水分が少ない場合と若干の玉落ちがあるかもしれません。暑さの影響と味重視のため熟度を上げての収穫が影響しています。ただ、ひどい場合はご連絡ください。
- 人参(洗い)・・・産地で人参を洗う際、表皮が擦れ黒く変色する場合があります。生理現象のひとつですが、あまりに酷いものは外していますが、若干の黒ずみはご容赦ください。
- じゃがいも・玉ねぎの保存・・・蒸れると傷みますので、ビニールから出して新聞紙で包み、冷暗所(野菜室など)で保管してください。「洗い人参」も可能でしたらビニールから出し、紙に包んで野菜室へ。
- 泥付きねぎ：泥付き、袋入りのまま常温に置いておくと傷みやすいです。泥を落して皮をむき、野菜室へ。
- 豆類・とうもろこし・・・劣化が早いので、届きましたらお早めの調理がおすすめです。【おしらせ】：産地でチェックはしておりますが、暑さの影響で粒が委縮しているものがあります。あまりにひどい場合は、来週メモ書きで結構ですので「半分くらい粒が委縮していました」などお知らせください。対応いたします。
- お米・・・暖かくなると、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。
- パン(食パン)・・・常温では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

