

お知らせ

り要望があつた、増量・少量規格の案内品目とお買得価格の案内回数を増やすために、消費期限を延長して製造数量増加に対応します。

なお、これまでには製造当日に商品をセットし、その翌日のお届けでしたが、製造翌日に商品をセットし、その翌日のお届けとなります。

現在の消費期限は製造日を含め3日ですが、11月1日のお届け分からは製造日を含め4日に変更します。

岡ミートセンターで製造・供給している豚肉商品（冷蔵品）について消費期限延長が可能であることが確認できました。

①変更時期
2020年11月14日お届け分
より消費期限延長実施

②対象商品

産直こめつこ地養豚、国産豚他

11月3週より、浪岡ミートセンターで製造している豚肉商品(冷蔵品)の消費期限を延長しています。

今回は、いつも⑦面に掲載している「Q&A」を一部拡大してお伝えしています。

Q & A 括大版

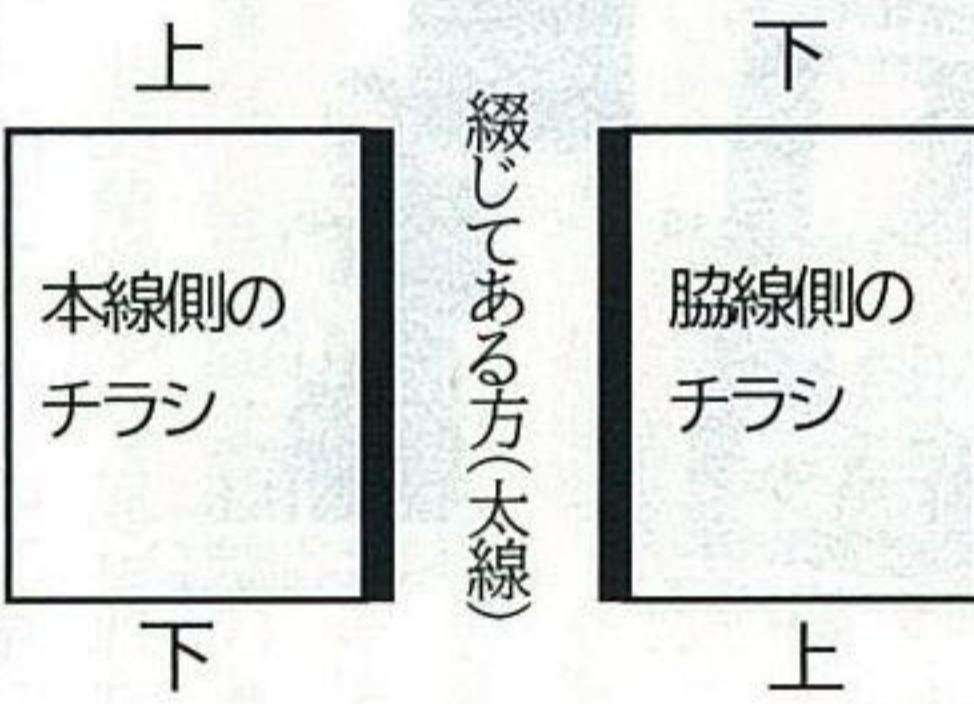
Q 共同購入のチラシが途中から逆になるのはなぜ？



チラシをセットする機械

①チラシセットの機械は、横にレーンが長く伸びています。写真のように、上部にチラシを置く台（鞍【くら】）があり、そこにチラシを置くと、機械が一部ずつ掴んで、くるっと鞍の背後をまわるような形で下のレーンに送り出されます。レーンが流れるスピードに応じて、各鞍からも同じようすにチラシが送り出されていき、順番に上にチラシが重ねられながら流れていきます。最後に注文書と共に購入納品書が重ねられて、ビニールで封入され、一人分のセットが完了します。

②チラシの上下が逆になるのは、レーンが1本でなく、「本線」と「脇線」があることによります。それでセットされたチラシが途中で合流するのですが、①のチラシを置く台(鞍)は「チラシの置き方」が決まっているため、どうしても脇線でセットされたものは向きが逆になつて本線に合流します。チラシの向きが途中から逆になるのは多くはこの事情です。また、「チラシの置き方」というのは、チラシの綴(とじ)側を鞍の奥側に置くというもので、従つてチラシの多くは「左綴



合流時、上記の向きのまま重なるので、途中でチラシが逆になります。右綴じチラシは、同じローンで重ねても、そのチラシだけ、上下が逆になります。

じ」ですが、「右綴じ」の場合は上下を逆に置くようになるため、本線でもそのチラシだけ逆向きになります。言葉でなかなかうまく説明ができず誠に申し訳ございませんが、このような事情から、このチラシ向きの状態は今後も継続をさせていただきたく、何卒ご理解とご容赦をお願い申し上げます。

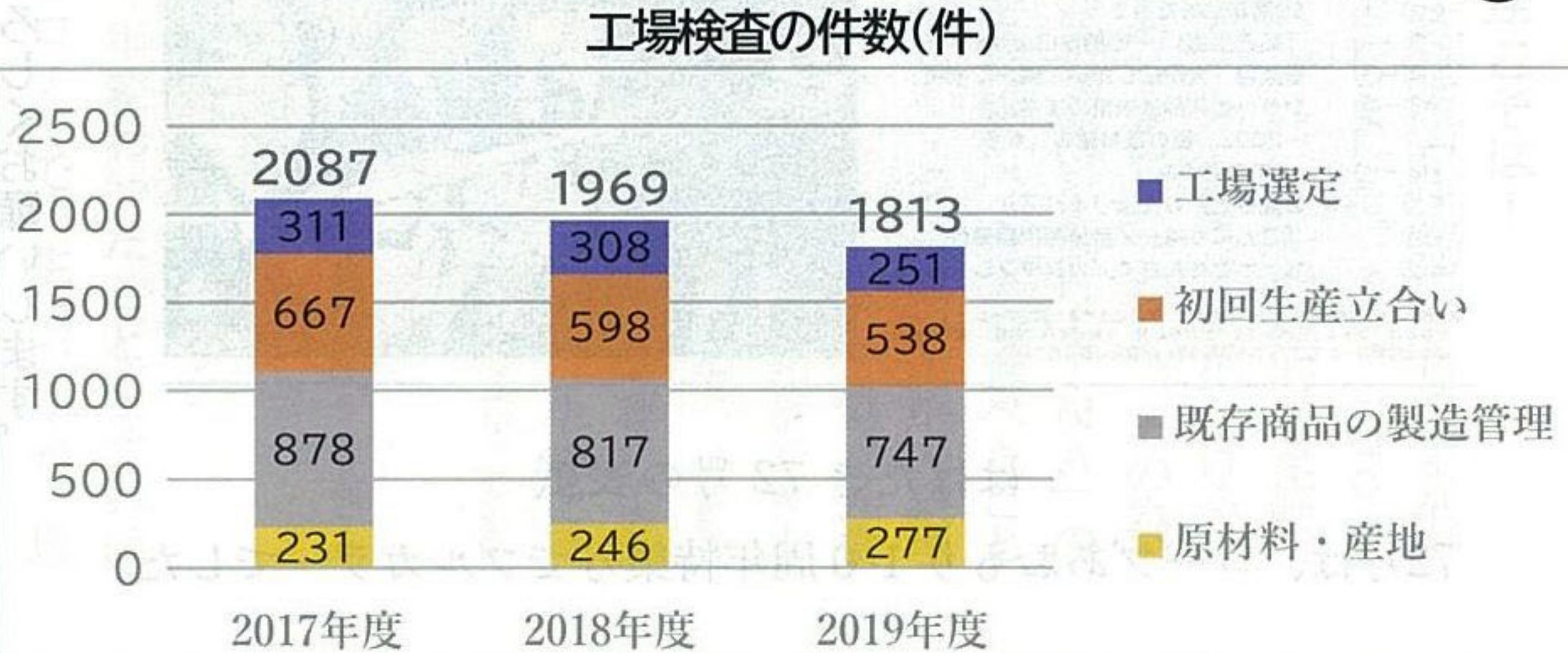
こーぶな話し

「こーふな話し」では、商品のことやコープあおもりのこと等をお伝えします。

CO・OP商品は、商品だけではなく、製造を委託している工場も点検されています。2019年度は、1,813件の工場点検が行われました。

工場点検は、①工場選定：P商品を製造委託できるか確認する「工場選定」②決めたルールで製造されてい るか確認する「初回生産立 合い」③既存商品を生産して いる工場の管理を確認す る「既存商品の製造管理」 の点検④原料の生産管理状

全管理について



食品添加物について②

2回目は、食品添加物の安全性の評価についてお伝えします。食品添加物の安全性の評価は、(1)科学的な性質に基づいた規格の設定 (2)実験動物を用いた毒性試験 (3)1日の許容摂取量の設定 (4)1日の許容摂取量を超えない使用基準の設定の順で行われます。

基準には、以下のものがあります。
①成分規格 ②製造基準
③保存基準 ④表示基準 ⑤使用基準。基準にはそれぞれに対象となる添加物が決まっています。

①成分規格

添加物に有害な不純物が含まれていると、それが危害の原因となります。それを防止するため、添加物の純度や製造時に

含有量の上限値などが設定されています。

②製造基準

添加物の製造、加工の際の基準です。天然物から抽出する際に使用される溶媒（原料を溶かすために使用される水や有機溶剤）の残留基準も定められています。

③保存基準

一部の添加物で定められる基準です。酸素や光などによって性質が変わってしまうものがあるため、定められています。

④表示基準

食品添加物及びその製剤の表示基準です。すべての食品添加物が基準となっています。

⑤使用基準

安全性や有効性の評価に基づいて、必要に応じて設定されます。設定の際に、段階的に実

験動物に添加物を投与し毒性試験を行い、有害な影響が出なかつた最大の投与量である無毒性量を調べます。無毒性量を安全係数（実験動物と人の差、人の個人差を基に求めた数値、通常100）で割り、生涯にわたって、毎日その添加物を摂り続けても健康に影響がないと推定される1日当たりの摂取量を設定します。さらにこれを基に使用できる食品や食品に使用できる最大使用量を決定するため、使用基準は、1日当たりの許容摂取量よりもさらに低い値になります。

食品添加物は、安全に使用するために基準が設けられており、使用できる数値も毒性が出ない量よりも低い値です。では、なぜコープあおもりでは、自主基準を定めているのでしょうか？

次回は、コープあおもりの自基準についてお伝えします。