

# 科学の目で検査し安全安心な食品をめざそう！ コープこうべ商品検査センター視察

## ハリマJA女性会理事



担当者から検査機器の説明を受けました

10月23日、ハリマJA女性会理事がコープこうべ商品検査センターを視察し、食品添加物や残留農薬、微生物などについて学びました。

私たちが毎日口にしている食品には、カビのように目に見えるものから放射能や残留農薬のように目に見えないものまで付着しており、知らず知らずのうちに許容量を超えて体内に取り込み、害となっている物質があります。この検査センターでは、そういった物質を1台が数千円円するような精密な検査機器で検査し、体に害を与えず食品として流通してもよいかどうかを



雑菌が残らない手洗い方法を学びました

判断するなど、重要な役割を果たしています。

参加者は様々な検査機器を見学コースで視察したあと、自分自身が手洗いによってどれだけの雑菌が洗い流せているか、手洗いチェッカーで実際に確認しました。かなり丁寧に洗ったつもりでも、シワの中や親指の付け根、爪の周りなどには雑菌がいっぱい。「これはひどい！」と今までの自分の手洗いを反省していました。

女性会としても、特に家族の健康を支えるため、食品の保存や扱い等の簡単にできることから実践していくように、機会あるたびに会員に伝えていきたいと話していました。