

6月4回（6月19日～6月25日）商品検査実績

●微生物検査 236 検体

店舗新規商品検査において、「日配1商品」が一般生菌数において自主基準不適合となりました。また、「日配1商品」が大腸菌群において自主基準不適合となったことから、いずれも取扱いをしないこととしました。

●理化学検査 72 検体

食品添加物検査	36 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
残留農薬検査	外部検査機関に 1 検体依頼しました。	
簡易農薬検査	12 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
P C R 検査	畜種判別検査	今週は実施しておりません。
	GMO検査	今週は実施しておりません。
	米のDNA異種米判定	外部検査機関に 2 検体依頼しました。
	コシヒカリ品種判定	今週は実施しておりません。
米鮮度判定	2 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
卵鮮度判定	今週は実施しておりません。	
アレルギー検査	今週は実施しておりません。	
ヒスタミン検査	5 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
アフラトキシン(カビ毒)	5 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
クドア（養殖ヒラメ寄生虫）	今週は実施しておりません。	
放射性物質検査（スペクトロメータ※①）	9 検体（米 2 検体、野菜 4 検体、果物 1 検体、水産 1 検体、冷蔵日配 1 検体）実施しました。全て検出下限値（約 20Bq/kg）以下となりました。	
放射性物質検査（サーベイメータ※②）	今週は実施しておりません	

- ・ヒスタミン検査＝ヒスタミンによる食中毒は、アレルギー様食中毒の一つであり、鮮度の低下したマグロやカツオ、サバなどの赤身魚やその加工品が原因となることが多いため、検査でヒスタミンの濃度を測定します。
- ・アフラトキシン＝アスペルギルス属の一部のカビが産生するカビ毒で肝臓がんの原因の一つと考えられています。アフラトキシンが作られる最適条件は、温度 30℃前後、湿度 95%以上であるため、高温多湿の熱帯地方等が最も適しています。輸入食品の安全性に関わるため、日本では、輸入時に行う抜き取りのカビ毒検査やカビそのものが生育していないか外見上の検査を実施しています。なお、日本国内で、食品にアフラトキシン汚染が起きる可能性は低いものと考えられています。

※①NaI シンチレーションスペクトロメータ（遮蔽体付検査機器で核種を特定できるもの：ヨウ素 131、セシウム 134、セシウム 137 を測定）

※②NaI シンチレーションサーベイメータ（遮蔽体無ししやへいたいの持ち運びできる機器：ガンマ線総量を測定）

※③kcps（キロ・カウント・パー・セカンド）：1秒間に対象となるものから何回放射性物質が放出されているか測定するものです。奈良県行政と同様にバックグラウンド（放射線測定の際の測定対象以外からの放射線で宇宙線や天然の放射性物質に起因する）との差異を3以内としました。



組合員さん VOICE

組合員さんの

想いにこたえて

みなさんから寄せられた声を商品・運用にいかす取り組みをしています。

植垣米菓の鶯ボール(無選別)250gの案内が最近ありませんので、ぜひ案内してください。

実現しました

リクエストをいただきありがとうございます。ご要望をいただきました鶯ボール(無選別)250g(個包装込み)は、2015年1月から案内を休止しておりましたが、このたびご要望をいただいたことから、7月3回企画で案内できることになりました。この商品は砂糖、塩で甘辛く味付けしたかりんとう風あられを小分け包装した商品です。この機会にぜひご利用をお願いします。



今月のお知らせ 安心だより



カビが
発生しやすい
季節です

蒸し暑い季節になると食品や室内にカビが発生しやすくなります。カビはパンやお菓子などのでんぷんや糖分を含んだ食品に発生しやすいのですが、木材やプラスチックまでも栄養源として発育するカビもあります。カビの発育には栄養分、水分、温度、酸素が必要で、発育に都合がよい条件になると2~3日で目に見える状態になります。カビを発生しにくくするには、食品では低温管理がありますが、完全に発育を止めることは出来ませんので過信はできません。また、食品にカビが発生したときは、見えているカビの部分を取り除いても、菌糸が食品の中まで広がっている場合がありますので、カビを取り除いても食べない方がいいでしょう。



商品検査レポート 5月に行った商品検査の結果をご案内します。

毎月の検査結果はHPIにも記載しています。▶<http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>

微生物検査	検査数 954	店舗新規商品検査において、「菓子1商品」が大腸菌群において自主基準不適合となったことから取扱いをしないこととしました。									
理化学検査	検査数 470	主な 検査項目	食品添加物 150	簡易農薬 53	畜種判定 6	残留農薬 (外産食品等)~(注)	11	精米品種判定 (外産食品等)~(注)	11	カビ毒 5	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。
放射性物質検査 (NaIシンチレーション スペクトロメータ※①)	検査数 64	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日記	飲料	検査の結果、全て検出下限値(20Bq/kg)以下でした。	
放射性物質検査 (NaIシンチレーション サーベイメータ※②)	検査数 15	野菜	果物	きのこ	検査の結果、全てバックグラウンドとの差異が※③3kcps(キロ・カウント・パー・セカント)以内となりました。						

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(遊離体(レベライト)付検出器で核種を特定できるもの:ヨウ素131、セシウム134、セシウム137を測定)

※②NaIシンチレーションサーベイメータ

(遊離体無しを持ち運びできる機器:ガンマ線量を測定)

※③kcps(キロ・カウント・パー・セカント):1秒間に対象となるものから何

回放射性物質が放出されているか測定するものです。奈良県行政と同様にバックグラウンド(放射線測定の際の測定対象以外からの放射線や宇宙線や天然の放射性物質に起因する)との差異を3以内としました。NaIシンチレーションサーベイメータではガンマ線量を測定し、検出が疑われる場合は、NaIシンチレーションスペクトロメータで確認検査を行うこととしています。

