

12月3回（12月18日～12月24日）商品検査実績

●微生物検査 279 検体

検査の結果特に問題はありませんでした。

●理化学検査 150 検体

食品添加物検査	30 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	今週は実施しておりません。	
簡易農薬検査	8 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	今週は実施しておりません。
	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	今週は実施しておりません。	
卵鮮度判定	90 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
アレルゲン検査	5 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
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)	今週は実施しておりません	
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）	12 検体（鶏卵 5 検体、野菜 4 検体、果物 2 検体、水産 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}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。

いつもヤクルトの『葉っぱのミルク』をドラッグストアで買って飲んでいます。ヤクルトのフルーツ青汁は案内されているので、これも案内してほしいです。

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、検討した結果、1月4日に葉っぱのミルク140g(7g×20袋)を案内できることになりました。この商品は大麦若

葉とケールの青汁に、豆乳・発芽玄米・さとうきび糖をブレンドし、青汁特有の青臭さをおさえた豆乳風味のまろやかな味わいです。この機会にぜひご利用いただき1日当たり1袋を目安に、100ml程度の冷水やお湯、牛乳等各種飲料に溶かしてお召し上がりください。



今月のお知らせ

安心だより



ひき肉を使ったハンバーグやミンチカツなどによる食中毒予防

0157,026,0111などの腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜の腸にいる細菌です。ペロ毒素を出し、身体の中で様々な障害を起すことで、重篤な症状に至る場合があります。腸管出血性大腸菌は、75℃ 1分以上の加熱で死滅します。そのため、特にハンバーグやミンチカツなどのひき肉を使用した料理や、細かい肉をつなぎあわせた成型肉を調理する時には、中心部分まで十分加熱することが重要です。また、包丁やまな板、箸などについて菌が他の食材に付かないよう道具を使い分けることも食中毒予防につながります。



商品検査レポート

11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	店舗新規商品検査において水産3商品が一般生菌数において、1商品が一般生菌数及び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。また、菓子2商品において一般生菌数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。									
	1,329										
理化学検査	検査数	主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬 (外部検査機関へ依頼)	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼)	カビ毒	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。		
	521		182	50	6	17	9	5			
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	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日記	飲料	加工食品	検査の結果、全て検出下限値(20Bq/kg)以下でした。
	87	17	21	13	10	5	17	2	1	1	
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	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・セカンド)以内となりました。						
	15	10	3	2							

※①NaI(エヌエーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(遮蔽体(シャヘイ)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(遮蔽体無し)の持ち運びできる機器:ガンマ線検量を測定)

※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

回放射線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検量を測定し、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。

