

3月5回(3月26日～4月1日)商品検査実績

●微生物検査 267 検体

無店舗新規商品検査において、「冷凍食品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、工程管理を見直して再検査を実施したところ、自主基準に適合する結果になりました。

●理化学検査 144 検体

食品添加物検査	41 検体実施しました。検査の結果、外部検査機関に依頼した店舗商品抜取のハムから、原材料に使用されていないリン酸塩が 0.14g/kg (140ppm) 検出されました。調査の結果、製造ラインに残っていたリン酸塩の影響と考えられました。なお、再検査では検出されませんでした。製造元へは製造時の商品切り替え時の洗浄を徹底するよう要請しました。	
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	80 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)	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)	10 検体(鶏卵4検体、野菜6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。