

9月3回(9月17日~9月23日)商品検査実績

●微生物検査 215 検体

無店舗新規商品において、「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、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。  
 店舗新規商品において、「水産1商品」が一般生菌数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 57 検体

食品添加物検査	6 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 3 検体依頼しました。検査の結果問題ありませんでした。	
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	6 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
	GMO検査	7 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
	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	4 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
米鮮度判定	今週は実施しておりません。	
卵鮮度判定	今週は実施しておりません。	
アレルゲン検査	4 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	7 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(野菜 4 検体、果物 6 検体、水産 1 検体、飲料 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: <sup>しよへいたい</sup>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: <sup>しよへいたい</sup>遮蔽体無しの持ち運びできる機器: ガンマ線総量を測定

# 品質保証 & 声だより

# 10

2017 October

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。



組合員さん VOICE

「CO・OPおさかなだけのパラパラミンチ」という商品を、関東でコープを利用している友達から教えてもらった。この商品を使いたいので企画してほしい。

## 実現しました

商品の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、10月3回企画で案内できることになりました。この商品はすけそうだらの皮をとったフィッシュを挽肉用の機械でミンチにした後、使いやすいようにパラ凍結した商品です。この機会にぜひお試しください。今後ともお気づきの点や、ご意見をお寄せくださいませうようお願いいたします。



## 今月のお知らせ 安心だより



細菌やウイルス  
だけではありません。  
自然毒にも  
ご注意ください。

食中毒は細菌やウイルスが、食品や手指、使用した調理器具などを介して体内に入り起こる場合の他に、動物や植物自体が持っている毒素（自然毒）が原因となる場合もあります。

自然毒のうち、動物性自然毒は、フグなどの魚類、二枚貝・巻貝による貝毒、植物性自然毒は、スギヒラタケ、カエンタケ、テングタケなどの毒きのこ、スイセン、チョウセンアサガオ、トリカブトなどの有害植物があります。

秋には、毒きのこを食用きのこ間違えて食べることによる食中毒が多く発生します。予防するためには、「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」「地味な色のきのこは食べられる」「虫が食べているきのこは食べられる」などの言い伝えによる判断はせず、食用きのここと確実に判断できないときは「採らない・食べない・人にあげない」ことが重要です。



## 商品検査レポート 8月に実施した商品検査の結果をご案内します。

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

<b>微生物検査</b>	検査数 1,152	店舗新規商品検査において、菓子1商品が一般生菌数にて自主基準不適合となり取扱いしないこととなりました。								
<b>理化学検査</b>	検査数 420	主な検査項目	食品添加物 103	簡易農薬 50	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 3	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 7	カビ毒 6	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。	
<b>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)</b>	検査数 82	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。
<b>放射性物質検査 (NaIシンチレーション サーベイメータ※②)</b>	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・セカンド)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:遮蔽体(しゃへいたい)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:遮蔽体無しを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総量を測定し、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。

