

10月3回（10月15日～10月21日）商品検査実績

●微生物検査 262 検体

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ました。また、「水産1商品」が一般生菌数、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ましたが、2商品とも同様の結果となったことから、取扱いをしないこととしました。

●理化学検査 78 検体

食品添加物検査	18 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	10 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	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。	
アレルゲン検査	今週は実施しておりません。	
ヒスタミン検査	9 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)	4 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）	市販品を2 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
放射性物質検査（スペクトロメータ※①）	18 検体（米2 検体、野菜9 検体、果物5 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）	15 検体（野菜6 検体、果物5 検体、きのこ4 検体）実施しました。バックグラウンドとの差異が3※③kcps（キロ・カウント・パー・セカンド）以内となりました。	

- ・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：^{しゃへいたい}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：^{しゃへいたい}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

娘が利用している宮崎県の生協で案内している、浅漬けの素白キムチ 500ml(北杜食品(株))で漬けた浅漬けがとてもおいしい。娘にたくさん送ってもらったので、同じ班の人にあげたら、おいしいと評判なので、ぜひ案内してほしい。

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。ご要望いただき検討した結果、11月2回企画で案内できることになりました。この商品は、旨辛にんにく風味の浅漬けの他に、唐揚げの下味や手作りドレッシング、パスタの味付けなど、いろいろな献立にお使いいただけます。今後ともお気づきの点や、ご意見をお寄せくださいますようお願いいたします。



今月のお知らせ お米をおいしくお召し上がりいただくために

〇〇の秋と言えば、食欲・読書・芸術・スポーツなどいろいろなありますが、食欲の秋には「新米」も欠かせません。新米の表示については、次のように決められています。

「原料となる玄米が収穫された年の12月31日までに商品として容器に入れ、または包装された場合に限って「新米」と表示できます。」



お米は精米から時間が経ち、ご家庭の台所などで長期間保管された場合、「高温」「湿気」「酸化」などで味が悪くなってしまいます。お米を保管する際は、他の食品などからニオイが移らないように、密閉できる容器に入れ、外気温の影響を受けにくく、湿度が低い冷蔵庫が適しています。また、炊飯後も時間の経過によって炊き立てのおいしさが失われてしまいますので、おいしくお召し上がりいただくために、お米は長期の保管はせず、炊飯する量、保温時間などご注意ください。



商品検査レポート 9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>

微生物検査	検査数	●無店舗新規商品において、「菓子」商品が大腸菌群にて自主基準不適合となったことから工程管理を見直し再検査をおこなったところ自主基準に適合する結果となりました。 ●店舗新規商品において、「水産」商品が一般生菌数にて自主基準不適合となったことから工程管理を見直し再検査をおこなったところ自主基準に適合する結果となりました。								
	1,115									
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 (外務省基準値～自製)	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。	
	406		90	50	6	8	11	4		
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	検査の結果、全て検出下限値(20Bq/kg)以下でした。
	74	14	21	20	9	4	3	2	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※③kcps(キロ・カウント・パー・セカンド)以内となりました。					
	15	7	6	2						

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ:遠蔵体(しゃべりたい)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:遠蔵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)で宇宙線や天然の放射線物質(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。

