

2月24日～3月2日 商品検査実績

●微生物検査 284 検体

店舗新規商品検査において「水産」1商品が一般生菌数にて不適合となり取扱いをしないこととしました。

●理化学検査 52 検体

食品添加物検査	11 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	外部検査機関で 11 検体実施しました。検査の結果、1 検体において基準を超える結果となったため、再検査を実施し、問題ないことを確認しました。	
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。	
PCR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	今週は実施しておりません。	
アレルギー検査	2 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	10 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)	6 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)	2 検体(野菜 1 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：遮蔽体無ししゃへいたいの持ち運びできる機器：ガンマ線総量を測定