

12月3回（12月13日～12月19日）商品検査実績

●微生物検査 220 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 195 検体

| | | |
|---------------------|--|---------------|
| 食品添加物検査 | 16 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 | 1 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。 | |
| 簡易農薬検査 | 18 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 | 3 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 | 100 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 | 8 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) | 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） | 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） | 15 体（米 2 検体、野菜 1 検体、果物 1 検体、鶏卵 10 検体、水産 1 検体）実施しました。全て検出限界値（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） | 25 検体（野菜 9 検体、果物 10 検体、きのこ 6 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（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）

※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・運用にいかず取り組みをしています。

小さな子供がいて、買い物に行くと重くなって大変なので、赤ちゃんのためのむぎ茶を案内してほしい。

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。共同購入(こまどり便、荷受けハウス)では、2015年10月3回から「にこにこほっぺ」という案内書を毎月第3回に発行し、粉ミルクやベビーフードなどを案内しております。2016年1月3回からは商品を拡大(23品⇒約40品)し、むぎ茶500ml(和光堂)も案内できることになりました。また、離乳食に使える素材なども検討しています。月の一度の案内ですが、ぜひご利用くださいますようお願いいたします。



今月の 安心だより



ノロウイルス への注意

毎年11月頃からノロウイルスによる食中毒が増えてきます。厚生労働省の調査では、平成26年のノロウイルスによる食中毒は293件(患者数10,506人)発生しています。ノロウイルスは食品や手指から口に入り感染し、1日~2日で腸管内で増え、発熱・嘔吐・下痢・腹痛などをおこします。また、小さな子供や、抵抗力が落ちている人ではこれらの症状が重くなることもあります。食中毒予防には十分な加熱(85℃~90℃で90秒以上)。石鹸での手洗いと流水でのすすぎを2回繰り返す。加熱しないで食べる食品を調理する際には、調理器具などを煮沸や次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)で消毒することなどが有効です。



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 | ●無店舗新規商品検査において「菓子1商品」が一般生菌数及び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結果、自主基準に適合する結果となりました。 ●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、また「菓子1商品」が大腸菌群に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。 | | | | | | | | |
| | 896 | | | | | | | | | |
| 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 (外食店等検出へ対応) | 精米品判定 (外食店等検出へ対応) | カビ毒 | 検査の結果、いずれも問題ありませんでした。 | |
| | 561 | | 143 | 50 | 6 | 18 | 6 | 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、全て検出限界値(20Bq/kg)以下でした。 |
| | 79 | 12 | 9 | 24 | 10 | 5 | 16 | 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※③3kcps(キロ・カウント・パー・セカンド)以内となりました。 | | | | | |
| | 94 | 27 | 37 | 30 | | | | | | |

※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)付検出器で検体を特定できるもの: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か

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、より多くの検体を測定し、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。

