

5月2回(5月8日～5月14日)商品検査実績

●微生物検査 194 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 67 検体

食品添加物検査	12 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 5 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	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	6 検体検査中です。
	GMO検査	今週は実施しておりません。
	米のDNA異種米判定	外部検査機関に 3 検体依頼しました。
	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	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)	9 体(米 4 検体、野菜 3 検体、果物 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)	11 検体(野菜 6 検体、果物 3 検体、きのこ 2 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(遮蔽体無ししよ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・運用にいかす取り組みをしています。

大阪王将 餃子は、油をひかずに焼けるということで便利なように思いますが、焼きあがると油が多くなっていて、キッチンペーパーで油を吸わせて皿に盛りつけています。以前の餃子は油なし、又はごく少量の油でも十分焼けていました。とてもおいしいのですが、もう少し油を少なくできないでしょうか。

改善しました

ご意見ありがとうございました。2014年7月から油をひかずにパリッと焼ける商品に変更しておりましたが、他の組合員さんからも同様の声をいただきました。この間メーカーと協議を重ね、油の量を調整し、今までよりあっさりとお食べられるよう改善しました。5月1日案内の商品からリニューアルされていますので、ぜひお試しください。



今月のお知らせ 安心だより



ヒスタミン 食中毒

ヒスタミンによる食中毒は、マグロ、カツオ、カジキなど赤身魚に多く含まれるアミノ酸の1つであるヒスチジンが、ヒスタミンを産生する微生物の影響でヒスタミンに変わり起こります。ヒスタミンを多く含むものを食べた直後から1時間位の間に顔面紅潮、じんましん、頭痛、発熱などのアレルギー様の症状としてあらわれます。

ヒスタミンは加熱しても分解しないので、一度ヒスタミンができてしまうと減らすことは出来ませんので、低温管理が重要になります。そのため、生の赤身魚の冷蔵品はなるべく早く食べる、冷凍の赤身魚を解凍するときは低温で短時間におこなうことが大切です。

食品中にヒスタミンが多く含まれていると、食べたときに舌が「ピリピリ」することがありますので、味付けのための香辛料などによるものでない場合は、ご注意ください。



商品検査レポート 3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 962	店舗新規商品検査において日配1商品が大腸菌群において自主基準不適合となり取扱いをしないこととしました。また、日配1商品が一般生菌数において自主基準不適合となり、工程管理を見直したうえで再検査を行うこととしました。						
-------	------------	--	--	--	--	--	--	--

理化学検査	検査数 519	主な検査項目	食品添加物 157	簡易農薬 52	畜種判定 7	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 17	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 5	カビ毒 4	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。
-------	------------	--------	--------------	------------	-----------	---------------------------	----------------------------	----------	-----------------------

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 64	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日配	飲料	検査の結果、全て検出限界値 (20Bq/kg)以下でした。
		16	11	15	12	6	1	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 73	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。					
		31	19	23						

※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。

