

5月4回（5月22日～5月28日）商品検査実績

●微生物検査 262 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 206 検体

食品添加物検査	42 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 2 検体依頼。	
簡易農薬検査	21 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	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	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	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	90 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	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)	1 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）	18 検体（米 6 検体、鶏卵 5 検体、野菜 4 検体、果物 1 検体、水産 1 検体、冷蔵日配 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）	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＝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（^{しやへいたい}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（^{しやへいたい}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 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。

「おいしいむき甘栗（赤箱）1袋増量」は、案内書では50g×10と表示されているので、増量で10袋になっていることが判りにくい。

改善しました

案内書の表示についてのお声をいただきありがとうございます。ご指摘いただきましたように、案内書に示していた50g×10では、1袋増量されていることが判りにくいため、6月4回企画の案内書から、50g×9袋+1袋（10袋）と表示いたします。今後ともご意見をお寄せくださいませ。

おいしいむき甘栗（赤箱）1袋増量

50g×10 ▶ 50g×9袋+1袋（10袋）



今月のお知らせ 安心だより



食中毒を 予防しましょう

サルモネラ菌や黄色ブドウ球菌などによる細菌性の食中毒は、梅雨など高温多湿となる夏場に多く発生します。2015年の細菌による食中毒発生件数（厚生労働省 食中毒統計資料）は431件（患者数 6,029人）で、このうち6月から10月の間に240件（患者数 2,920人）発生しています。

食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる細菌を食べ物に「つけない」、食べ物についた細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具などについた細菌を「やっつける」ことが大切です。これからの時期は特に手洗い、食品の低温保管や十分な加熱に注意をお願いします。



商品検査レポート 4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 947	特に問題となる商品はありませんでした。								
理化学検査	検査数 448	主な 検査項目	食品添加物 148	簡易農薬 51	畜種判定 6	残留農薬 (外産食品等向け試験) 4	精米品種判定 (外産食品等向け試験) 17	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 74	米	野菜 17	果物 4	牛乳 10	鶏卵 5	水産 17	冷蔵日記 2	飲料 1	検査の結果、全て検出下限値 (20Bq/kg) 以下でした。
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 15	野菜	果物 4	きのこ 2	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 (遊離体 (L) を含む) 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 (遊離体無し) 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。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。

