

6月3回（6月12日～6月18日）商品検査実績

●微生物検査 233 検体

店舗新規商品検査において、「水産1商品」が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することとしました。

●理化学検査 61 検体

食品添加物検査	今週は実施しておりません。	
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	8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	6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2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	4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	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	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）	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）	8検体（米2検体、野菜4検体、果物2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）	3検体（野菜2検体、果物1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。