

8月4回（8月21日～8月27日）商品検査実績

●微生物検査 282 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 162 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	今週は実施しておりません。	
簡易農薬検査	20 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	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	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	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	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)	今週は実施しておりません。	
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）	21 検体（米6検体、鶏卵5検体、野菜6検体、果物3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（^{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。

CO・OPブラウンサーブロールの調理方法は、オーブントースターを使い、1~4個を800Wで約2分、1000Wで約1分50秒と書かれていますが、うちのオーブントースターには100℃、200℃という温度表示しかないで、温度による目安も表示してほしい。

改善 しました

調理方法の記載内容でご不便をお掛けし申し訳ございませんでした。いろいろな家電が開発されており、温度による調理時間の目安も必要な情報であることから、日本生協連の商品部で検証を行いました。その結果をもとに、9月頃から現在使用しております包材の在庫が無くなり次第に「温度調節機能付きオーブントースターの場合は、本品1~4個を、予熱せずに100℃で約2分45秒、または200℃で約2分30秒加熱してください。」と表示した包材でお届けいたします。(包材の変更は9月頃から順次進めて参ります) CO・OPブラウンサーブロールには、プレーンの他、クルミ、レーズン、抹茶あずき、チョコチップがあります。トースターで焼き立ての味をお楽しみください。今後もご意見をお寄せくださいませ。

下記のような内容を包材に記載いたします。

調理時間	1~4個	●調理時間は機種や入れる枚数により多少異なります。
800W	約2分	
1000W	約1分50秒	●電子レンジでは調理できません。

※温度調節機能付きオーブントースターの場合は、本品1~4個を、予熱せずに100℃で約2分45秒、または200℃で約2分30秒加熱してください。



今月のお知らせ 安心だより



冷凍食品の袋が膨らむ昇華現象って？

通常、氷(個体)が温度変化を受けると、水(液体)になり、さらに温まると水蒸気(気体)になりますが、冷凍食品が温度変化を受けると、食品の表面に付いた細かな氷の粒が、氷(個体)から水(液体)にならずに、水蒸気(気体)になる昇華現象がおきることがあります。この現象によって、気化した水分の容積が増えて包材が膨らんでしまいます。昇華現象による包材の膨らみの場合は中身に問題ありませんが、冷凍食品が何らかの原因で解凍し、再度凍結した場合は、解凍時に傷んだことでガスが発生し包材が膨らむことも考えられますので、開封してにおいがおかしい場合はお召し上がりにならないで下さい。



商品検査レポート 7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 1,018	店舗新規商品検査において菓子1商品が一般生菌数、大腸菌群におい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。								
理化学検査	検査数 403	主な検査項目	食品添加物 86	簡易農薬 50	畜産判定 6	残留農薬 (外訳検査結果へ記載) 13	精米品種判定 (外訳検査結果へ記載) 6	カビ毒 5	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 73	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日記	飲料	検査の結果、全て検出下限値(20Bq/kg)以下でした。
		14	32	8	10	5	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 15	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。					
		11	2	2						

※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(シヤヘイ)付検出器で機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(遊離体無し持ち運びできる機器:ガンマ線量を測定)

※③3kcps(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量を測定し、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。

