

9月3回（9月18日～9月24日）商品検査実績

●微生物検査 267 検体

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ったことから、工程管理を見直して再検査を実施した結果、自主基準に適合する結果となりました。また「畜産2商品」が一般生菌数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 70 検体

食品添加物検査	30 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	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	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	1 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1 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）	15 検体（米1 検体、野菜6 検体、果物6 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）	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（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・運用にいかず取り組みをしています。

我が家では、以前、毎週CO・OP国産ポークあらびきウインナーを購入し、6本入りだったので、私と子ども2人で3本と主人が3本で朝食に出していた。しかし、6本から5本になり、大変困っています。多分、金額を上げない代わりに中身が少なくなったのだと思いますが、もう1袋買うにはちょっと多いので今は主人には長めのものを2本出しています。何とかならないでしょうか。

実現 しました

ご不便をお掛けし申し訳ございません。原料価格の高騰により、2014年11月1回企画から価格は据え置き、一袋「90g6本入り」から、「80g標準 5本入り」とし、実質値上げしておりました。同様のご意見を複数いただいたことから、日本生協連、製造元で協議を重ね10月1回企画から、価格を変更することなく以前の量目に戻すことが出来ました。この商品は国産豚肉を使用した、パリッとした食感とジューシーな旨味のウインナーです。ぜひご利用をお願いいたします。



今月のお知らせ

安心だより



ならコープの
産直

ならコープの産直は産地直結です。産直商品を通して組合員と生産者のお互いが、食生活の安心・安全と豊かな暮らしを実現することを目的とした、ならコープの重要な商品政策です。組合員と生産者が産直商品で結ばれ、互いが納得、信頼できる関係をつくること、その関係が長く続くことを目指しています。ならコープでは、組合員の願いに基づいて奈良県内をはじめ、全国各地の生産者と産直提携を結んでいます。



産直



商品検査レポート 8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 1,189	店舗新規商品検査において、菓子4商品が大腸菌群において、日配1商品が一般生菌数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 445	主な検査項目	食品添加物 124	簡易農薬 52	畜種判定 6	残留農薬 (外房検査機関へ依頼) 9	精米品種判定 (外房検査機関へ依頼) 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 80	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。
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。					

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(運搬体(しゃべりたい)付検出器で検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(運搬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、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。

