

10月4回（10月23日～10月29日）商品検査実績

●微生物検査 330 検体

店舗新規商品検査において、「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しました。再検査では自主基準に適合する結果となりました。

●理化学検査 171 検体

食品添加物検査	24 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 11 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	18 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
PCR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	100 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)	今週は実施しておりません。	
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）	10 検体（米 1 検体、鶏卵 6 検体、野菜 2 検体、果物 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・運用にいかす取り組みをしています。

CO・OPやわらかご飯小盛りタイプ(富山県産こしひかり使用)(120g×2)×8は、年配の私達にはダンボールの箱が硬くて開けるのが大変です。上を切ったら開けられる等の改善をして欲しい。

改善 しました

ご不便をお掛けし申し訳ございません。他の組合員さんからも同様の指摘を頂いており、改善に向けて協議した結果、開封しやすくなるよう、箱に切り目(ミシン目)を入れることになりました。現在の包材がなくなる11月頃から切り目を入れた箱でお届けいたします。この商品はやわらかめに炊いた小分けタイプ(120g)の米飯です。賞味期間は10か月ですので、非常食としてもご利用くださいませ。



今月のお知らせ 安心だより



田原本 物流センター

田原本物流センターは、確かな商品をお届けするために商品管理を強化した最新の施設として稼働しています。田原本物流センターでの新たな取り組みを紹介します。

- ・冷凍や冷蔵商品が入荷する時に、外気や虫の浸入を防ぐために、トラックと物流センターの搬入口に隙間ができないようドックシェルターを7基設置しました。入荷した冷凍商品は-25℃、冷蔵商品は5℃で管理されます。
- ・防犯セキュリティとして、カメラを増設し、ICタグ保持者しか入室ができないシステムを導入しました。
- ・お届けする商品を入れる発泡スチロール容器の除菌と消臭設備や、ドライアイスの使用量を抑えるための冷凍蓄冷材を凍らせる-45℃の凍結庫を設置しました。



商品検査レポート 9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 1,086	店舗新規商品検査において農産3商品、水産1商品、菓子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取扱いをしないこととしました。
--------------	--------------	--

理化学検査	検査数 431	主な検査項目	食品添加物 120	簡易農薬 51	畜種判定 7	残留農薬 (外務省基準へ従順) 14	精米品種判定 (外務省基準へ従順) 2	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 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。
		8	25	21	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 16	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。
		7	6	3	

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(遠蔵体(しゃべりたい)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(遠蔵体無しを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、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。

