

7月1回(7月2日~7月8日)商品検査実績

●微生物検査 228 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 75 検体

食品添加物検査	27 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1 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	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	今週は実施しておりません。	
卵鮮度判定	今週は実施しておりません。	
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	10 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)	24 検体(牛乳9 検体、野菜10 検体、果物5 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)	5 検体(果物4 検体、きのこ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(遮蔽体無ししき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

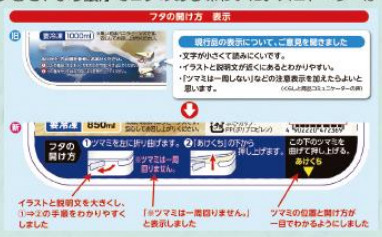
みなさんから寄せられた声を商品・運用にいかす取り組みをしています。

CO・OPニュージーランドアイスクリーム 850ml (バニラ、ストロベリー、ダブルキャラメル) のフタは開け方がわかりにくいので改善してほしい。

## 改善 しました

ご不便をお掛けし申し訳ございません。日本で製造されているアイスクリームのフタは、ツマミをぐるぐる一周引く張り、切り取ってから開ける方法が一般的であることから、「開けるのとまどった」というお声を多数いただいております。そのため、開け方の表示内容を見直しました。

6月4日にはダブルキャラメル、7月2日からバニラ、ストロベリーの表示を変更し、バニラはミルク感をアップさせ、より濃厚でココのある味わいに。ストロベリーは果肉を1.5倍に増やしました。この機会にぜひお試しください。



## 今月のお知らせ 安心だより

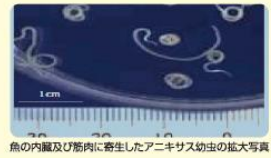


### アニサキスによる 食中毒を 予防しましょう

(厚生労働省ホームページから抜粋)

生鮮魚介類に寄生した「アニサキス」による食中毒が発生しています。アニサキスは寄生虫(線虫)の一種で、その幼虫は、長さ2~3 cm、幅は0.5~1 mm くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫はサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類の内臓に寄生し、魚介類が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。アニサキスの幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることで、アニサキスの幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

- アニサキスによる食中毒を予防するために**
- ◆魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。
  - ◆内臓を生で食べないでください。
  - ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- ※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスの幼虫は死滅しません。



魚の内臓及び筋肉に寄生したアニサキス幼虫の拡大写真



## 商品検査レポート 5月に実施し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	●無店舗新規商品/「水産1商品」が一般生菌数、「日配1商品」が大腸菌に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、それぞれ自主基準に適合する結果となりました。 ●店舗新規商品/「水産1商品」「日配1商品」が一般生菌数、「日配1商品」が大腸菌群に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、それぞれ自主基準に適合する結果となりました。									
	1,149										
理化学検査	検査数	主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬 (外部検査機関へ依頼)	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼)	カビ毒	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。		
	413		105	52	6	8	11	5			
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	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日配	飲料	加工食品	検査の結果、 全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
	60	18	16	5	9	4	4	2	1	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	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。						
	15	8	5	2							

※①NaI(エヌエーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(遠隔体(しゃべりたい)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(遠隔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。

