

7月4回（7月23日～7月29日）商品検査実績

●微生物検査 299 検体

店舗新規商品検査において、「農産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、工程管理を見直して再検査を実施しましたが、再検査でも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 168 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	外部検査機関に 8 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	20 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	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	80 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
アレルギー検査	今週は実施しておりません。	
ヒスタミン検査	7 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）	19 検体（米 4 検体、鶏卵 4 検体、野菜 7 検体、果物 2 検体、水産 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）	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。

組合員さんの

## 想いにこたえて



組合員さん VOICE

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。

サイズ違いのCO・OPポリエチレンラップを2種類購入しましたが、外箱の色がほとんど同じで見分けがしにくい。他社の製品はサイズによって色分けされているので、サイズによって色分けできないでしょうか？

## 実現しました

ご不便をお掛けし申し訳ございませんでした。サイズが見分けにくいというお申し出を受け、検討を重ねた結果、ひと目でわかるように箱の色やデザインを変更しました。現在使用している包材がなくなる8月頃から供給予定です。この商品は酸素透過性が高く、食品の保存に適したラップです。この機会にぜひご利用をお願いいたします。今後ともお気づきの点やご意見をお寄せくださいますようお願いいたします。

### CO・OPポリエチレンラップ

レギュラー30cm



ミニ22cm



## 今月のお知らせ

# 安心だより



細菌による  
食中毒を  
防ぐために

食中毒には、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O-157などの細菌による食中毒、洗剤や農薬などの化学物質による食中毒、ふく毒や毒きのこなどの自然毒による食中毒、アニサキスなどの寄生虫による食中毒があります。

高温多湿の気候になる、6月から10月頃は、細菌による食中毒の発生が増えてきます。原因となる細菌は目に見えませんが、次のようなことに注意が必要です。

- 細菌を食べ物に「つけない」  
調理の前身洗い、包丁・まな板の殺菌、タオルやフキンは清潔にし乾燥させる。
- 食べ物に付着した細菌を「増やさない」  
生ものは作り置きしない、必要な分を購入し冷蔵庫・冷凍庫へ詰め過ぎないように注意。
- 食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」  
生焼けにならないよう、食品の中心まで十分加熱する。



## 商品検査レポート

6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	特に問題となる商品はありませんでした。								
	1,035									
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 (外務省検疫所へ依頼)	精米品種判定 (外務省検疫所へ依頼)	カビ毒	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。	
	367		74	53	6	11	3	4		
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	冷蔵日記	飲料	検査の結果、全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
	53	8	17	6	9	4	6	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	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) 以内となりました。					
	15	12	1	2						

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(遮蔽体(しゃへいたい)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(遮蔽体無し持ち運びできる機器:ガンマ線量を測定)

※③kcps(キロ・カウント・パー・セカン):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が測定するものです。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。

