

8月4回（8月20日～8月26日）商品検査実績

●微生物検査 295 検体

店舗新規商品において、「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ところ、自主基準に適合する結果になりました。

●理化学検査 129 検体

食品添加物検査	今週は実施しておりません。	
残留農薬検査	今週は実施しておりません。	
簡易農薬検査	22 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	4 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
米鮮度判定	今週は実施しておりません。	
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。	
アレルゲン検査	今週は実施しておりません。	
ヒスタミン検査	9 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）	14 検体（鶏卵 4 検体、野菜 8 検体、果物 1 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：遮蔽体付検査機器しよへいたい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



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。

吉良食品の「乾燥野菜ミックス 味噌汁の具」は、40g入りですが、この量では少ないので、大容量で案内してほしい。

## 実現しました

ご不便をお掛けし誠に申し訳ございません。ご要望いただきました「乾燥野菜ミックス 味噌汁の具」の大容量化について、検討いたしました結果、原材料の確保が可能となったことから、

9月2回企画で150g入りを案内することができました。

この商品は国産の野菜（キャベツ、人参、小松菜、大根）を熱風乾燥したものです。味噌汁の具の他、炒め物や和え物、ハンバーグの具などにご利用いただけます。

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。



## 今月のお知らせ

# 安心だより



冷蔵庫を  
うまく使って  
食中毒予防

細菌による食中毒を予防するためには、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」ことが重要です。このうち細菌を「増やさない」ために、冷蔵庫を使いますが、その際には次のようなことにご注意をお願いします。

### 冷蔵庫に入れるときは

- 熱いものは粗熱をとってから入れる
- 冷蔵庫の中に食品がこぼれないよう、また、他の食品から汚染されないように、フタ付き容器に入れ、ラップを使う
- 低温で保管する必要のあるものだけを冷蔵庫に入れ、庫内がよく冷えるよう、入れ過ぎに注意（容量の7割くらいを目安）する

### トピラの開閉にもご注意ください

頻繁にトピラを開閉すると、暖かい外気が冷蔵庫に入り庫内温度が上昇し、もとの温度に下がるまで時間がかかります。注意して低温で保管しても、細菌の増殖はゆっくりと進みますので、お早めにご利用ください。



## 商品検査レポート

7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>

<b>微生物検査</b>	検査数 1,070	店舗新規商品検査において、水産2商品、菓子1商品、農産1商品が一般生菌数にて自主基準不適合となり取扱いをしないこととなりました。								
<b>理化学検査</b>	検査数 393	主な検査項目	食品添加物 80	簡易農薬 54	畜種判定 6	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 11	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 8	カビ毒 4		
外部検査機関に依頼した無店舗取扱商品の精米品種判定の結果、2商品で異種米の混入が確認されましたが、詳細な調査の結果、意図しない※④コンタミであることが判明しました。										
<b>放射性物質検査</b> (NaIシンチレーションスペクトロメータ※①)	検査数 76	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。
		13	31	13	9	4	3	2	1	
<b>放射性物質検査</b> (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。					
		7	6	2						

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ(通称体(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(通称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。

※④コンタミ:異種米が混入すること、産地で使用する機器、精米機等に残留した異種米が混入すること等が原因となる。

