

12月3回（12月17日～12月23日）商品検査実績

●微生物検査 241 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 137 検体

食品添加物検査	6 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 2 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。	
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	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	6 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)	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）	18 検体（野菜 8 検体、果物 5 検体、鶏卵 4 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：^{しゃへいたい}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：^{しゃへいたい}遮蔽体無し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。

あいち生協で取り扱っている、おとうふ工房いしかわの「きらず揚げ 濃厚キャラメル」を娘が持ってきて食べたのですが、とてもおいしかったので、取り扱ってほしい。

実現 しました

商品のリクエストをいただきありがとうございます。現在、きらず揚げは塩味の取り扱いをしております。濃厚キャラメルは季節限定商品ですが、このたびご

望をいただき検討した結果、1月3回企画で案内できることになりました。この商品は、おとうふ屋さんのおからを練り上げ、焙煎菜種油でかりっと香ばしく揚げた、香り高いキャラメル風味の商品です。この機会にぜひご利用をお願いします。



今月のお知らせ ノロウイルス食中毒を防ぐための手洗い



ノロウイルスによる食中毒は、1年を通して発生していますが、厚生労働省の資料では、特に冬期となる、11月頃から3月頃までの患者数が多い状況です。

ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、日常の健康管理の他、手洗いや調理道具などの殺菌がポイントになります。

手洗いの際には、石けんでの手洗いと流水でのすすぎを2回繰り返すことや、洗い残しになることが多いといわれている、指先や指の間、親指の周り、手の甲部分も注意して洗いましょう。



商品検査レポート 11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 968	店舗新規商品において、「農産1商品」が一般生菌数に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 427	主な 検査項目	食品添加物 102	簡易農薬 51	畜種判定 6	残留農薬 (外務検査機関へ依頼) 25	精米品種判定 (外務検査機関へ依頼) 9	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 75	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日配	飲料	検査の結果、全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
		14	23	18	9	4	4	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 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。					
		6	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: 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。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。

