

4月15日～4月21日 商品検査実績

●微生物検査 184 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 69 検体

食品添加物検査	18 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
残留農薬検査	外部検査機関に3 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	5 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	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	11 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)	4 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
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)	10 検体 (米5 検体、野菜1 検体、果物1 検体、水産2 検体、冷蔵日配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。

ロイヤルのスイートポテト6個（ロイヤル株式会社）は、上品な甘みとやわらかさがあり、紅茶と食べると、お家で贅沢なアフタヌーンティータイムになります。最近案内がないので、ぜひ案内してください。

実現しました

リクエストいただきましたロイヤルのスイートポテトは、しばらく案内しておりませんでした。5月4回企画のよりすぐりの紙面で案内できることになりました。この商品は、鹿児島県産のさつま芋に、卵黄、バター、生クリームを加え、しっとりクリーミーに焼き上げた、さつま芋の素材の味を生かした上品な甘みのスイートポテトです。この機会にぜひご利用をお願いいたします。



今月のお知らせ 冷蔵庫内で食品が凍ることがあります



豆腐を冷蔵庫で保管し、翌日使おうとしたら表面にシワが入っていた。このような経験はないでしょうか？ 冷蔵庫は冷たい空気が吹き出し口から出て循環することで、庫内温度を下げています。そのため、吹き出し口から出る冷たい空気が、直接食品にあたり続けると、食品が凍ってしまうことがあります。冷蔵庫の開閉が多くなると庫内温度が上がることから、庫内温度を下げるために、冷気の吹き出しが強くなります。豆腐など水分の多い食品を、吹き出し口付近に保管していると凍ってしまうことがありますので、保管場所には注意しましょう。



商品検査レポート 3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 956	店舗新規商品検査において、水産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 369	主な検査項目	食品添加物 82	簡易農薬 56	畜種判定 7	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 7	精米品種判定 (外部検査機関へ依頼) 7	カビ毒 5	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 49	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日記	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。
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・セカント) 以内となりました。						

※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・セカント)：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と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。

