

9月30日～10月6日 商品検査実績

●微生物検査 287 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 65 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	今週は実施しておりません。	
簡易農薬検査	10 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
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	4 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
	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	1 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	21 検体実施しました。店舗で供給した水産 1 商品で、ヒスタミン食中毒が疑われる申し出があり在庫品等を検査しました。検査の結果、一部の商品でヒスタミンが検出されたため、取引先を含め調査を行っています。	
アフラトキシン(カビ毒)	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)	23 検体(米 1 検体、牛乳 9 検体、野菜 8 検体、果物 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