

12月9日～12月15日 商品検査実績

●微生物検査 270 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 161 検体

食品添加物検査	12 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	7 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
	GMO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。
	米のDNA異種米判定	外部検査機関に 5 検体依頼しました。このうち 1 検体において異種米混入が疑われる結果となったことから、調査を進めています。
	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	2 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。	
アレルゲン検査	2 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	10 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)	5 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)	21 検体 (米 2 検体、鶏卵 8 検体、野菜 3 検体、果物 5 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。

「ぴっくテン」と言うカードゲームをリクエストします。とっても楽しいゲームです。

## 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。ご要望いただきました「ぴっくテン」は、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80枚のカードを使い、とにかく計算してピッタリ「10」になれば勝ちというゲーム(対象年齢/6歳以上、2~8人)です。ルールはシンプルで、手軽に遊べますので、ぜひこの機会にご利用ください。



## 今月のお知らせ ノロウイルス食中毒を防ぐポイント



ノロウイルスによる食中毒は、1年を通して起きていますが、特に空気が乾燥する季節に起きやすくなります。ノロウイルスは、人の体内(小腸)で増殖し、下痢、嘔吐、発熱、吐き気、腹痛を起こします。ノロウイルスによる食中毒は、汚染された食品を十分加熱しない状態で食べることで起こる他に、ノロウイルスに感染した人を介して感染する場合があります。

**ノロウイルスによる食中毒を予防するポイントは次の通りです。**

- ①加熱が必要な食材は中心部まで十分加熱する。(中心温度85℃~90℃で90秒以上)
- ②特にトイレの後、調理前後、食事前しっかりと手を洗う。(石けんでの手洗いと流水でのすすぎを2回繰り返す)
- ③包丁、まな板、ふきんなどの道具を台所用塩素系漂白剤(次回、ご使用時の注意事項などをお知らせします)や、熱湯で殺菌する。



## 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>

<b>微生物検査</b>	検査数 1,094	店舗新規商品検査において「水産」商品が一般生菌数と大腸菌群にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。									
<b>理化学検査</b>	検査数 393	主な検査項目	食品添加物 84	簡易農薬 50	畜種判定 6	残留農薬 (内訳検査報告へ送別) 17	ヒスタミン 44	カビ毒 4	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。		
<b>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)</b>	検査数 64	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。
<b>放射性物質検査 (NaIシンチレーション サーベイメータ※②)</b>	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。						

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ:遠転体(しゃべりたい)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:遠転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が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。

