

4月28日～5月4日 商品検査実績

●微生物検査 208 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 68 検体

食品添加物検査	24 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	8 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	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	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	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	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)	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)	13 検体 (米 1 検体、牛乳 2 検体、野菜 6 検体、果物 3 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)	検査を休止しています。	

- ・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

サーベイメータを用いた放射性物質検査休止について

東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、ならコープでは、2011年8月から「NaIシンチレーションスペクトロメータ」、2012年1月から「NaIシンチレーションサーベイメータ」による放射性物質検査を行ってきました。現在では、行政の検査・監視においても基準値を超えるものは、極々一部（きのこ・山菜類（コシアブラやタケノコ等）、水産物では、川魚（イワナやヤマメ））に限られています。また、日本生協連が2011年度から各事業連合と協力して、食事からの摂取量の調査を実施していますが、食事 1kg当たりの放射性セシウムの量については、2014年度以降は5年連続不検出となっています。

「NaIシンチレーションサーベイメータ」による検査は、店舗に機器を持ち込み、農産物の検査を行ってきましたが、機器の特性上、基準値を上回る高濃度の場合でないと検出が困難である為、今後は休止します。なお、「NaIシンチレーションスペクトロメータ」による検査は継続します。