

10月30日～11月5日 商品検査実績

●微生物検査 208 検体

- ・店舗新規商品検査において「水産 1 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。

●理化学検査 86 検体

食品添加物検査	16 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 4 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	6 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。
	遺伝子組換え食品 (大豆) 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。
	米のDNA異種米判定	外部検査機関に 8 検体依頼し検査中です。
米鮮度判定	8 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
産地判別検査	今週は実施しておりません。	
卵鮮度判定	今週は実施しておりません。	
アレルゲン検査	8 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
ヒスタミン検査	13 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※)	15 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	

※NaI 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

品質保証室で実施している商品検査についてお知らせします

・食品添加物検査

食品の腐敗や変敗を防ぐために、ちくわやかまぼこなど、漬物、しょう油などの食品には、ソルビン酸や安息香酸などの「保存料」の使用が認められています。また、ハムやソーセージなどの食品には、肉の色を保つために亜硝酸ナトリウムなどの「発色剤」の使用が認められています。

これらの食品添加物を使用する際は、使用が認められた食品であること、また、使用基準が定められた食品添加物では、使用量を守ることが求められます。

ならコープでは、保存料や発色剤などの食品添加物が使用されている場合は、使用量に問題がないか、また、食品に表示されずに、使用されていることがないかなどを検査（外部検査機関への依頼も含む）で確認しています。



保存料検査：水蒸気蒸留による抽出



保存料検査：HPLCによる測定