

4月13日～4月19日 商品検査実績（検査中のものは除く）

●微生物検査 217 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 54 検体

食品添加物検査	7検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
残留農薬検査	コープ・ラボに1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 畜種判別検査	今週は実施しておりません。
C 遺伝子組換え食品 (大豆) 検査	今週は実施しておりません。
R 米のDNA異種米判定	今週は実施しておりません。
検査	
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。
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	10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	17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)	6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※)	3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

・ヒスタミン検査

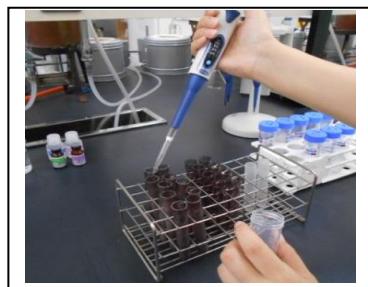
ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジンというアミノ酸の一種に、ヒスタミンを産生する菌の酵素が作用することで生成します。ヒスタミンが高濃度に含まれている食品（主に魚類及びその加工品）を食べた場合、舌のしびれ、顔面の紅潮、発疹、吐き気、腹痛などアレルギー様の食中毒を発症する場合があります。原因となる食品としてヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品が報告されています。

ならコープでは、無店舗、店舗で取扱っている商品や、店舗で加工している刺身、ふっくら干物などを、毎月約50検体を検査しています。

① 検体を細かくつぶす



② 抽出後に発色させる



③ 吸光度計で測定

