

2月22日～2月28日 商品検査実績（検査中のものは除く）

- 微生物検査 204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 59検体

|                    |                                   |                            |
|--------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 食品添加物検査            | 今週は実施していません。                      |                            |
| 残留農薬検査             | コープ・ラボに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             | 10検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。       |                            |
| PCR検査              | 畜種判別検査                            | 今週は実施していません。               |
|                    | 遺伝子組換え食品（大豆）検査                    | 今週は実施していません。               |
|                    | 米のDNA異種米判定                        | 1検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。 |
| 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。        |                            |
| 産地判別検査             | 今週は実施していません。                      |                            |
| 卵鮮度判定              | 今週は実施していません。                      |                            |
| アレルゲン検査            | 15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            | 22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※） | 1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：<sup>しゃへいたい</sup>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

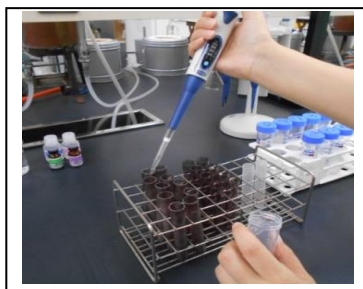
ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジンというアミノ酸の一種に、ヒスタミンを産生する菌の酵素が作用することで生成します。ヒスタミンが高濃度に含まれている食品（主に魚類及びその加工品）を食べた場合、舌のしびれ、顔面の紅潮、発疹、吐き気、腹痛などアレルギー様の食中毒を発症する場合があります。原因となる食品としてヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品が報告されています。

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

