

3月8日～3月14日 商品検査実績（検査中のものは除く）

- 微生物検査 198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 44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	コープ・ラボに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	今週は実施していません。	
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	今週は実施していません。
米鮮度判定	今週は実施していません。	
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	14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)	今週は実施していません。	
放射性物質検査（スペクトロメータ※）	今週は実施していません。	

※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

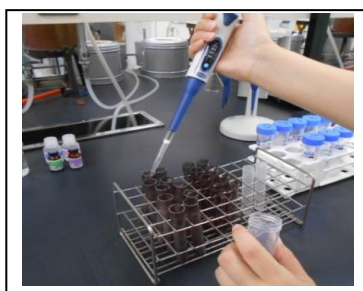
ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジンというアミノ酸の一種に、ヒスタミンを産生する菌の酵素が作用することで生成します。ヒスタミンが高濃度に含まれている食品（主に魚類及びその加工品）を食べた場合、舌のしびれ、顔面の紅潮、発疹、吐き気、腹痛などアレルギー様の食中毒を発症する場合があります。原因となる食品としてヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品が報告されています。

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

