

品質保証だより

2021
November

11



今月のお知らせ きのこや植物、魚介類を原因とする自然毒にご注意ください。

食中毒には細菌やウイルスが、食品や手指、使用した調理器具などを介して体内に入り起こる場合のほかに、動物や植物などが成育過程で毒になる成分を産生する場合や、食物連鎖によって蓄積する場合などの、自然毒といわれるものが原因になる場合もあります。

自然毒のうち、動物性自然毒は、フグなどの魚類、二枚貝・巻貝による貝毒。植物性自然毒は、スギヒラタケ、カエンタケ、テングタケなどの毒きのこ。スイセン、チョウセンアサガオ、トリカブトなどの有害植物があります。症状としては、下痢・おう吐など

の消化器障害や、発汗・手足のしびれなどの神経障害、脱水症状、けいれん、呼吸困難など毒素によって様々です。

厚生労働省の報告では、秋には、毒きのこを食用きのこ間違えて食べることによる食中毒が多く発生しています。自然毒による食中毒の多くは、食べられるきのこや植物、魚介類と間違えて、有毒なものを食べてしまう「誤食」によるものです。この誤食を避けるため、海や山などで採ったきのこや植物、魚介類が食用であると確実に判断できない場合は、絶対に食べない。また、人にあげないことが重要です。



商品検査レポート

9月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物 検査	検査数 903	店舗新規商品検査において「洋生菓子1商品」が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	検査数 290	主な 検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬*	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
			52	32	6	7	57	8	26

※外部検査機関へ依頼



毎月の検査結果はHPにも記載しています。▶ <http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>