

2024

10

品質保証だより

October



## 今月のお知らせ

食中毒には細菌やウイルスが原因になる他に、動物や植物などが食中毒の原因になる成分を産生する場合、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こともあります。

自然毒のうち、動物性自然毒はフグなどの魚類。二枚貝・巻貝の貝毒。植物性自然毒は、スギヒラタケ、テングタケなどの毒きのこ。スイセン、ユウガオ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、けいれん、呼吸困難など毒素によって様々です。

自然毒による食中毒の多くは、食用のきのこや植物、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。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、人にあげないことも重要です。





# 商品検査レポート



8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	特に問題となる商品は ありませんでした。
	903	

理化学検査	検査数	264
-------	-----	-----

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
	24	40	5	8	55	7	24

※コープ・  
ラボへ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>