

6月24日～6月30日 商品検査実績

●微生物検査 207 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 86 検体

食品添加物検査	18 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	今週は実施しておりません。	
簡易農薬検査	18 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
P C R 検査	畜種判別検査	今週は実施しておりません。
	GMO検査	6 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
	米のDNA異種米判定	外部検査機関に3 検体依頼しました。検査の結果問題ありませんでした。
	コシヒカリ品種判定	4 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	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	2 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)	今週は実施しておりません。	
放射性物質検査(スペクトロメータ※①)	10 検体(野菜3 検体、果物5 検体、水産1 検体、飲料1 検体)実施しました。全て検出下限値(約20Bq/kg)以下となりました。	
放射性物質検査(サーベイメータ※②)	15 検体(野菜6 検体、果物5 検体、きのこ4 検体)実施しました。バックグラウンドとの差異が3※③kcps(キロ・カウント・パー・セカンド)以内となりました。	

- ・ヒスタミン検査=ヒスタミンによる食中毒は、アレルギー様食中毒の一つであり、鮮度の低下したマグロやカツオ、サバなどの赤身魚やその加工品が原因となることが多いため、検査でヒスタミンの濃度を測定します。
- ・アフラトキシン=アスペルギルス属の一部のカビが産生するカビ毒で肝臓がんの原因の一つと考えられています。アフラトキシンが作られる最適条件は、温度30℃前後、湿度95%以上であるため、高温多湿の熱帯地方等が最も適しています。輸入食品の安全性に関わるため、日本では、輸入時に行う抜き取りのカビ毒検査やカビそのものが生育していないか外見上の検査を実施しています。なお、日本国内で、食品にアフラトキシン汚染が起きる可能性は低いものと考えられています。

※①NaI 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

※②NaI シンチレーションサーベイメータ: 遮蔽体無ししやへいたいの持ち運びできる機器: ガンマ線総量を測定

※③kcps(キロ・カウント・パー・セカンド): 1秒間に対象となるものから何回放射性物質が放出されているか測定するものです。奈良県行政と同様にバックグラウンド(放射線測定の際の測定対象以外からの放射線で宇宙線や天然の放射性物質に起因する)との差異を3以内としました。

組合員さんの

## 想いにこたえて

みなさんから寄せられた声を商品・運用にいかす取り組みをしています。



組合員さん VOICE

ウイスキーのロバートブラウン750ml (キリンディスティラリー(株))を案内してほしい。

## 実現しました

商品のリクエストをいただきありがとうございます。ご希望をいただき、商品について検討した結果、7月4回企画【よりづくり】の紙面で案内できることになりました。富士山の麓にある富士御殿場蒸溜所で作られている「ロバートブラウン」は、日本で、日本人にあったウイスキーをつくりたい、日本で世界に通用するウイスキーをつくりたい…そんな思いでつくられたアルコール分43%のウイスキーです。まろやかな口あたりで、ロック・水割り・ストレート等、様々な飲み方で楽しみいただけます。今後ともお気づきの点や、ご意見をお寄せくださいますようお願いいたします。



## 今月のお知らせ 牛乳パックを開閉するときのご注意

牛乳は製造工程で殺菌されていますが、無菌ではありません。また、一度開封されますとパックの中に細菌が入る場合があります。細菌が増えないように10℃以下で温度管理していますが、品温が上がると細菌が増え、牛乳に含まれるタンパク質が凝固・変性することでヨーグルト状になることがあります。賞味期限は、「未開封の状態でごめられた方法により保存した場合の期限」です。開封され外から細菌が入ったり、温度変化があった場合には、状況が変わってしまいますので、開封後は賞味期限に関わらず早めにお召し上がりいただくようお願いいたします。また、パックの開閉時にはできるだけ注ぎ口に手指が触れないようにご注意ください。しっかり押しひねります。



左右に開いて、しっかり押しひねります。

蓋を持ってゆっくりと手前に充分引き出します。



## 商品検査レポート 5月に実施した商品検査の結果をご案内します。

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

<b>微生物検査</b>	検査数 1,092	店舗新規商品において、「菓子1商品」が大腸菌群にて自主基準不適合となったことから取扱いをしないこととしました。								
<b>理化学検査</b>	検査数 384	主な検査項目	食品添加物 96	簡易農薬 50	畜種判定 7	残留農薬 (外務省基準値へ5%) 5	ヒスタミン 40	カビ毒 4	検査の結果、いずれも問題ありませんでした。	
<b>放射性物質検査 (NaIシンチレーション スペクトロメータ※①)</b>	検査数 55	米	野菜	果物	牛乳	鶏卵	水産	冷蔵日記	飲料	検査の結果、 全て検出下限値 (20Bq/kg)以下でした。
<b>放射性物質検査 (NaIシンチレーション サーベイメータ※②)</b>	検査数 15	野菜	果物	きのこ	検査の結果、全てバックグラウンドとの差異が ※③3kcps(キロ・カウント・パー・セカント) 以内となりました。					

※①NaI(エヌイーアイ)シンチレーションスペクトロメータ:遮蔽体(しゃへいたい)付検出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

※②NaIシンチレーションサーベイメータ:遮蔽体無しの持ち運びできる機器:ガンマ線総量を測定

※③kcps(キロ・カウント・パー・セカント):1秒間に対象となるものから何

回放射性物質が放出されているが測定するものです。奈良県行政と同様にバックグラウンド(放射線測定の際の測定対象以外からの放射線や宇宙線や天然の放射性物質に起因する)との差異を3以内としました。NaIシンチレーションサーベイメータではガンマ線総量を測定し、検出が疑われる場合は、NaIシンチレーションスペクトロメータで確認検査を行うこととしています。

