

7月7日～7月13日 商品検査実績

●微生物検査 183 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 109 検体

食品添加物検査	36 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	外部検査機関に2 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	18 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	7 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
	GMO検査	7 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	今週は実施しておりません。
	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	3 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。	
卵鮮度判定	今週は実施しておりません。	
アレルゲン検査	今週は実施しておりません。	
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※)	22 検体 (米 2 検体、野菜 9 検体、果物 7 検体、冷蔵日配 2 検体、加工食品 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。	

- ・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。

※NaI 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