

## 11月24日～11月30日 商品検査実績

### ●微生物検査 214 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 73 検体

食品添加物検査	24 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	8 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	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	1 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	4 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	12 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※)	6 検体 (野菜 4 検体、果物 1 検体、冷蔵日配 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。	

※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

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 40～50 位の商品を検査しています。

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

