



ラボくん調査室 どうなの？ 放射能検査！



▶いづみ市民生協の放射線検査

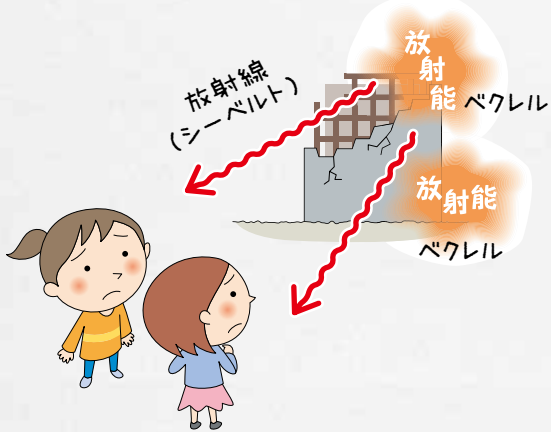
放射能検査は1986年に発生したチェルノブイリ原子力発電所事故のあと実施していましたが、時間の経過のなかでそのことによる日本での放射能リスクは低減し、機器の老朽化もあり検査対象から除外しました。しかし、本年3月11日の東京電力福島第一原子力発電所事故により福島県および近隣地域の農産物などから暫定基準を超える放射能が検出されています。

現段階では行政は放射能検査を実施し、出荷制限および採取制限を行っていますことから、基準外農産物や食品は流通できない状態です。いづみ市民生協では行政の検査結果を注視しながらも独自検査として現在は外注になりますが放射能検査を実施し、行政の検査をさらに検証する立場で対応しています。全国の生協とのネットワークを最大限活用し、情報収集と適切な対応を心がけてまいりますので何卒ご理解とご協力を心よりお願い申し上げます。

放射能と放射線、シーベルトとベクレルなど新聞やテレビで連日放射能について報道されています。正しい知識を身につけて、風評被害に惑わされないようにもう一度整理してみましょう。

▶放射能と放射線

放射能とはある種の原子が放射線を出す能力、性質のことです。例えば、ウラン238という原子はアルファ線という放射線を出します。放射線を出すものを「放射性物質」といいます。多量の放射線をあびると身体に害があるため、その安全性が問題となります。



▶放射性物質と食品の基準

食品については、原子力安全委員会により示された指標値を暫定規制値とし、その値を超える飲食物が見つかった場合は、食品衛生法違反として市場での販売や調理に使われないよう、対策が取られています。

放射性物質に汚染された食品や水、空気が体に入ると、体の中から放射線の被ばく（内部被ばく）が起きます。国際放射線防護委員会が定めた被ばくの上限は、1年間で放射性ヨウ素50ミリ・シーベルト、放射性セシウム5ミリ・シーベルトです（1984年）。暫定規制値は、日本人が普段の食生活の中で、1年間その食品を毎日食べ続けたとしても、この上限値を超えないようにと考えられています。

ラボくん調査室では、品質に関するみな様の疑問や関心事について調べます。「〇〇について知りたい!」と思うことがありましたら、配達時にお届けしています個人別メッセージの「お声はいしゃくカード」に記入の上、提出していただきますようお願いいたします。

3月度商品検査報告



商品検査実績

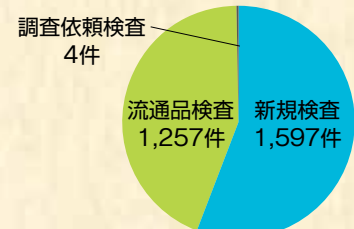
2010年度の総検査数は27,905件でした。微生物検査が最も検査数の多く23,460件でした。次いで食品添加物2,557件、残留農薬1,307件となっています。2011年度の年間検査計画数は25,400件を予定しています。



※PCR = 遺伝子増幅検査

3月度	微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	PCR	合計
宅配	2,192	254	61	8	13	2,528
店舗	220	20	85	5	0	330
合計	2,412	274	146	13	13	2,858

- 新規検査**
宅配・店舗の商品から抜き取りした商品の検査
- 流通品検査**
新規取り扱い予定商品の事前検査
- 調査依頼検査**
品質不良などによりお申し出のあった商品の検査



不適合検査報告

3月度の検査において不適合は6件(微生物検査)でした。

	自主基準不適合	関連法規不適合
微生物検査	6	0
食品添加物検査	0	0
残留農薬検査	0	0
動物用医薬品検査	0	0
PCR検査	0	0
カドミウム検査	0	0
合計	6	0

検査結果を取引先に報告するとともに、製造メーカーに対して工場点検、および改善要請・改善指導を行いました。

なお、供給中止・商品回収の対象となる自主基準不適合商品はありませんでした。

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
新規事前	宅配	愛しのレア	大腸菌群	企画中止
		ぼたぼたこあげ	大腸菌群	改善指導
	店舗	うどん	大腸菌群	改善指導
		和そば	大腸菌群	改善指導
		焼そば	大腸菌群	改善指導
抜き取り	賞味期限日	べに花ざざみあげ	一般生菌数	改善指導

微生物検査(賞味期限日検査)での自主基準不適合は、より高いレベルを維持するための基準です。不適合であっても商品の安全性に問題はありません。



お申し出についての調査と改善



3月度、389件のお申し出をお受けしました。

2010年度3月の受付件数は、昨年度の415件から減少し、昨年対比93.7%となりました。冷凍食品部門が増加していますが、その中で異物混入が昨年より14件増加しています。特にプラスチック類(硬い物、フィルム状の物含め)が7件発生していることが増加の主な要因となっています。日配部門は17件減少しています。昨年度は体調不良など人体被害のお申し出が6件ありましたが0件に減少しています。畜産部門と非食品部門についても10件以上減少し、特定の商品に偏りや内容に特長的なものはありませんでした。

3月度申告内容	調査依頼件数
異物混入調査	108
異味異臭調査	84
容器・包装調査	29
人体被害申告調査	10
~~~~~(中略)~~~~~	
総数	389

## ピックアップ

冷凍食品で7件のプラスチック類の混入。「小えびの天ぷら」で硬いプラスチック片混入のお申し出がありました。直ちに製造メーカーに原因の調査と対策を講じるよう要請しました。

■商品名: 小えびの天ぷら ■お申し出内容: 「硬いプラスチック片混入」



**調査報告** プラスチック片3片は、最大部分の大きさは4mm×5mm、3mm×3mm、1.5mm×3mm、厚みは約0.35mmのものでした。当該商品を詳しく調べたところ、その材質がポリプロピレンであることを確認しました。また、本商品で使用のトレーと比較したところ、色・厚み材質が合致することから、異物は当該商品のトレー片であると判断しました。製造時、トレーは使用前に1枚ずつ目視検査の後、洗浄しています。今回、製造工場出荷後に何らかの衝撃を受けて袋内のトレーが破損し、製品に付着したものと判断しました。

**対策** 製造時、使用前トレーの破損状況確認を厳重に行うこと、トレーに並べ入れる時と袋に入れる時の目視チェック、出来上がった製品は丁寧に取り扱いを指導しました。また、製造時の取り扱いの中で落下等の衝撃を与えた製品ケースは除去し、中の製品の状況を確認するルールの徹底を要請しました。なお、流通時においても取り扱いに注意することで再発防止に努めてまいります。

## お店の衛生点検

### コープ貝塚

3月のコープ貝塚の衛生点検において、畜産加工場の冷蔵室内の床に黒ずみが確認されました。作業者に聞き取りしたところ、2週間前に清掃したとのことで、週1回の清掃の決まりが守られていなかったことがわかりました。直ちに改善策の実施を指導し、約1ヶ月後、清潔に改善されているか抜き打ち点検を行いました。



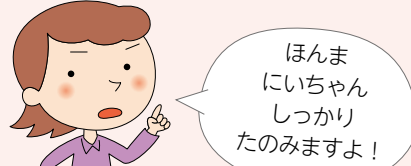
お肉は鮮度が一番です。作業場の中が汚れていると調理もきれいにできず、鮮度のよい安心な商品を並べる事ができません。お店の衛生管理はアルバイト職員も含めて教育を徹底し愛情のこもった商品づくりを心がけています。

コープ貝塚畜産部門 成子チーフ

### 週2回床清掃実施を決定

3月の衛生点検時に畜産加工場の冷蔵室の床が黒ずんでいました。

### 4月に再度点検を実施したところ、床はきれいに保たれていました。



ほんまにちゃんしかったですよ!

### ◎定期的に点検しています

- 衛生点検** お店の従業員や加工場などが清潔に保たれているかをチェック項目に添って抜き打ちで点検します。
- ふきとり検査** 加工場の包丁やまな板などの調理器具にばい菌が付着していないかをコープ・ラボで検査します。

## ラボちゃんねる



7月、8月... うーん 僕がコープ・ラボにやってきて9ヶ月か〜。7月16日のオープニングイベントの日は緊張したなあ〜 大勢の来賓の方にジロジロ見られて赤面したことが昨日のことみたいだよ。3月の末で1491人もの方々が見学に来てくれたんだ。コープ委員さんや組合員さんはもちろん、企業や地域の団体のみなさん、春休みに入ってから中学生や小学生のおともだちも来てくれて毎日がにぎやかでうれしかった〜。その間に検査室前ビデオも充実したし、触れる展示物も仲間入りしたんだよ。体験学習ではお母さんやお父さんも童心に返ってニコニコしてくれるから僕まで楽しくなっちゃった。まだナイショなんだけど、新しい体験学習を企画中なんだって。見学者アンケートで要望が多かった「プチ検査体験」ができるようになるらしいよ。詳しいことがわかったら、お知らせするから楽しみにしてね。ラボラボ〜プラボー!!



ラボちゃんねるでは、コープ・ラボを身近に感じていただけるよう見学者の紹介やエピソード、普段見れない検査室の内側などをお知らせしていきます。