



ラボくん調査室

放射性物質の基準値ができるって聞いたけど…?



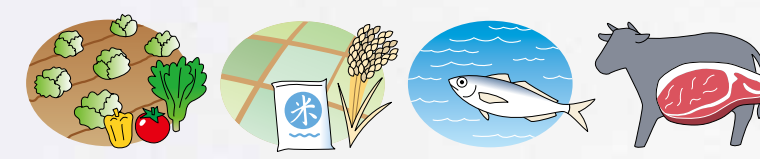
食品中の放射性物質にかかわる 新たな規格基準が設定されます

厚生労働省は2011年12月27日、食品に含まれる放射性物質の暫定規制値に代わる新たな基準値案を文部科学省の放射線審議会へ諮問しました。その後は国民からの意見等を聞き、4月1日から実施する予定となっています。

放射性セシウムの現行暫定規制値と新基準値との比較

《現行の暫定規制値》		《新基準値》	
食品区分	暫定規制値	新食品区分	新基準値
野菜類	500	一般食品	100
穀類		飲料水	10
肉・卵・魚・その他	200	牛乳	50
飲料水		乳児用食品	
牛乳・乳製品			

(ベクレル/kg)



いずみ市民生協では4月1日から実施される予定の新規格基準を先行して1月より運用しています。新基準値を取り扱い判定基準として商品の放射性物質を検査しています。現在まで新基準値違反はありません。

いずみ市民生協の食品中の放射性物質に関する対応基本は以下のとおりです。

- 基本的考え方**
福島第一原子力発電所の事故は国家レベルの非常事態であることから、政府の定める判断、指示にそった対応を基本としています。
- 放射性物質の自主検査**
商品の取り扱いについては、いずみ市民生協としても放射性物質検査を実施して、基準値内であることを確認しています。
- 組合員コミュニケーション**
食品の放射能汚染に関する情報や放射性物質検査結果など、商品選択にかかわる情報はなるべくわかりやすくお伝えします。

放射性物質の自主検査結果はホームページでお伝えしています。

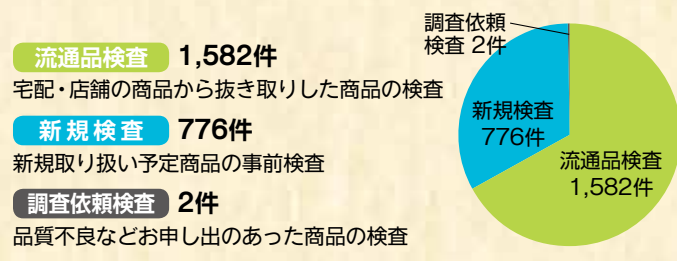
企画回	産地	対象名	形態	検査結果の開示表現
〇月〇回	都道府県名	商品名	宅配	①検出せず(検出下限値) ②検出値(新基準値内) ③検出値(新基準値外) ⇒供給を中止し代替品をお届けします。

12月度 商品検査報告

商品検査実績

クリスマス商品や迎春商品、おせち料理等の検査も終了、食品衛生上特に問題となる結果はありませんでした。放射性物質検査については11月14日よりコープ・ラボでの検査をスタートさせました。

12月度	微生物	食品添加物	残留農薬	重金属	放射性物質	合計
宅配	1,729	214	100	15	53	2,111
店舗	128	10	97	0	14	249
合計	1,857	224	197	15	67	2,360



不適合検査報告 12月度の検査において 不適合は12件でした。

前月より5件増加しました。新規事前検査で不適合が出ています。また、店舗で取り扱いのグレープフルーツから自主基準を超えて防カビ剤(OPP)が検出されましたので、店頭より撤去しました。

検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応	
新規事前検査	宅配	グランカカオゴールド	大腸菌群	再検査予定	
		チーズフォンデュバームクーヘン	大腸菌群	再検査予定	
		まぐろの身の焼肉用	黄色ブドウ球菌	再検査予定	
流通品(抜き取り)検査	期限日検査	大坂のおうどん	一般生菌数/大腸菌群	再検査予定	
		コープファミリーおてん	大腸菌群	改善指導	
	期限日検査	宅配	コープあらびきポークウィンナー	一般生菌数	改善指導
			焼そば(豚肉)	一般生菌数	改善指導
		店舗	えび団子	大腸菌群	改善指導
			和そば	大腸菌群	改善指導
			うどん	大腸菌群	改善指導
			山菜まねこそば	大腸菌群	改善指導

*上記の自主基準不適合、関連法規不適合については、商品の安全性に直結する問題はありません。

12月度放射性物質検査報告

12月度の放射性物質検査数は67件でした。1件茶葉から暫定規制値内のセシウムが検出されましたが、その他の商品は未検出でした。(コープ・ラボの検査では放射性ヨウ素131、放射性セシウム134、137それぞれに対して検出限界値20ベクレル/kgでおこなっています。)なお、個別結果はホームページでご覧いただけます。

12月度 お申し出についての調査と改善

12月度・申告内容	件数	昨年
異物混入調査	83	333
異味異臭調査	79	66
容器・包装調査	28	48
変色	14	10
人体被害申告調査	13	8
総数	341	333

12月度は341件のお申し出がありました。2011年度12月の受付件数は、昨年の333件から341件へと8件増加し、昨年対比102.4%と若干増加しています。

ピックアップ 【やわらかいかのフリッター】で4件、「薬品臭」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に要請しました。

調査報告 現物および同一製造日のメーカー保存品を確認したところ、アンモニアのようなにおいが感じ取れるものがありました。工場内で製品にアンモニアのようなにおいが移る薬品類の使用はなく、揚げ油の変質などの問題もありませんでした。当商品原料のアメリカオアカイカは、浮力調整のために体内にアンモニア成分(塩化アンモニウム)を蓄積します。個体差もありますが、他のイカ類より肉中のアンモニア成分が多いことから、特有のにおいやエグ味が感じられ「薬品臭」とのお申し出につながったものと考えます。

対策 原料の味やにおいには個体差があるため、完全に除去するのは難しいのが現状ですが、水さらし工程や調味液浸漬による香味の改良に向けて検証をすすめます。

申すよくなる

- ①イカの内臓が青い。いか刺薄造りにカビのような青い筋がある。
血液中のヘモシアニンという色素たんぱく質によるもので、酸素と結合すると青色になります。身の中に青い筋として見えることもありますが、衛生上の問題はありません。
- ②イカを茹でると表面が薄黄色になりました。
ムラサキイカやアカイカの肉質内にはうすい黄色の発光色素があり、茹でることによって目につくようになりますが、食されても問題はありません。
- ③船凍するめいかの内臓だけでなく身も赤い。
イカが餌としたアミエビの色素が、内臓が破れた際に身に移行することがあります。

お店の衛生点検

コープ陵南

今回はコープ陵南の農産部門の加工工場を点検しました。カットフルーツなども加工している作業場で、どのような鮮度管理や衛生管理がされているのか点検しました。

前回点検時 ●野菜などのカットに使用する包丁の保管ボックスで管理不備がありました。また、売り場商品の一部に産地表示のされていない商品がありました。

今回点検時 ●前回の指摘内容は改善され問題ありませんでした。しかし今回、入荷商品の管理のための日付がルールどおりに記載されていない不備がありました。また冷蔵庫の一部(天井ファン)に埃が確認されました。商品の品質に直結する問題ではありませんでしたが、決められたルールの徹底を要請しました。

加工場ではカットフルーツなどの商品も取り扱っていますので、包丁やまな板、商品を入れるトレイなどの衛生管理はしっかり行っています。また、加工場の整理整頓や清掃は確実にを行うように点検を強めています。一方、冷蔵庫の床は汚れやすいため清掃頻度を増やすように検討しています。なお、売り場の産地などの表示については間違いがなく、わかりやすい表示を行い、安心して利用していただけるように工夫や点検をこころがけています。

点検者総評 加工場の中は整理整頓され、カット商品をつくる作業では丁寧な衛生的な取り扱いがされていました。清掃状態は一部埃の確認された箇所はあったものの日々の清掃はきちんと行われていることが確認できました。今後も定期的にチェックを行っていきます。

定期的な点検をしています

衛生点検	ふぎとり検査
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。	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。

コープ陵南 農産部門 山田チーフ

ラボちゃんねる 検査室をのぞいてみよう

放射性物質検査
(ヨウ素131・セシウム134・セシウム137)
コープ・ラボでは、組合員のみなさんが安心して商品を選択し、ご利用いただくことができるように、福島第一原子力発電所事故による放射性物質の影響が考えられる地域やその近隣地域の食品を中心に独自の検査を実施しています。

1. サンプルング

まず、検査する食品は細かく刻んで専用容器に詰め、重量をはかります。

魚や肉、加工品も検査するよ

測定精度に影響するから、げいり詰めます。

2. 測定

食品放射能測定システム CAN-OSP-NAIIは、上部がサンプルを入れる測定室でその下が放射線測定器です。自然放射線による影響を受けないよう周囲は厚い鉛の層になっています。赤いフタを開けると真中に出張り部分が伸び、ここが放射線(γ線)を検知します。

理化学検査担当 高橋さん

3. 結果

上から見ると

これが測定器だよ

フタを開けた内部

専用容器を本体にセット

フタをして測定

商品により30分～60分測定します。

計測値からベクレル値を計算します。

測定結果

みなさんぜひ見学に来てみてね。