



ラボくん調査室

食品中の放射性物質について

〈厚生労働省ホームページより〉

『暫定規制値』から『新基準値』へ

～食品中の放射性物質について新たな基準値が設定され4月より運用が始まりました。～

《より一層、食品の安全と安心を確保する観点で》
年間線量5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに引き下げ

暫定規制値

- 年間許容線量を放射性セシウムについて年間5ミリシーベルトと設定し、食品分類で割り当て設定した。
- 食品分類ごとの摂取量等をもとに規制値を算出した。

食品群	規制値
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	500
肉、卵、魚、他	500

(単位)ベクレル/kg

新基準値

- 年間線量を1ミリシーベルトとして食品分類に割り当て設定した。
- 特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」「乳児用食品」「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品とで4区分で基準値を設定した。

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

(単位)ベクレル/kg



Q. これまでの「暫定規制値」では安全でないということですか？

A. これまでの暫定規制値に適合している食品は健康への影響はないと一般に評価され、安全性は確保されています。

Q. 海洋汚染について放射性セシウム以外の核種も検査すべきではないでしょうか？

A. 新基準値施行後も放射性物質汚染の実態把握を行っていき、セシウム以外の核種の測定もしていきます。

Q. 新しい基準値で学校給食等の安全性は確保されているのでしょうか？

A. 給食も含めた朝昼夕の3食分の摂取量を考慮して基準値を計算しているため、学校給食についても基準値に適合していれば安全性は確保されていると考えています。

3月度 商品検査報告



不適合検査報告

3月度の検査において不適合は7件でした。

3月度の不適合は7件、新規商品事前検査で不適合が3件で前月より4件増加しました。

	自主基準不適合	関連法規不適合
微生物検査	6	1
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
合計	6	1

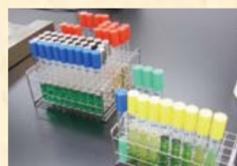
検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応	
新規事前	入荷時検査	宅配	どんぶり用サーモン	大腸菌群	再検査予定
			五目野菜生餃子	一般生菌数	再検査予定
			さわら切身	黄色ブドウ球菌	再検査予定
流通品(抜き取り)検査	期限日検査	宅配	どっしりあつ	一般生菌数/大腸菌群	改善指導
			うまびき屋ポークウィンナー	一般生菌数	改善指導
		店舗	山菜なめこそば	大腸菌群	改善指導
			京都醤油ラーメン	大腸菌群	改善指導

※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。

3月度放射性物質検査報告

3月度の放射性物質検査は46件でしたが、結果はすべて『検出せず』でした。

(コープ・ラボでは行政に先行して1月より新基準値での検査を行っていますが、現在まで新基準値違反はありません。) なお、個別結果はホームページでご覧いただけます。



商品検査実績

気温が上がっていくこれからの食品衛生において重要な時期に入ります。2012年度も食品の事故を未然に防ぐため、事前検査や抜き取り検査を引き続き実施していきます。

3月度	微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	放射性物質	合計
宅配	1,888	161	74	5	42	2,170
店舗	99	6	40	0	4	149
合計	1,987	167	114	5	46	2,319

※放射性物質検査はコープ・ラボ実施分

新規検査

新規取り扱い予定商品の事前検査

流通品検査

宅配・店舗の商品から抜き取りした商品の検査

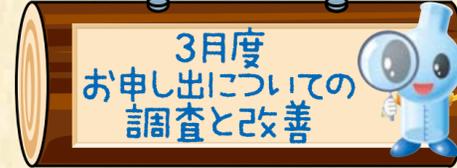
調査依頼検査

品質不良などお申し出のあった商品の検査

調査依頼検査 2件

流通品検査 1,354件

新規検査 963件



3月度は297件のお申し出がありました。

2012年3月の受付件数は297件で、昨年対比102.4%と増加しました。

主な内容	3月度・申告内容	件数	昨年
	異物混入調査	73	76
異味異臭調査	69	67	
容器・包装調査	28	21	
変色	19	12	
人体被害申告調査	6	6	
(中略)			
総数	297	290	

ピックアップ

【ガラスープ(ボトル)】で「変色」のお申し出が2011年2月企画から12月企画の製品で12件発生しています。

■商品名/ガラスープ(ボトル) ■お申し出内容/保管していると色が濃くなっている。茶色くなっている。

調査報告

お預かり現品は変色(褐変)のすんだ状態でしたが、内容物の水分値に問題はありませんでした。また、それぞれの製造当日の製造記録においても品質に影響を与えるようなトラブルは発生していないことから、変色の原因は原料に使用している「乳糖」が熱を受けたためにカラメル反応し、褐変現象が起こったものと判断しました。

この現象は常温や低温下ではゆっくり進行しますが、温度が高い環境下では急速に進行します。2011年9月から2012年3月までに同様のお申し出が12件(2011年2月企画から12月企画製品)ありましたが、9月から10月に集中していることから、夏季の流通、保管温度が高かったことが影響したものと考えます。



対策

原料の「乳糖」の量を減らして変色が発生しにくい仕様に変更しました。(この仕様変更による味への影響はありません。) なお、変色そのものは時間の経過に伴って少なからず進行するもので、お召しあがりになられても人体への影響はありません。



お店の衛生点検

このコーナーでは、コープのお店の衛生管理の改善向上にとりくんでいる様子を紹介します。

コープ深阪

今回はコープ深阪の畜産部門の加工場を点検しました。生肉を扱って加工を行っているため商品管理や衛生管理に不備がないか点検しました。



●点検結果

- 加工場は整理整頓され、清掃管理もできていて、衛生的な環境で作業ができていました。
- エプロン・毛髪ネット・帽子・マスク・手袋など作業者の身だしなみもきちんできていました。

●今回の指摘事項

包丁庫の殺菌灯が切れていたため指摘しました。現在、交換灯を取り寄せ中で交換までの間、作業前後洗浄・消毒を徹底しているとのことでした。



作業者は、常に整理・整頓・清潔を心がけていますが、作業終了時には必ず作業開始前の状態に戻してから終了するように指導しています。また、商品への髪の毛の混入には特に注意し、ネットのかぶり方は作業中にも随時点検するようにしています。

夜の清掃作業の状態は、翌朝に必ず点検して十分な箇所や不備があればすぐに指摘し、当日の清掃作業で改善できるようにしています。これからもお客様に安心して買っていただけるような商品作りをしていきます。

コープ深阪 畜産部門 中野チーフ

●定期的に点検しています

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。

ラボちゃんねる

春休み!コープ・ラボに好奇心の花が咲いたよ

春休みの期間中、60名のおともだちがそれぞれの体験(おとうふ作り、手洗い実験、微生物検査)にチャレンジし、いっしょけんめいな姿をみせてくれました。

やお久宝寺コープ委員会 コープしが
鴻池コープ委員会 松原東コープ委員会



乳酸菌はうまく育てられましたか?

おとうふはどうやって作られるのか考えて食べてる?

その後手洗いしっかりやってる?

みんなまた遊びに来てね。ラボラボ・プラボー!