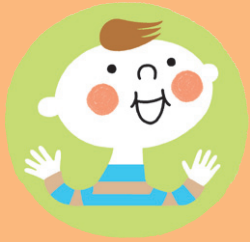


# コープネットの放射性物質の自主検査

コープネット商品検査センターでの自主検査結果について報告します。

中面で  
検査結果を  
ご案内して  
います。



## コープネットの放射性物質の自主検査の方法と対象品

福島第一原発事故による放射能汚染は、組合員の皆さんの生活に大きな不安を引き起こしてしまいました。中でも、暮らしに不可欠な食品へのご心配は大きく、これまでたくさんのお問い合わせをいただいています。コープネットでは、放射性物質の自主検査を実施し、検査結果について毎週「お届け明細書・ホームページ」でご報告しています。このチラシではコープネット商品検査センターでの自主検査についてお伝えします。

●組合員の利用が多く放射能への不安が高い食品を中心に、優先順位をつけて、自主検査<sup>※1</sup>を行っています。

東日本  
(1都16県)で  
収穫された原料を  
使用した食品

乳幼児が  
摂取する  
食品

国民の  
摂取量が多い  
食品

おせち、  
ギフトなど  
季節の商品



※注1 自主検査は、厚生労働省の「食品中の放射性セシウム検査法」および「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」に基づくものです。

## ●コープネットが実施している放射性物質自主検査の概要

### コープネットの自主検査方法

食品区分	国の規格基準	検出限界(核種毎) <sup>※1</sup>	測定方法と測定器の種類	備考
一般食品	100ベクレル/kg	10ベクレル/kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スクリーニング検査                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・NaIシンチレーションスペクトロメータ</li> <li>・ゲルマニウム半導体検出器(迅速検査法)</li> </ul> </li> <li>●確認検査                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器(精密検査法)</li> </ul> </li> </ul>	スクリーニング検査で検出限界を超えて検出があった場合、同一検体についてゲルマニウム半導体検出器による検査精度に優れた確認検査を行います。
飲料水 <sup>※2</sup>	10ベクレル/kg	1ベクレル/kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>●乳製品やお子様向けの食品は牛乳、乳児用食品の検査に準じた検査<sup>※3</sup></li> <li>・ゲルマニウム半導体検出器</li> </ul>	検出限界を超えて検出した場合、同一検体による確認のための再検査を行います。
牛乳 乳児用食品	50ベクレル/kg	5ベクレル/kg		

※1. 検出限界値は、検体の性状や検査時間などにより、変動する場合があります。

※2. 飲料水に含まれる飲用茶については、飲用に供する状態での検査を基本とします。

※3. 一般食品の中で、特に小さいお子さまの利用が想定される食品(乳製品、乳酸ドリンク、プリンなど)については、一般食品ではなく、乳児用食品の検査に準じた検査(検査精度を重視したゲルマニウム半導体検出器による検査)を行います。

## ●放射性物質の検査方法

検査精度に優れた「ゲルマニウム半導体検出器」と、スクリーニング検査に適した「NaIシンチレーションスペクトロメータ」の2種類の測定器を組み合わせ、より多くのサンプルを正確に検査しています。



重点商品を中心に検査を行ない、これまでの検査でほとんどが「検出せず」の検査結果です。新米や「そろってGood!(料理キット)」、「おうちデリカ(即食商品)」などの検査も実施しています。

2011年6月から  
14,000 検体以上の  
検査をしています。

### 検査精度に優れた「ゲルマニウム半導体検出器」



### スクリーニング検査に適した「NaIシンチレーションスペクトロメータ」



検査結果については「お届け明細書兼請求書」でもご案内しています。

詳しくはインターネットで

2015年2月1回

<http://www.coopnet.jp/radioactive/index.php>



co-opdeli  
コープデリ







これまでの検査で放射性物質は検出されていません。(12月29日更新)

Table with 10 columns: 商品名, 規格, 部門, 製造者(販売者), 産地情報など, 検査結果日, 国の規格基準, セシウム134 (Bq/kg), セシウム137 (Bq/kg), 判定. Contains various seafood products like salmon, tuna, and shellfish.

Table with 10 columns: 商品名, 規格, 部門, 製造者(販売者), 産地情報など, 検査結果日, 国の規格基準, セシウム134 (Bq/kg), セシウム137 (Bq/kg), 判定. Contains various seafood products like salmon, tuna, and shellfish.

※ 国の「食品区分」(規格基準)では「一般食品」(100ベクレル)ですが、小さいお子様の利用が想定される食品については、一般食品ではなく、「乳児用食品」の検査に準じた検査(検出限界:各毎5ベクレル/キログラム)を行います。・「検出せず」とは、検出限界値未満のことです。( )内の数値は検出限界値(検出できる最小の値)。より確実な検出限界値の担保のために、実測値はより低い検出限界値ではありますが、一律での表記「(<10)」となっております。

Summary table with 5 columns: 飲料水, 牛乳, 乳児用食品, 米, 畜産. Each column contains a brief summary of inspection results for that category, including dates and key findings.





# ほべたんと学ぶ コープの食品安全 ③

コープがお届けする商品の食品安全の考え方や取り組みを紹介します。

## 前回のほべたんは…

コープネットの食品安全はフードチェーンにたずさわる方々とともに取り組みを進めていること、そして組合員もフードチェーンの一員だよ!! ということを学んだよ。

## 今回のお題は…

キッチンも工場も重要なのは、食品の衛生的な取り扱いです。

# そう! あなたのキッチンは 家族の「食品工場」



## 食品の保存



冷蔵冷凍庫の性能をフル活用  
設置場所、入れる容量、部屋(チルド室、野菜室など)に適した食品種類は? 開閉回数、時間なども気にしよう!

期限日の考え方をしっかり理解  
「消費期限」「賞味期限」の意味の違いを復習しましょう!

保存方法を  
キッチンと確認  
開封後、調理後の  
保存方法も要注意  
です!

## 準備

大前提は、あなたの手!  
手洗いを要所要所……で、  
しましょう!



食品に直接触れる器具(まな板、  
包丁、スポンジなど)の洗浄・消毒  
当たり前ですが、今一度ご確認を。そして食  
品に直接触れなくても…冷蔵庫や電子レン  
ジの取っ手などは汚れていませんか?

調理方法を  
キッチンと確認  
冷凍品を解凍する  
時は、冷蔵庫が基  
本です!

Point 1  
商品  
パッケージの表示を  
よくみよう!

Point 2  
生で食べるもの  
加熱して食べるもの  
を区別しよう!

分けて保存します

はなして準備します

## 調理



Point 3  
加熱を十分に!

食品安全委員会HPに、  
わかりやすい資料があります。

食品安全委員会 食中毒を防ぐ加熱

パパとママが  
作ってくれたお弁当は、  
おいしい!!

ほべたんも  
いただきます!  
をする前に手洗い  
したよ!!

コープの食品安全  
フードチェーンとは? **完**

