



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紹介します。

**コープネット商品検査センターは、
全国の生協検査室で初めて
「ISO/IEC17025試験所認定」を
取得しました。**

詳しくはインターネットで



コープネットの放射性物質の自主検査の方法と対象品

中で検査結果を
ご案内しています。

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。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紹介します。

●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



●検査の概要

		コープネットの自主検査方法		
食品区分	放射性セシウムの国の規格基準	検出限界(核種毎)	測定方法と測定機器の種類	備考
一般食品	100ベクレル/kg	10ベクレル/kg	<ul style="list-style-type: none"> ●スクリーニング検査 <ul style="list-style-type: none"> ・NaIシンチレーションスペクトロメータ ・ゲルマニウム半導体検出器(迅速検査法) ●確認検査 <ul style="list-style-type: none"> ・ゲルマニウム半導体検出器(精密検査法) 	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。
		5ベクレル/kg※		
乳児用食品	50ベクレル/kg	5ベクレル/kg	・ゲルマニウム半導体検出器	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				
飲料水	10ベクレル/kg	1ベクレル/kg		

※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(「きらきらBaby & Kids」に掲載されている一般食品など)、乳製品については、一般食品ではなく、牛乳、乳児用食品の検査に準じた検査(検出限界5ベクレル/kg)を行います。

Q 検出限界値とは何ですか？

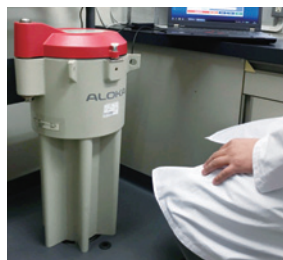
A 『検出限界』とは、機器で測定できる最小の量のことをいいます。放射性物質検査は様々なタイミングで飛び出してくる放射性セシウムをつかまえて測定するので、測定している時間内に放射線を出さない可能性もあります。したがって、放射性物質検査では、測定値「ゼロ」という表記はできません。測定時間を長くすれば放射線を検出できる確率は高くなりますが、時間と費用をかけて検出したとしても極めて微量なため、健康への影響は無いと考えます。これらを考慮して、健康に問題ないレベルで、精度よく確実に結果が出せる量を『検出限界』として定めて、測定しています。

●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精確に検査しています。



▲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」

●シーズン商品の検査

この時期は、節分の豆やおひな祭り商品の検査も行っています。



▲ゲルマニウム半導体検出器にセットしている様子

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

裏面ではコープの食品安全について紹介します。

放射性物質の自主検査結果

コープネットは、行政のモニタリング検査を補完し、行政対応が適切に行われていることを確認したり、取扱商品の管理状況を確認したりすることを目的として、放射性物質の自主検査を実施しています(自主検査の限界を踏まえながら進めています)。
この取組により、組合員さんにより安心してご利用していただけるように努力してまいります。

農産
食品区分
一般食品

2016年12月12日週以降の検査では、放射性セシウムは検出されていません。

最終更新日 2016年12月19日

商品名	部門	産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
国産キウイフルーツ	農産	山梨県甲州市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産キウイフルーツ	農産	千葉県松戸市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産キウイフルーツ	農産	千葉県船橋市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産キウイフルーツ	農産	千葉県八街市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産キウイフルーツ	農産	千葉県富津市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産キウイフルーツ	農産	東京都小金井市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産キウイフルーツ	農産	東京都東村山市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産キウイフルーツ	農産	栃木県	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
市田柿	農産	長野県飯田市	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
蔵王つるし柿	農産	山形県	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
あんぼ柿	農産	山梨県南アルプス市	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
あんぼ柿	農産	福島県	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2015年産)	農産	茨城県ひたちなか市	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
れんこん	農産	新潟県長岡市	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
れんこん	農産	長野県長野市	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生きくらげ	農産	群馬県安中市	11月18日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(さいたまA)	農産	ミニトマト、泥付にんじん、ター菜、レタス(埼玉県深谷市)、みず菜(埼玉県本庄市)	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(さいたまB)	農産	中玉トマト(ミディトマト)(埼玉県本庄市)、泥付にんじん、ター菜、ブロッコリー、小ねぎ(埼玉県深谷市)	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	埼玉県	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	新潟県十日町市	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	長野県中野市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	長野県中野市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	山形県鶴岡市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ生産者A	農産	群馬県高崎市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ひらたけ	農産	千葉県	11月4日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県中野市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県飯山市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	群馬県	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	群馬県安中市	11月18日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	埼玉県	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県阿賀野市	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	岩手県久慈市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	群馬県	12月9日	100	規格基準値の1/5以下		適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	群馬県安中市	11月18日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	秋田県	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	秋田県	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	新潟県加茂市	11月4日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	新潟県南魚沼市	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	千葉県	11月4日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	千葉県千葉市	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	千葉県茂原市	11月4日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	徳島県	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	栃木県	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

商品名	部門	産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
生しいたけ(菌床栽培)	農産	栃木県	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	栃木県	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	栃木県	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	栃木県	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	北海道	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)生産者A	農産	埼玉県	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)生産者C	農産	埼玉県	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)生産者D	農産	埼玉県	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)生産者E	農産	埼玉県深谷市	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

これまでの検査では、検出されていません。

最終更新日 2016年12月19日

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 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
大洗産釜揚げしらす(化粧箱入)	300g	水産	にんべんいち	原材料:いわしの稚魚(茨城県大洗産)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
42塩ぶり	110g×6	水産	とと屋	ぶり(日本海)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
しめさばセット(昆布じめ・かぶら漬)	2枚入	水産	ヤマヨ	原材料:さば(国産)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
醤油こうじで漬けた骨取りさばの竜田揚げ	180g	水産	北販食品/松岡	原材料:さば(ノルウェー)	11月4日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
江戸前小肌甘酢漬	150g	水産	スズ市水産	小肌(東京湾)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産さわらのゆず西京漬	210g(3切)	水産	北販食品/松岡	原材料:サワラ(国産)	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
千葉県釣り金目鯛姿煮	625g	水産	ニチモウ	原材料:金目鯛(千葉県産)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
利尻昆布漬赤魚	260g(2枚)	水産	ヤマハイフーズ	原材料:アラスカメヌケ(米国)	11月18日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
40落石産大型新巻鮭姿切り		水産	加:ファーストデリカ	秋鮭(北海道産)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
いか大葉巻(紅鮭入)	100g	水産	トナミ食品工業	スルメイカ(函館産)、紅鮭(ロシア産)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
45北海道いか・酢だこセット	北海道いか:約210g×2杯、酢だこ:500g	水産	加:ファーストデリカ	するめいか(真いか)(北海道産)、真蛸(モーリタニア産)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道酢だこ	250g	水産	トナミ食品工業	ミズダコ(北海道産)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産するめいか下足唐揚げ	300g	水産	ぎょれん総合食品/北海道漁業協同組合連合会	原材料:するめいか(北海道)	11月4日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産やりいか	400g(3~5杯)	水産	長井水産	やりいか(北海道産)	11月25日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産ばたんえび刺身用	500g	水産	東しゃこたん漁業協同組合	原産地:北海道沖日本海	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
駿河湾本エビ唐揚げ	150g	水産	佐政水産	原材料:本エビ(ヒゲナガエビ)(静岡県)	11月11日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産味付数の子(昆布しょうゆ味)	100g	水産	ぎょれん総合食品/北海道漁業協同組合連合会	原材料:にしんの卵(北海道)	12月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産つぶわさび	130g	水産	布目	原材料:毛つぶ(北海道産)、荳わさび(インドネシア)	12月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
おつまみつぶ貝	80g	水産	道南冷蔵	原材料:アヤボラ(北海道)	12月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

これまでの検査では、検出されていません。

最終更新日 2016年12月19日

商品名	規格	部門	製造者(販売者)	工場・産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
アイクレオのバランスミルク	800g	食品	アイクレオ	柏原工場	11月4日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
アイクレオのフォローアップミルク	820g	食品	アイクレオ	柏原工場	11月4日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ビーンスタークすこやかM1	800g	食品	雪印ビーンスターク	群馬工場	11月18日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ビーンスタークつよいこ	820g	食品	雪印ビーンスターク	群馬工場	11月18日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
森永E赤ちゃん エコらくパック はじめてセット	800g(400g×2袋)	食品	森永乳業		11月4日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
雪印たっち	850g	食品	雪印ビーンスターク/雪印メグミルク	群馬工場	12月16日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
雪印ぴゅあ	820g	食品	雪印ビーンスターク/雪印メグミルク	群馬工場	12月16日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適

・「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)です。

<p>飲料水・茶</p> <p>2012年9月10日週以降の検査では、検出されていません。(11月28日更新)</p>	<p>牛乳類</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(10月10日更新)</p>	<p>米</p> <p>米は、銘柄別・産地別・集荷単位別を基本とした放射性物質の自主検査を実施しています。H28年産の新米も、収穫に伴い、順次検査を行い、これまでの検査では、検出されていません。(12月12日更新)</p>	<p>畜産</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(12月19日更新)</p>	<p>たまご</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(2015年9月7日更新)</p>
<p>冷凍食品</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(12月19日更新)</p>	<p>加工食品・飲料</p> <p>(菓子・和風調味料・洋風調味料・即席食品・飲料・嗜好飲料・乾物・缶詰・粉加工・機能性食品)</p> <p>2015年5月18日週以降の検査では、検出されていません。(12月19日更新)</p>	<p>惣菜・日配・デザート</p> <p>(飲料・デザート・乳製品・麺・水物・豆腐・納豆・漬物・練製品・夕食宅配・料理キット)</p> <p>2014年9月22日週以降の検査では、検出されていません。(12月19日更新)</p>	<p>その他(住関連品等)</p> <p>食品ではありませんが、ペットフード等を検査しています。これまでの検査では、検出されていません。(12月19日更新)</p>	

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

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



co-op deli

コープデリ

2017年1月3日



「食中毒」というと、レストランや飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事でも発生します。また、発生する危険性がたくさん潜んでいます。特に寒いこの時期は体調を崩しても「風邪かな?」と思い込んでしまい、食中毒と気付かずに重症化してしまうこともあります。そこで今回は、家庭での食中毒予防について紹介します。

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!



Point 1

商品
パッケージの表示をよくみよう!

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!

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!

消費期限とは 期限を過ぎたら食べない方がよい期限

賞味期限とは おいしく食べることができる期限
この期限を過ぎても、すぐに食べられない
ということではありません。

「消費期限」も「賞味期限」も開封したら無効です。
「消費期限」「賞味期限」は、表示された方法で保存した場合の開封前の期限です。一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず早めに食べるようにしましょう。

●開封後の期限は?
開封後の食品の日持ちについては、消費者が自ら判断します。

準備

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!

大前提は、あなたの手!
所要所で手洗いをしましょう!

洗い残しやすい部分を知ろう

親指の付け根、指先・指の間は、特に洗い残しをしやすい部分!

手のひらも忘れずに!
皮膚のシワや凸凹には
雑菌が残しやすい部分です。



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。



調理順番も気を付けて!

肉は生や半生で食べない!
中心部までしっかり加熱しましょう。

ハンバーグなどのひき肉を使った商品は、ひき肉に付着している病原体が中心部まで入っている恐れがあります。多くの病原体は、75℃で1分以上の加熱で死滅するので、中心部まで火を通すことが重要です。ハンバーグでは、外側が焼けていても、中は生焼けになっていることがあるので、フライパンにふたをして、中火で中心部までじっくり火を通しましょう。



「ハンバーグの生焼けでは、中心温度が42℃しかありませんでした。(商品検査センター実験)」

