



放射性物質の自主検査

コープデリ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。

2021年
6月4日

co-op
デリ
コープデリ連合会
食卓を笑顔に、地域を豊かに。

発行日：2021年6月7日

コープデリ商品検査センターでは、
取り扱う食品の管理状況を確認し、傾向値を把握するために
放射性物質の自主的な検査を継続して行っています。

検査対象

組合員の利用が多く、この間の検査
データや行政の検査実績などを参考に
に、優先順位をつけて、自主検査を
行っています。

- 17都県^{※1}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
- 米、飲料水、牛乳、たまごなど

※1 検査対象(青森・岩手・秋田・宮城・山形・福島・茨城・栃木・群馬・千葉・埼玉・東京・神奈川・新潟・山梨・長野・静岡の17都県)



検査の方法

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^{※2}に適した「NaIシンチレーションスペクトロメータ」の2種類の測定機器を組み合わせ、より多くのサンプルを正確に検査しています。

※2 迅速かつ効率的に行うふり分けの検査。



ゲルマニウム半導体検出器



NaIシンチレーション
スペクトロメータ

コープデリ連合会の自主検査方法				
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	100Bq/kg	10Bq/kg	●スクリーニング検査 ・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 ・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。
		5Bq/kg ※3	・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。
乳児用食品	50Bq/kg	5Bq/kg	・ゲルマニウム半導体検出器	
牛乳				
飲料水	10Bq/kg	1Bq/kg		

※Bq=ベクレル

※3 一般食品の中で、特に小さいお子さん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。

放射性物質の 自主検査結果

コープデリ連合会では、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)。この取り組みにより、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	2021年5月17日週以降の検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年5月24日			
商品名	規格	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		
きゅうり		農産	福島県白河市	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
オーガニック野菜セット		農産	有機山東菜(千葉県)、有機ミニトマト(熊本県)、有機たまねぎ(長崎県南島原市)	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
おまかせ有機野菜セット		農産	春菊、ベビーリーフ(千葉県)、サニーレタス(山梨県北杜市)、玉ねぎ(佐賀県伊万里市)、生椎茸(園芸)(岡山県玉野市)	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
国産ブロッコリー		農産	福島県白河市	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
カットぶなしめじ		農産	茨城県鉾田市	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
トマト		農産	福島県白河市	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
国産ブロッコリー		農産	福島県南相馬市	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
きゅうり		農産	福島県会津若松市	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
グリーンBox(いばらきA)		農産	ほうれん草、にら、キヌサヤ、大根、きゅうり、長芋、まいたけ(茨城県)	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
グリーンBox(いばらきB)		農産	レタス、ブロッコリー、生しいたけ(園床栽培)、ふき、トマト、カブ(茨城県)	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
グリーンBox(ミニ)		農産	リーフレタス、水菜、ぶなしめじ、ミニトマト、ブルーベリー、ミニ大根(茨城県)	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
ひらたけ		農産	千葉県	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
きぬさや		農産	福島県	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
国産ブロッコリー		農産	福島県	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		
国産ブロッコリー		農産	福島県南相馬市	5月14日	100	規格基準値の1/5以下		適		
スナッペンエンドウ		農産	福島県二本松市	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適		

水産		食品区分：一般食品	これまでの検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年5月24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	
伊達の銀鮭生切身(加熱用)	260g(4切)	水産	加・スイン	製造宮城。原材料:銀鮭(宮城・養殖)	5月21日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
北海道鮭荒ほくし	50g×2	水産	ぎょれん総合食品/北海道漁業協同組合連合会	製造北海道。原材料:秋鮭(北海道)	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
国産するめいか(下ごしらえ済)	240g(3~6杯)	水産	加・協同水産流通	製造千葉。原材料:するめいか(国産)。原産地:北太平洋。	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
冷凍しじみ(茨城県酒沼産)	180g×2	水産	加・千葉県漁業協同組合連合会	製造千葉。原産地:茨城県酒沼	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	

乳児用食品		食品区分：乳児用食品	これまでの検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年5月24日			
商品名	規格	部門	製造者(販売者)	工場所在地・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	
元気っち! むぎ茶	125ml×3	食品	アサヒグループ食品	トッパンパッケージングサービス 製造千葉。六条大麦(国産)	5月21日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適	
ほうれん草と小松菜せんべい	2枚×6袋	食品	アサヒグループ食品	製造所:蔵王米菓 製造山形。原材料:国産	5月14日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適	
ベビーのじかん アップルウォーター	500ml	食品	アサヒグループ食品	製造所:丸善食品工業 製造長野。原材料名:りんご(国産)	5月14日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適	

飲料水・茶		食品区分：飲料水	2012年9月10日週以降の検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年5月10日			
-------	--	----------	-------------------------------	--	--	--	------------------	--	--	--

牛乳類		食品区分：牛乳	これまでの検査では、検出されていません。				最終更新日 2020年12月7日			
-----	--	---------	----------------------	--	--	--	------------------	--	--	--

米		食品区分：一般食品	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。 2020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。				最終更新日 2021年4月12日			
---	--	-----------	---	--	--	--	------------------	--	--	--

畜産		食品区分：一般食品	これまでの検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年5月17日			
商品名	規格	部門	製造者(販売者)	工場所在地・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	
産直豚原料	150g以上	畜産	加・東総食肉センター	千葉県産	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
産直お米育ち豚原料	150g以上	畜産	加・コープデリフーズ	加・茨城ミートセンター 岩手県産	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
産直豚原料	150g以上	畜産	加・コープデリフーズ	加・茨城ミートセンター 秋田県産	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
産直豚原料	150g以上	畜産	加・コープデリフーズ	加・茨城ミートセンター 茨城県産	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
産直お米育ち牛原料(冷蔵)	150g以上	畜産	加・東総食肉センター	千葉県産	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
産直牛原料(冷蔵)	150g以上	畜産	加・アグリス・ワゴン	埼玉県産	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
栃の木黒牛切落し原料(冷蔵)	150g以上	畜産	加・栃木県畜産公社(とちぎ食肉センター)	栃木県	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
えばらハーブ豚小間切	370g	畜産	加・コープデリフーズ	群馬県産	5月14日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	

たまご		食品区分：一般食品	これまでの検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年4月5日			
-----	--	-----------	----------------------	--	--	--	-----------------	--	--	--

冷凍食品		食品区分：一般食品	これまでの検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年5月24日			
商品名	規格	部門	製造者(販売者)	工場所在地・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	
プチほうれん草30※	30g×5袋	冷凍食品	新進	総社工場 製造群馬。原材料:ほうれん草(国産)	5月21日	100	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適	

加工食品・飲料		食品区分：一般食品	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 2015年5月18日週以降の検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年4月5日			
---------	--	-----------	--	--	--	--	-----------------	--	--	--

惣菜・日配・デザート		食品区分：一般食品	飲料・デザート・乳製品・種・水物・豆腐・納豆・漬物・練製品・夕食宅配・料理キット 2014年9月22日週以降の検査では、検出されていません。				最終更新日 2021年3月29日			
------------	--	-----------	---	--	--	--	------------------	--	--	--

その他(住関連品等)		食品区分：一般食品	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。食品ではありませんので、放射性セシウムの規格基準はありません。 これまでの検査では、検出されていません。				最終更新日 2020年6月29日			
------------	--	-----------	--	--	--	--	------------------	--	--	--

※ 国の「食品区分」(規格基準)では「一般食品」(100ベクレル)ですが、小さいお子さんの利用が想定される食品については、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:各種毎5ベクレル/キログラム)を行います。
※一部の生協のみで取扱っている商品もございます。
・「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)です。

Q 納豆の粘りが弱く糸を引きません
A 発酵がすすみ過ぎたためです

納豆は大豆を納豆菌で発酵させて作っていますが、納豆菌は発酵後も生きています。工場では冷蔵温度帯(0℃~10℃)で保管することで休眠状態にしています。しかし、何らかの要因により納豆の温度が上昇すると、納豆菌が再び活発に動き出し(二次発酵)、発酵が進みすぎることがあります。この場合、糸引きや粘りが弱くなる、色が濃くなる、アンモニアのようなにおいを感じる、シャリシャリした食感になることがあります。発酵が進んだ納豆を食べても健康に影響はありませんが食味が低下します。二次発酵を抑えるためには納豆の温度を上昇させないことがポイントです。なるべく早く冷蔵庫に入れてください。

Q チョコレートが白っぽくなっています
A 一度溶けてから固まった状態です

チョコレートに含まれるカカオバターは、28℃前後で溶け始めます。溶けたカカオバターが表面に浮き出して冷え固まり、白く粉のように見える現象を「ブルーム現象」といいます。気温の高い時期には室温で溶けてしまうこともあります。溶けてやわらかくなった状態で冷蔵庫に入れると、ブルーム現象がおきることがあります。食感や風味が変わってしまい、チョコレート本来のおいしさは失われてしまうので、保管に気をつけましょう。



検査結果について
詳しくはホームページで <http://www.coopnet.jp/radioactive/index.php>

2021年6月4日



つかうほど、じぶんらしく。
co-op
デリ
コープデリ連合会

共通8