



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。

2022年
6月3日

co-op
コープデリ 連合会
食卓を笑顔に、地域を豊かに。

発行日：2022年5月30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。

コープデリ商品検査センターは、
放射性物質検査において試験能力を認める国際規格
「ISO/IEC17025試験所認定」を取得しています。



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、
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精確に検査しています。

※2 迅速かつ効率的に行うふるい分けの検査。



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		
乳児用食品	50Bq/kg	5Bq/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	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 2022年5月16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
きゅうり	農産	福島県会津若松市	5月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
きぬさや	農産	福島県	5月13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13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	福島県富岡市	5月13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13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
サラダセロリ	農産	福島県	5月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ぐんま)	農産	群馬県富岡市	5月6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 2022年5月16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
やわらかいかそうめん	120g	水産	加:共和水産	製造岩手。原材料:アカイカ(むらさきいか)(青森)	5月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸育ちの塩銀鮭(甘口)	240g(4切)	水産	ニチモウ	製造宮城。原材料:銀鮭(宮城・養殖)	5月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
小分けで便利な味付きめかぶ	30g×7	水産	マルダイ長沼商店	製造宮城。原材料名:めかぶ(三陸産)、しょうゆ(大豆(遺伝子組み換えでない))	5月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
金華さばの黒酢あんかけ	200g	水産	天生水産	製造佐賀。主要な原材料さば(宮城)、たまねぎ(国産)。	5月13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 2022年4月18日

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 2022年5月2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 2021年12月6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。
2021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 2022年4月18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 2022年4月4日

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11月29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 2022年5月16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	製造所:三和食品 製造群馬。原材料:ほうれん草(国産)	5月13日	100	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ふっくらおやつドッグ※	5本入 (200g)	冷凍食品	米久	製造所:昭和食品 第二工場 製造群馬。原材料:小麦粉(豪州、米国他)、鶏肉(国産他)、豚脂肪(国産、米国他)	5月6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 2022年4月11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・麺・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 2022年5月16日

商品名	規格	分類	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
小田原鈴廣 かまぼこトミカ パトロールカー	90g	練製品	鈴廣かまぼこ	製造所:神奈川。原材料名:魚肉(輸入)	5月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

その他(住関連品等)

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。

Topic



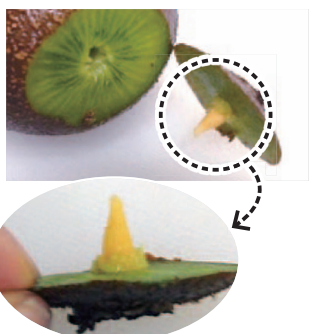
ほぺたんと学ぶ コープデリの食品安全 Q&A

組合員サービス管理部へ寄せられた声の一部紹介いたします。

Q キウイフルーツを切ったら、
中から爪楊枝のようなものが出てきました。

A ヘタの芯が固くなったものです。

この部分は、キウイフルーツの枝やツルの部分が成長したものです。野菜や果物は収穫後も成長が続くことがあり、組織の一部が、木のような素材に変化してしまう場合があります。キウイフルーツの自然現象ですので、取り除いてお召し上がりください。
(※国産、ニュージーランド産どちらでも発生します)



Q 冷蔵のお肉が、部分的に黒ずんでいます。

A お肉に含まれる色素の影響で、発色しなかったものです。

お肉の赤身部分の色は「ミオグロビン」という色素が酸素に触れることで赤く発色します。肉が重なった部分やトレーに接している部分は酸素に触れにくいため発色せず、黒ずんだ色合いになります。また、発色しないお肉は品質が劣化したものとは異なり、異臭はありません。品質に問題はありませんので、安心してお召し上がり下さい。



検査結果について

詳しくはホームページで

コープデリ 放射性物質 検索

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

2022年6月3日



つかうほど、じぶんらしく。

co-op deli

共通