



放射性物質の自主検査

2022年
7月2回

co-op コープデリ連合会
食卓を笑顔に、地域を豊かに。

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。

発行日：2022年6月27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り分けの検査。



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)	測定方法及び測定機器の種類	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	10Bq/kg	1Bq/kg		
飲料水				

^{*3} 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6月13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
ズッキーニ	農産	福島県会津若松市	6月10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	有機ごぼう(北海道)、有機ピーマン(宮城県東城市)、有機ベビーリーフ(千葉県香取市)	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
トマト	農産	福島県白河市	6月10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	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	群馬県安中市	6月10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	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	福島県郡山市	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
いんげん	農産	福島県	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
きぬさや	農産	福島県田村市	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
きゅうり	農産	福島県二本松市	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
きゅうり	農産	福島県須賀川市	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
きゅうり	農産	福島県福島市	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
きゅうり	農産	福島県喜多方市	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
たまねぎ	農産	福島県双葉郡	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
かぼちゃ	農産	茨城県稲敷市	6月3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	6月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ひらたけ	農産	千葉県	6月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県	6月3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6月13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
やりいか大根セット(濃縮つゆ付)	290g	水産	スイシン	製造宮城。原材料:やりいか(宮城)、大根(インドネシア)	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
むつ湾産ほたての竜田揚げ	140g	水産	神山食品工業	製造千葉。原材料:ほたて貝(青森)	6月10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。原材料:さば(宮城)、たまねぎ(国産)	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
釧路刀鰯 いくら醤油漬	150g	水産	マルサ笹谷商店	製造北海道。原材料:鮭卵(北海道)	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸産するめいか(下ごしらえ済み)	240g(2~3杯)	水産	加盛信冷凍庫	製造宮城。原材料:するめいか(宮城県産)	6月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
石巻産太刀魚切身	180g(2切)	水産	加・スイシン	製造宮城。原材料:太刀魚(宮城)	6月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さば味噌醤油干し	300g(4枚)	水産	兆星	製造千葉。原材料:さば(国産)	6月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
金華さば醤油旨味干し	280g(2枚)	水産	天生水産	製造佐賀。原材料:さば(宮城)	6月3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6月13日	
商品名	部門	産地	指定JA・産地	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
登録米特別栽培米茨城県産こしひかり	米	茨城県	JA岩井	6月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

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5月23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23日
------	--	-----------	----------------------	--	--	--	------------------

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
------------	--	-----------	---------------------------------------------------------------------------	--	--	--	------------------

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
------------	--	-----------	------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	------------------

^{*}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

ほべたんと学ぶ 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を一部紹介いたします。

Q カマンベールチーズの外側の白い膜のようなものは食べられますか？

A カマンベールチーズ特有の膜なので食べられます。

白い膜は、白カビで「リンド」と呼ばれるものです。カマンベールは、白カビタイプのチーズで、カビの働きにより香りは控えめで、穏やかな風味とクリーミーでやさしい味わいが特徴です。カットされているカマンベールチーズには、リンドがあらかじめ取り除かれたものもあります。カマンベール、ブルーチーズなどは食用カビを利用したチーズの代表です。チーズに利用されるカビは、チーズの中のたんぱく質や脂肪を分解し、独特の風味を作り出すのにはならないものです。



Q 最初に食べた時より、キムチの味が酸っぱくなっています。

A キムチの発酵が進んだためです。

キムチは、乳酸菌による発酵食品です。発酵させることでコクや深みが生れますが、酸味も増していきます。発酵の進み具合は、製造された日からの日数経過や保管時の温度の影響により変化します。発酵が進みすぎた場合には、酸味が強く感じられる場合があります。酸味が強く感じられるキムチは、加熱調理すると味がまろやかになります。お鍋や炒め物、味噌汁などに使用する時、おいしくいただけます。また、キムチには魚介類の塩辛や香味野菜が使われているため、旨みがあり、調味料としてお使いいただくこともできます。



パッケージでキムチの酸味について案内している商品もあります。
●酸味の目安
40日前頃 20日前頃 賞味期限
酸味弱 酸味中 酸味強
●キムチは乳酸発酵食品です。発酵により酸味が増すことがあります。品質には問題ありません。

