放射性物質の自主検査

2022年 8月5回

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。

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8月15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所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	・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 牛乳	50Bq/kg	5Bq/kg		
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8月1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
もも	農産	福島県須賀川市、白河市	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
春菊	農産	福島県白河市	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
いんげん	農産	福島県福島市	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県飯山市、中野市	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県	7月22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、中野市	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
トマト	農産	福島県	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
とうもろこし	農産	福島県白河市	7月22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

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8月1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
八戸前沖しめさば	130g(1枚)	水産	ぜんぎょれん八戸食品	製造青森。原材料:さば(八戸)	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸産いかそうめん	90g	水産	加:共和水産	製造岩手。原材料:するめいか(三陸北部沖)	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
千葉県産しめさば	160g (80g×2)	水産	鶴岡食品	製造千葉。原材料:さば(千葉)	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
骨までやわらか!国産さばみそ煮	260g (2切入×2P)	水産	阿部長商店　大船渡食品	製造岩手。原材料:さば(国産)	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産真ほっけの藻塩旨干し	400g(2枚)	水産	ヤ印	新登場、製造茨城。原材料:真ほっけ(北海道)	7月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
一汐天然ぶり切身	260g(4切)	水産	加:協同水産流通	製造千葉。原材料:ぶり(青森他)	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸育ちの塩銀鮭(甘口)	180g(3切)	水産	ニチモウ	製造宮城。原材料:銀鮭(宮城・養殖)	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
凍眠市場　青森トラウトサーモン刺身用	120g	水産	仙令平庄	製造岩手。原材料:トラウトサーモン(青森・養殖)	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道ぶっかけネバネバ丼	120g (60g×2)	水産	ぎょれん鹿島食品センター(北海道漁業協同組合連合会)	製造茨城。原材料:昆布(北海道)、するめいか(北海道)、いくら(北海道)	7月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

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

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6月20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7月11日

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

※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

〈商品検査センターより〉たまごをおいしく安全に食べるポイントは?

毎日の食卓に欠かせないたまごですが、おいしく安全に食べるポイントをいくつかご紹介いたします。

ポイント1　購入後は冷蔵庫に保管が◎

たまごの鮮度の保持と細菌繁殖を防ぐために、たまごは冷蔵庫で(10℃以下)保存しましょう!

ドアポケットよりも冷蔵庫の中にいれて保存が◎
ドアポケットは開閉時の温度変化が大きく、たまごが結露してしまうことがあります。その結果劣化につながる可能性があります。

ポイント2　たまごは洗わなくても◎

コープデリの宅配やスーパーなどで購入するたまごは、GPセンター(洗卵選別包装施設)で洗浄・消毒をしてからパック詰めされています。改めて洗う必要はありません。

ポイント3　たまごの賞味期限は「生の状態でおいしく安全に食べられる期間」です。

賞味期限を過ぎたたまごがすぐに食べられなくなるわけではありません。賞味期限を過ぎたら、加熱調理をして食べましょう!その際には十分加熱し、保管中に「ひび割れ」したたまごも同様にしっかりと加熱調理をしてから食べましょう。

ポイント4　使う分のたまごは直前に割りましょう。

細菌が繁殖しやすくなるため、割ったままのたまごを放置してはいけません。

豆知識

Q 生たまごとゆでたまご、どちらが日持ちしますか?

A 生たまごのほうが日持ちします。

たまごには「リゾチーム」と呼ばれる酵素が含まれており、殻から侵入した菌を殺菌する働きがあります。しかし加熱すると、その働きが失われます。ゆでたまごは召し上がる直前に加熱し、なるべく早くお召し上がりください。

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8月5回

つかうほど、じぶんらしく。
co-opdeli
共通