



# 放射性物質の自主検査

コープデリ連合会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。

**コープデリ連合会商品検査センターでは、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。**

コープデリグループでは、組合員の皆さまに安心してご利用いただくために、コープデリ連合会商品検査センターで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、優先順位をつけて、自主検査を行っています。

17都県\*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



\*検査対象自治体(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)

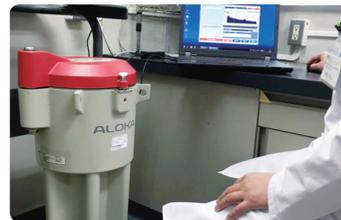
## 検査の方法

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\*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。

\*放射性セシウム濃度が基準値よりも確実に低い検体を判別するための、迅速かつ効率的に行うふるい分けの検査。



◀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」

### 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	100ベクレル/kg	10ベクレル/kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スクリーニング検査               <ul style="list-style-type: none"> <li>・NaIシンチレーションスペクトロメータ</li> <li>・ゲルマニウム半導体検出器(迅速検査法)</li> </ul> </li> <li>●確認検査               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器(精密検査法)</li> </ul> </li> </ul>	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。
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。

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

## 規格基準値について

2011年10月27日にリスク評価機関である食品安全委員会において「放射線による影響が見いだされているのは、通常の一般生活において受ける放射線量を除いた生涯における累積線量として、おおよそ100mSv以上」と判断されました。それを受けリスク管理の役割を担う厚生労働省において基準値の策定作業が行われました。

年間線量		1kg換算	食品区分	放射性セシウムの国の規格基準値
1mSv	0.9mSv			
	0.1mSv	飲料水	10Bq/kg	
	0.9mSv	食品	100Bq/kg	乳児用食品
			牛乳	50Bq/kg

①

③

②

- ① コーデックス委員会の指標、年間線量1mSvを超えないように設定。
- ② WHOの飲料水中の放射性セシウム指標値(10Bq/kg)を採用。
- ③ 指標値の飲料水を1年間飲んだ場合に被曝する線量を算定し割り当てます(0.1mSv)
- ④ 残りの0.9mSvを飲料水以外の食品に割り当て食品1kgあたりの量に換算します。(100Bq/kg)  
換算に関しては「国内で流通している食品の50%」が基準値上限の放射性セシウムを含むと仮定しています。
- ⑤ 食品のうち牛乳及び乳児用食品は、子どもへの配慮の観点より半分の値を採用する。(50Bq/kg)  
換算に関しては「国内で流通している食品の100%」が基準値上限の放射性セシウムを含むと仮定しています。

コーデックス委員会とは？ FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)の合同委員会です。食品の国際規定を作成します。

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

## 2017年5月1日週以降の検査では、検出されていません。

最終更新日 2017年6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
青梅	農産	茨城県石岡市	6月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
青梅	農産	群馬県高崎市	6月9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26日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ミニトマト	農産	福島県会津若松市	6月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ミニきゅうり	農産	福島県	6月2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	6月9日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
いんげん	農産	福島県	6月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
キヌサヤ	農産	福島県	6月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
スナップエンドウ	農産	福島県	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
スナップエンドウ	農産	福島県	5月19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26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19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19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
じゃがいも	農産	千葉県印西市	6月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
じゃがいも	農産	千葉県八街市	6月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
じゃがいも	農産	千葉県富里市	6月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
れんこん	農産	茨城県土浦市	6月16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	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンB ox (さいたまA)	農産	キャベツ、トマト、ブロッコリー(埼玉県深谷市)、新たまねぎ、チンゲン菜(埼玉県本庄市)	5月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	埼玉県	5月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	長野県中野市	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	新潟県南魚沼市	5月12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	6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	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県飯山市	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
カットぶなしめじ	農産	長野県	5月26日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県南魚沼市	5月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県	6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	6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	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	群馬県	6月2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	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	埼玉県	5月12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	5月26日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県南魚沼市	5月12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	5月19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	6月2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	6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	5月26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	5月12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)生産者D	農産	埼玉県	5月12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	5月12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 2017年6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
旬しらす	25g×3	水産	土佐屋	製造山梨。原材料名:いわしの稚魚(国内産)。原料産地:兵庫県。	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
房州産真あじ開き	240g(4枚)	水産	東安房漁業協同組合	製造千葉。原材料:真あじ(千葉県)	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産小あじの竜田揚げ	200g	水産	マルハニチロ	製造岩手。原材料:あじ(国産)	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産さんまのしっとり焼	100g(2切)×2袋	水産	小樽フーズ	製造北海道。さんま(北海道産)	5月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産さんま開き一夜干	400g(4枚)	水産	兆星	製造千葉。原材料:さんま(北海道)	6月2日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道石狩産わかさぎ唐揚げ	180g	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:わかさぎ(北海道石狩産)	5月26日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
銚子産めひかり丸干し(大)	150g(6~8尾)	水産	千葉県漁業協同組合連合会	製造千葉。原材料:アオメエソ(銚子沖)	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
すりおろし玉ねぎ炙りかつお	170g	水産	石原水産	製造静岡。原材料:かつお(宮城、静岡他)	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産塩さば三枚おろし 増量	4枚400g	水産	協同水産流通	製造千葉。原材料:真さば(国産)	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
切れてるしめさば	1枚60g	水産	武輪水産	製造青森。原材料:さば(青森県)	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
お徳用 まぐろ丼	60g×6	水産	山葵水産	製造福島。原材料名:びんちょうまぐろ(韓国産)	6月16日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
オホーツクサーモン スモークキューブ	100g	水産	松岡水産	製造千葉。原材料:カラフトマス(北海道)	5月26日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
活じめ佐渡育ちサーモン切身(加熱用)	195g(3切)	水産	加:水産流通市川センター	製造千葉。原材料:銀鮭(養殖)(新潟県)	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
うなぎ蒲焼(静岡県産)	2枚110g	水産	静岡うなぎ漁業協同組合	製造静岡。ニホンウナギ(静岡県産)	5月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
うなぎ白焼(静岡県産)	120g(2切×2パック)	水産	静岡うなぎ漁業協同組合	製造静岡。原材料:うなぎ(静岡県)	5月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸・宮古の磯井	100g(50g×2)	水産	共和水産	製造岩手。原材料名:めかぶ、あかもく(三陸産)、あいか(むらさきいか)(青森県産)、いくら(岩手県産)	5月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
釜上げほたるいか	120g	水産	魚津漁業協同組合	製造富山。原材料名:ほたるいか(日本海産)	5月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
やわらかいかそうめん	いか25g×3、たれ5g×3	水産	加:共和水産	製造岩手。アカイカ(むらさきいか)(青森県産)	5月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
いか短冊	280g	水産	日本水産	製造岩手。原材料:アメリカオオアカイカ(チリ)	6月9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 2017年6月12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		5月26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	和光堂	5月26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	5月12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	5月12日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ベビーのじかん むぎ茶	500ml	食品	アサヒグループ食品	日本キャンパック	5月12日	50	検出せず(<1)	検出せず(<1)	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	6月2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	6月2日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
明治ステップらくらくキューブ	28g(5個入り)×16袋	食品	明治		6月9日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
明治ほほえみらくらくキューブ	27g(5個入り)×16袋	食品	明治		6月9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><b>飲料水・茶</b></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。(6月19日更新)</p>	<p><b>牛乳類</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(4月10日更新)</p>	<p><b>米</b></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。(6月19日更新)</p>	<p><b>畜産</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(6月19日更新)</p>	<p><b>たまご</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(5月1日更新)</p>
<p><b>冷凍食品</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(6月19日更新)</p>	<p><b>加工食品・飲料</b></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。(6月19日更新)</p>	<p><b>惣菜・日配・デザート</b></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。(6月19日更新)</p>	<p><b>その他(住関連品等)</b></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。(6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>





夏はキャンプやバーベキューの季節。みんなで作る野外料理も楽しみですね。でも、気温が上がるとばい菌がどんどん増えていきます。そこで、食中毒を予防する3つのポイントに注意しましょう。



## ポイント1 ばい菌をつけない

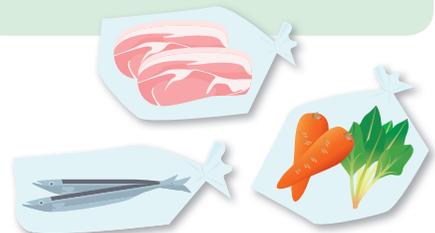
### しっかり手洗い

調理前や食べる前にはしっかり手を洗い、食中毒菌をつけないようにしましょう。



### 食材をわける

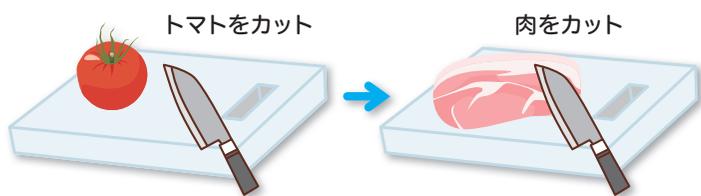
肉や魚を袋に入れて、他の食材とくっつかないようにしましょう。



生の肉や魚には食中毒菌がついていることがあります

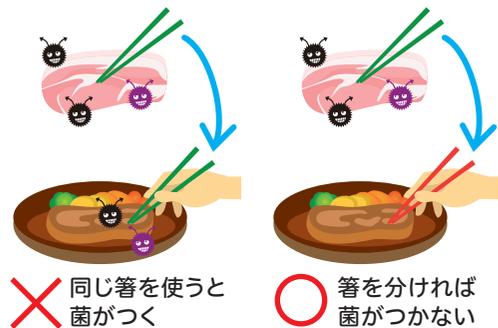
### 調理器具にも注意

調理器具はよく洗い、同じまな板で食べ物を切る時はサラダなど加熱しないで食べるものを先に切りましょう。



### つかんだ箸と食べる箸は区別して

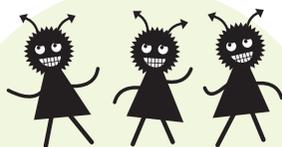
生の肉や魚をつかんだ箸は食べる時には絶対に使わないようにしましょう。



## ポイント2 ばい菌を増やさない

### クーラーボックスを活用して

食材はクーラーボックスに入れ、保冷剤でしっかり冷やしましょう。また、クーラーボックスは涼しい場所に置きましょう。



私たちばい菌が元気で増えやすいのは **30℃～35℃の温度**。だから夏は大好き♪

### 料理・食材選びは時間が勝負!

簡単に短時間で調理できる料理と食材を選びましょう。時間と手間のかかる料理はその分、菌が増えやすくなります。



## ポイント3 ばい菌をやっつける

### 生肉、生焼けに要注意!

肉や魚を生焼けて食べるのは危険。中心部までしっかり加熱しましょう。



生肉に潜む食中毒菌

**サルモネラ**  
食肉全般に存在

**カンピロバクター**  
特に鶏肉に多く存在

**腸管出血性大腸菌 (O157, O111など)**  
特に牛肉に多く存在

農林水産省からも、バーベキューの際に気をつけたい食中毒予防ポイントが出ています。こちらもご覧ください。

農林水産省 BBQ 検索

バーベキューを楽しむ皆様へ <http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/bbq.html>

