

放射性物質の自主検査

発行日：2019年4月29日

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
- 国民の摂取量が多い食品
- 乳幼児が摂取する食品
- 季節の商品(新茶、新米、クリスマス、おせちなど)

※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)	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}	●確認検査 ・ゲルマニウム半導体検出器(精密検査法)	
乳児用食品 牛乳	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。
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		2017年6月26日週以降の検査では、検出されていません。		最終更新日 2019年4月15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	
グリーンBox(ちばC)	農産	ミニトマト、大根、リーフレタス(千葉県)、ごぼう、ニラ(千葉県香取市)、ほうれん草(千葉県山武市)		4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	東京都東村山市		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
えのき	農産	新潟県長岡市		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
エリンギ	農産	新潟県十日町市		4月12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		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
ぶなしめじ	農産	新潟県新潟市		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
アスパラガス	農産	福島県		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
グリーンBox(ちばB)	農産	根生姜(千葉県八街市)、長芋(千葉県香取市)、長ねぎ(汐止ねぎ)、小松菜、ひらたけ、カンパリトマト(千葉県)		4月5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		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
なめこ	農産	新潟県		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適	
まいたけ	農産	新潟県		4月5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 2019年4月15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
大洗産釜揚げしらす	200g	水産	にんべんいち	製造茨城。いわし稚魚(茨城県大洗産)	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
骨とり赤魚と菜の花の煮付け	130g(2袋)	水産	五和	製造埼玉。原材料:赤魚(グリーンランド産)、菜の花(国産)	4月5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 2019年4月15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
雪印びゅあ	820g	食品	雪印ビーンスターク/雪印メグミルク	群馬工場 製造群馬	4月12日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	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 製造群馬	4月12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 2019年4月15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
い・ろ・は・す	555ml×24	食品	コカ・コーラ カスタマーマーケティング	国内製造。原材料名:水(鉱水)。採水地:山梨県北杜市	4月12日	10	検出せず(<1)	検出せず(<1)	適
お〜いお茶こども緑茶	125ml×18	食品	伊藤園	国内製造。原材料名:緑茶(日本)	4月5日	10	検出せず(<1)	検出せず(<1)	適
健康ミネラルこどもむぎ茶	125ml×18	食品	伊藤園	製造山梨。原材料名:大麦(日本)、飲用海洋深層水(高知県)	4月5日	10	検出せず(<1)	検出せず(<1)	適

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 2019年1月28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 2018年12月27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 2018年11月5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。H30年産の新米も収穫に伴い、順次検査を行いました。これまでの検査では、検出されていません。		最終更新日 2019年1月21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 2019年4月15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
元気豚の煮豚	300g	冷凍食品	ジェリービーンズJBミートセンター	製造千葉。豚カタ肉(千葉県産)	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
在来品種100%使用 有機小松菜	200g	冷凍食品	グリーンリーフ/プレマ	製造群馬。原材料:有機小松菜(群馬)	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
産直お米育ち牛の生ハンバーグ	200g(100g×2個入)	冷凍食品	JA全農ミートフーズ	製造茨城。原材料:牛肉(千葉県)、オニオンソテー(玉ねぎ)、牛脂(国産)	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	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 2019年4月15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
信州八割そば	200g(約2人前)	粉加工	おびなた	製造長野。長野県産そば粉、国産小麦粉使用	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸産カットわかめ	95g	乾物	松栄	製造岩手。湯通し塩蔵わかめ(三陸産)	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
千葉県八街産落花生 千葉半立(素いり)	100g	菓子	やます	製造千葉。原材料名:落花生(千葉県八街産)	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

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 2019年4月15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
産直豚肉を使った上海風焼きそば	2~3人前	惣菜・米飯	アイソニーフーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
【重慶飯店監修】2種の醤と豆鼓が香る本格回鍋肉	2人前	惣菜・米飯	アイソニーフーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
大きな鶏竜田揚げと野菜のみぞれ煮	2人前	惣菜・米飯	アイソニーフーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
産直鶏肉と厚揚げのみぞれ煮	2~3人前	惣菜・米飯	アイソニーフーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
魚貝だし香る白身魚の白ワイン蒸し	2人前	惣菜・米飯	ダイヤベルツリーフーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
高知県産生姜香る産直豚の生姜焼き	2人前	惣菜・米飯	ダイヤベルツリーフーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
彩り野菜と白身魚のチリソース和え	2人前	惣菜・米飯	ダイヤベルツリーフーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
越乃おぼろ	300g	麺・水物・豆腐・納豆	こなかわ	大豆(新潟県産)	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ホイップロール はちみつレモン	5枚	飲料・デザート	山崎製パン	原材料:ホイップクリーム(国内製造)	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
スポンジケーキ	8個入	パン・生菓子	山崎製パン	原材料:小麦粉(国内製造)	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
冷やしビビンバうどん+わかめスープ +冷ややっこの針生姜のせ	3人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
【たん熊北店監修】ゆず香る筑前煮(ふもと赤鶏使用)	2人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
【たん熊北店監修】ふもと赤鶏とひじきのおかず煮物	2~3人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
【たん熊北店監修】産直牛と出汁で味わう肉じゃが	2人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
夕食宅配おかず	1個	惣菜	武蔵野フーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
夕食宅配弁当	1個	惣菜	武蔵野フーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
夕食宅配 御膳	1個	惣菜	武蔵野フーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エネルギー塩分調整食	1個	惣菜	武蔵野フーズ		4月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
おいしく果実 マンゴーミックスヨーグルト※	70g×4	飲料・デザート	オハヨー乳業	製造茨城	4月5日	100	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
明太スパゲティサラダ	1パック	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
天丼&冷やしうどんセット	1パック	惣菜・米飯	草加デリカ	国産米使用	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
豚モモとれんこんの黒酢豚(産直豚使用)	2人前	惣菜・米飯	ダイヤベルツリーフーズ		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
豚肉ときくらげと小松菜の卵炒め(産直豚使用)	2~3人前	惣菜・米飯	ダイヤベルツリーフーズ		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
豚肉とたっぷりうずら卵の八宝菜(産直豚使用)	2人前	惣菜・米飯	ダイヤベルツリーフーズ		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
産直鶏肉と夏野菜のオイスター炒め	2人前	惣菜・米飯	アイソニーフーズ		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
豚唐揚げたっぷり3種の酢を使った酢豚	2~3人前	惣菜・米飯	アイソニーフーズ		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
カツのおろしポン酢+わかめの味噌汁 +南瓜オレンジサラダ	2人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ティラミス風プリン	70g×4	飲料・デザート	協同乳業	製造東京	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
牛肉とナスのトマト煮込み+ツナとコーンの生野菜サラダ	3人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
鮭のムニエル(トマトソース)+スープ +マカロニサラダ	2人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
鮭の南蛮漬+茶わん蒸し	3人前	惣菜・米飯	旬菜デリ	昭島事業所	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
あごだしで食べる!野菜ととろろのスープ	2~3人前	惣菜・米飯	加:ベジテック		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
夕食宅配おかず	1個	惣菜	デリックちくま		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
夕食宅配弁当	1個	惣菜	デリックちくま	原材料名:ご飯(米)(長野県産)	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
夕食宅配 御膳	1個	惣菜	デリックちくま		4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
新潟大豆にがり絹揚げ	2枚入	麺・水物・豆腐・納豆	こなかわ	製造新潟。原材料名:大豆(新潟県産)。にがり100%。こめ油100%。	4月5日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
はたて貝柱ちくわ	200g(5本)	練製品	紀文食品	製造千葉	4月5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 2019年3月25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。

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を一部紹介いたします。今回は乳幼児期の魚の摂取について寄せられた質問にお答えします。

Q 離乳食の「たら」は何カ月から食べさせてもいいですか?

A 離乳食の初期(5・6カ月)から使うことができます

白身魚のたらは、離乳食では大事なたんぱく質源になります。脂肪が少なく消化に負担がかかりにくいので、離乳食の初期(5・6カ月)から使うことができます。おかゆ、野菜、豆腐の順で、豆腐に慣れてきたら白身魚をためてみましょう。また、魚だけでなく新しい食品を食べさせる時には、離乳食用のスプーンで1さじを与え赤ちゃんの様子を観察し、少しずつ量を増やしていきます。

Q 魚アレルギーが心配で、食べさせていいか悩みます

A 魚の摂取開始を遅らせても、食物アレルギーの予防効果があるという研究結果はありません。

食物アレルギーは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりした時に、体が過敏に反応して起こる症状のことを言い、乳幼児期に最も多くみられます。だからと言って、現在の研究段階では特定の食べ物の摂取時期を遅らせても食物アレルギーの予防効果があるという研究結果はありません。また、魚類の主なアレルギー源は「バルブアルブミン」というタンパク質です。魚の色で白身魚、赤身魚、青魚と呼び方がありますが、バルブアルブミンの量は魚の色とは関係はありません。月齢と共に白身魚から脂の量が多くなる赤身魚、青魚と進めていきましょう。

Q 青魚はアレルギーになりやすいと聞きました

A 食物アレルギーと間違えやすいヒスタミン中毒があります。

保存状態が適切ではない青魚では、細菌によりヒスタミンという物質が作られ、食べるとアレルギーのような症状が起こることがあります。食物アレルギーと混同されますが異なりますので、青魚だからアレルギーになりやすいということではありません。

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

2019年5月3日

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



つかうほど、じぶんらしく。
co-opdeli