



放射性物質の自主検査

2021年
3月4日

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：2021年3月8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)	測定方法及び測定機器の種類
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)
		5Bq/kg ^{※3}	
乳児用食品 牛乳	50Bq/kg	5Bq/kg	・ゲルマニウム半導体検出器
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 2020年3月23日週以降の検査では、放射性物質は検出されていません。 最終更新日 2021年2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
生しいたけ(菌床栽培)	農産	埼玉県深谷市	2月12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 2021年2月22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
フライパンで国産あじの電田揚げ	175g	水産	マルハニチロ	製造岩手。原材料:あじ(国産)	2月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
金華炙りしめさば	1枚	水産	阿部長商店 渡冷	製造宮城。原材料:さば(三陸沖)	2月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道鮭荒ほくし	50g×2	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:秋鮭(北海道沖)	2月19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。するめいか(宮城県産)	2月12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	天水生産	製造佐賀。原材料:さば(宮城県産)、たまねぎ(国産)	2月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
骨抜き生秋鮭切身(バター焼・フライ用)	200g(4切)	水産	加ぎょれん道東食品/北海道漁業協同組合連合会	製造北海道。原材料名:秋鮭(北海道沖)	2月12日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
オニオンソースで食べる!北海道産秋鮭ムニエル	240g	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:秋鮭(北海道沖)	2月12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 2021年2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
ベビーのじかん むぎ茶	500ml	食品	アサヒグループ食品	製造所:日本キャンパック 製造群馬。原材料名:六条大麦(国産)	2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 2021年2月8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 2020年12月7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。2020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 2020年12月7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 2020年12月14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 2020年12月14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 2021年2月22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
ソースDE野菜 とうもろこしのグラタン	330g(165g×2個入り)	冷凍食品	エム・シー・シー食品	製造所:全国農協食品 製造栃木。原材料:牛乳、とうもろこし(国産)	2月19日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
蒸しパン(トマト)※	4個(160g)	冷凍食品	昭和冷凍食品	製造所:菜花堂 製造岩手。原材料:小麦粉(小麦)(国産)、鶏卵(国産他)、トマトパウダー(イタリア他)	2月12日	100	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
さつまいもスティック※	300g	冷凍食品	和郷さあや5キッチン	製造千葉。原材料:さつまいも(千葉)	2月12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 2020年12月14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 2021年2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
すみっくぐらしソーセージ	56g(4本入り)	加工肉	日本水産	製造所:日本水産 八王子工場 製造東京	2月12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

〈商品検査センターより〉「生たまご」と「ゆでたまご」日持ちするのはどっち?

コープデリ商品検査センターでは、食の疑問を科学的に調査する「調査研究」を行っています。今回、「生たまごとゆでたまごではどちらが日持ちしますか?」という疑問にこたえるべく、生たまごとゆでたまごのそれぞれの微生物検査を行いました。

2020年9月4回のQ&Aを確かめてみました!

生たまご ▶ 賞味期限後29日目でも、微生物の増加は見られない。
(※賞味期限後30日以上の検査は行っていません)

ゆでたまご ▶ ゆでてから1週間後から菌の増加がみられた。



生たまごの卵白には、「リゾチーム」という抗菌作用のある酵素が含まれていますが、ゆでるとその働きが失われてしまいます。そのため、ゆでたまごのほうが傷みや、生たまごのほうが日持ちします。

また、ゆでたまごの日持ちについては、ゆでた時の殻のひび割れや保存状態、個体差などかわってきますので、ゆでた後は速やかに冷蔵庫に入れ、早めに食べきりましょう。見た目やにおいで分からなくても、微生物が増加している場合があります。

豆知識

たまごの賞味期限は、冷蔵で保管した場合の期限です。購入されたたまごはなるべく早く冷蔵庫に保存してください。



検査結果については「お届け明細書請求書」でもご案内しています。

詳しくはインターネットで [コープデリ 放射性物質 検索](http://www.coopnet.jp/radioactive/index.php) <http://www.coopnet.jp/radioactive/index.php>



つかうほど、じぶんらしく。

co-opdeli