

コープきんき 商品検査の報告

2025年10月

10月度（2025年8月21日～2025年9月20日）において、コープ・ラボ(コープきんき商品検査センター)および委託先で実施した商品検査は次のとおりです。

(1) 商品検査

| | 微生物 | 食品添加物 | アレルゲン | 残留農薬 | ヒスタミン | 品種判別 (DNA) | 産地判別 (微量元素) | 動物用 医薬品 |
|-----------------------|-------|-------|-------|------|-------|---------------|----------------|------------|
| 新規取扱品検査 ^{*1} | 191 | 48 | 0 | 28 | 10 | 1 | 10 | 0 |
| 流通抜取品検査 ^{*2} | 984 | 0 | | | | | | |
| 合 計 | 1,175 | 48 | 0 | 28 | 10 | 1 | 10 | 0 |

(2) 検査結果に基づく対応報告

流通抜取品は下記の品が自主基準外でした。製造者への連絡と改善指導を行いました。

| No | 商品名 | 不適合内容 ^{*3} | 判断基準 ^{*4} | 対応 ^{*5} |
|----|-------------|--------------------------|--------------------|------------------|
| 1 | 揚げ天ぷら（冷蔵） | 期限日検査で大腸菌群が基準外 | 自主基準外 | 改善指導 |
| 2 | アイスクリーム（冷凍） | 入荷時検査で大腸菌群が基準外 | 自主基準外 | 改善指導 |
| 3 | いかの煮物（冷蔵） | 期限日検査で一般生菌数が基準外 | 自主基準外 | 改善指導 |
| 4 | ざるそば（冷蔵） | 期限日検査で一般生菌数が基準外 | 自主基準外 | 改善指導 |
| 5 | とろろそば（冷蔵） | 期限日検査で一般生菌数が基準外 | 自主基準外 | 改善指導 |
| 6 | かに蒲鉾（冷蔵） | 期限日検査で一般生菌数と大腸菌群 が基準外 | 自主基準外 | 改善指導 |

※掲載している商品名は一般的な品名です。

※自主基準とは、食品衛生をより高いレベルで維持するためにコープきんきで設定した基準です。

なお、基準外であっても商品の安全性に問題はありません。

【用語の説明】

※1：新規取扱品検査とは、商品を取扱う前などに検査をするものです。

基準外が発生した場合には商品の取扱いは一旦中止します。取扱いの可否については、取引先からの原因調査
や是正措置を確認し、再検査の結果などを考慮した上で判断します。

※2：流通抜取品検査とは、実際に流通する商品を抜取りして検査をするものです。

基準外が発生した場合には取引先からの原因調査や是正措置を確認します。危害性があると判断された場合
には、商品回収などの対応を判断します。

※3：期限日検査とは、検査品の入荷後、商品表示の条件で保存し、期限日での検査をしたものです。入荷時検査
とは、入荷後すぐに検査をしたものです。

※4：自主基準外とは、コープきんきの自主基準を超過したものです。

※5：改善指導とは、取引先に対して基準外の検査結果を提示し、品質管理について改善や指導を行うものです。