

食品中の放射性物質の 新たな基準値（案）について

参考資料

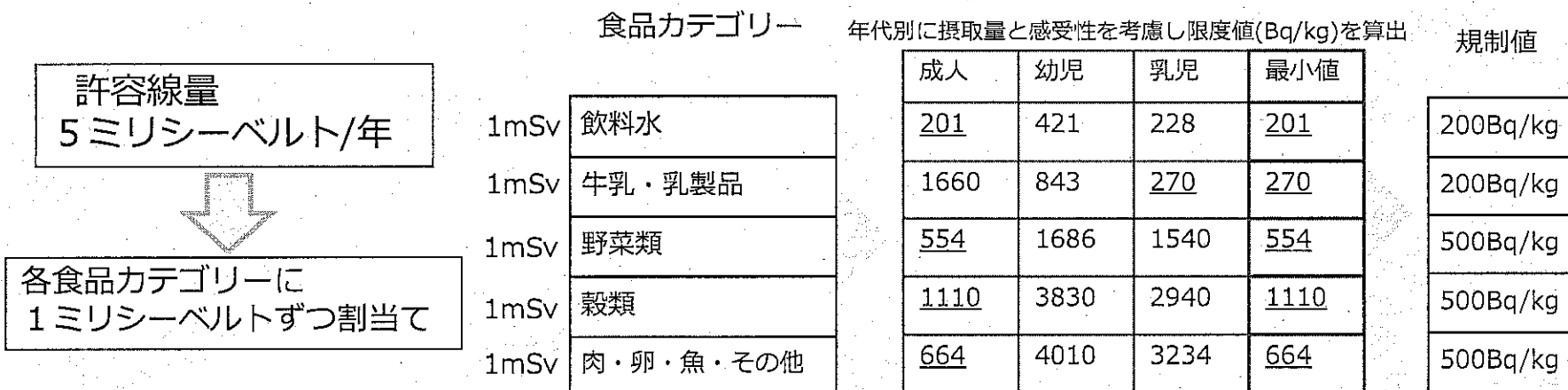


■食品の暫定規制値の考え方等について

○食品衛生法に基づく放射性物質に関する現行の暫定規制値については、原子力安全委員会が、原子力発電所事故等を想定した「原子力施設等の防災対策について」の中で示している「飲食物摂取制限に関する指標」に沿って、以下の考え方により設定されている。

- ①食品からの被ばくに対する年間の許容線量を放射性セシウムについては、5 mSvと設定し、食品カテゴリーごとに割当てを行う。
- ②汚染された食品を食べ続けた場合等の前提条件を置いた上で、設定した線量を超えないよう、食品カテゴリーごとの摂取量等をもとに、規制値 (Bq/kg)を算出。
※成人、幼児、乳児それぞれの摂取量や感受性にも配慮し、年代別に得られた限度値の中で最も厳しい数値を全年齢に適用。

例) 現行の暫定規制値における、放射性セシウムに係る規制値の設定方法



■ 食品の新たな基準値の設定について

1. 見直しの考え方

- 現在の暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されているが、より一層、食品の安全と安心を確保する観点から、現在の暫定規制値で許容している年間線量5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに基づく基準値に引き下げる。
- 年間1ミリシーベルトとするのは、
 - ① 食品の国際規格を作成しているコーデックス委員会の現在の指標で、年間1ミリシーベルトを超えないように設定されていること
 - ② モニタリング検査の結果で、多くの食品からの検出濃度は、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあること
- 特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」、「乳児用食品」、「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし、全体で4区分とする。

2. 基準値の見直しの内容（新基準値は平成24年4月施行予定。一部品目については経過措置を適用。）

○放射性セシウムの暫定規制値※1

食品群	規制値
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	

※1 放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定

○放射性セシウムの新基準値※2

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

(単位:ベクレル/kg)

※2 放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて基準値を設定



食品区分の範囲について

食品区分	設定理由	含まれる食品の範囲
飲料水	①すべての人が摂取し代替がきかず、摂取量が大きい ②WHOが飲料水中の放射性物質の指標値（10 Bq/kg）を提示 ③水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能	○直接飲用する水、調理に使用する水及び水との代替関係が強い飲用茶
乳児用食品	○食品安全委員会が、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘	○健康増進法（平成14年法律第103号）第26条第1項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの ○乳児の飲食に供することを目的として販売するもの
牛乳	①子どもの摂取量が特に多い ②食品安全委員会が、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘	○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）の乳（牛乳、低脂肪乳、加工乳など）及び乳飲料
一般食品	以下の理由により、「一般食品」として一括して区分 ①個人の食習慣の違い（摂取する食品の偏り）の影響を最小限にすることが可能 ②国民にとって、分かりやすい規制 ③コーデックス委員会などの国際的な考え方と整合	○上記以外の食品



■ 規制対象とする放射性核種の考え方について①

● 規制の対象とする核種

規制の対象は、福島原発事故により放出した放射性核種のうち、原子力安全・保安院がその放出量の試算値リストに掲載した核種で、半減期1年以上の放射性核種全体（セシウム134、セシウム137、ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106）とする。

※半減期が短く、既に検出が認められない放射性ヨウ素や、原発敷地内においても天然の存在レベルと変化のないウランについては、基準値は設定しない。

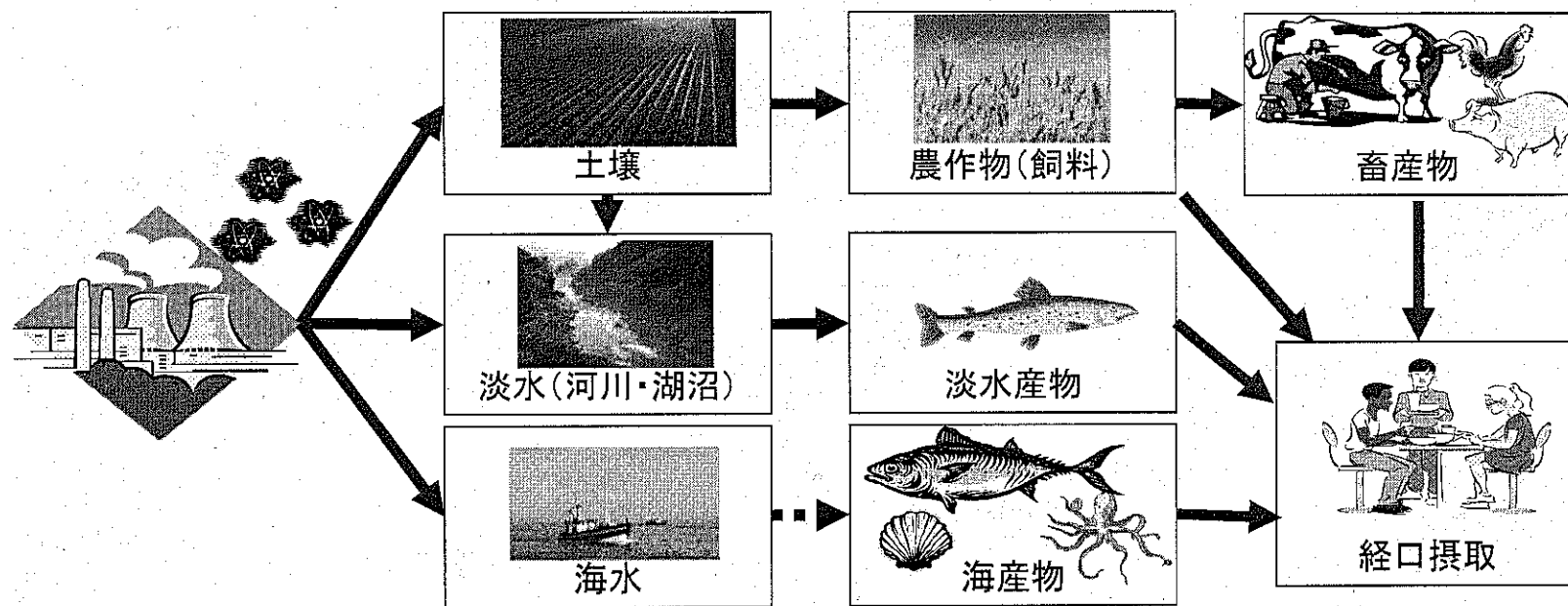
規制対象核種	(物理的)半減期
セシウム134	2.1年
セシウム137	30年
ストロンチウム90	29年
プルトニウム	14年～
ルテニウム106	367日

■ 規制対象とする放射性核種の考え方について②

● 規制値設定の考え方

放射性セシウム以外の核種（ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106）は、測定に時間がかかるため、移行経路ごとに各放射性核種の移行濃度を解析し、産物・年齢区分に応じた放射性セシウムの寄与率を算出し、合計して1mSvを超えないように放射性セシウムの基準値を設定する。

※放射性セシウム以外の核種の線量は、例えば19歳以上で約12%。



「一般食品」の基準値の考え方

年齢区分別の摂取量と換算係数を考慮し限度値を算出

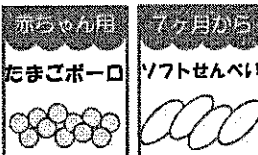
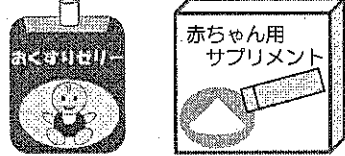


<「飲料水」の線量 = 飲料水の基準値(Bq/kg) × 年齢区分別の飲料水の摂取量 × 年齢区分別の線量係数>

- 飲料水については、WHOが示している基準に沿って、基準値を10 Bq/kgとする。
- 一般食品に割り当てる線量は、介入線量レベル（1 mSv/年）から、「飲料水」の線量（約0.1 mSv/年）を差し引いた約0.9 mSv/年となる。
- この線量を年齢区分別の年間摂取量と換算係数で割ることにより、限度値を算出する（この際、流通する食品の50%が汚染されているとする）。
- すべての年齢区分における限度値のうち、最も厳しい（小さい）値から全年齢の基準値を決定することでどの年齢の方にとっても考慮された基準値とする。



「乳児用食品」の範囲について

カテゴリー	含まれる食品の範囲
<p>●健康増進法第26条 第1項の規定に基づく 特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨 の表示許可を受けたもの</p>	<p>■ 乳児用調製粉乳</p> 
<p>●乳児の飲食に供することを目的として販売するもの</p> <p>→消費者が表示内容等により乳児向けの食品であると認識する可能性が高いものを対象とする。</p>	<div data-bbox="801 676 1429 890"> <p>■ 乳幼児を対象とした調製粉乳 フォローアップミルク等の粉ミルクを含む</p>  </div> <div data-bbox="1444 676 2004 1018"> <p>■ 乳幼児向け飲料 飲用茶に該当する飲料は飲料水の基準を適用</p>  </div> <div data-bbox="801 916 1429 1129"> <p>■ 乳幼児用食品 おやつ等</p>  </div> <div data-bbox="1444 1043 2004 1369"> <p>■ その他 服薬補助ゼリー、栄養食品等</p>  </div>



■ 「牛乳」の範囲及び「乳児用食品」「牛乳」の基準値について

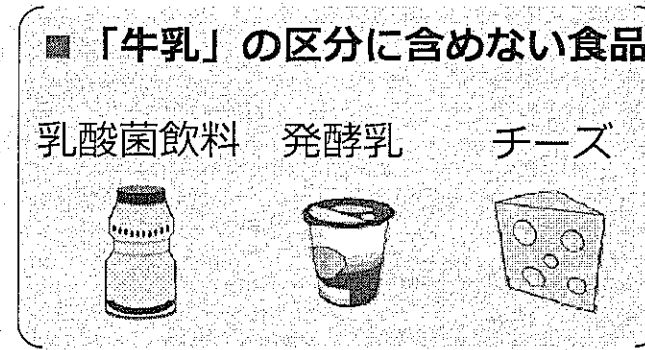
< 「牛乳」の区分に含める食品 >

「牛乳」に含める食品は、乳及び乳飲料とする。

乳飲料は、乳等を主原料とした飲料であり、消費者から牛乳や加工乳等と同類の商品と認識されているものを含むため。



乳等省令における「乳」



乳等省令における「乳製品」

- 「乳児用食品」及び「牛乳」については、子どもへの配慮の観点で設ける食品区分であるため、万が一、流通する食品のすべてが汚染されていたとしても影響のない値を基準値とする。

→ 新たな基準値における一般食品の100 Bq/kgの半分である

50 Bq/kgを基準値とする。

■ 製造、加工食品の基準値適用の考え方

● 基本的な考え

製造食品、加工食品については、原材料だけでなく、製造、加工された状態でも一般食品の基準値を満たすことを原則とする。

ただし、以下の①、②の食品については、実際に食べる状態の安全を確保するため、実際に食べる状態を考慮して基準値を適用する。

① 乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜など原材料を乾燥させ、水戻しを行い、食べる食品

→食用の実態を踏まえ、**原材料の状態と食べる状態（水戻しを行った状態）**で一般食品の基準値を適用する。

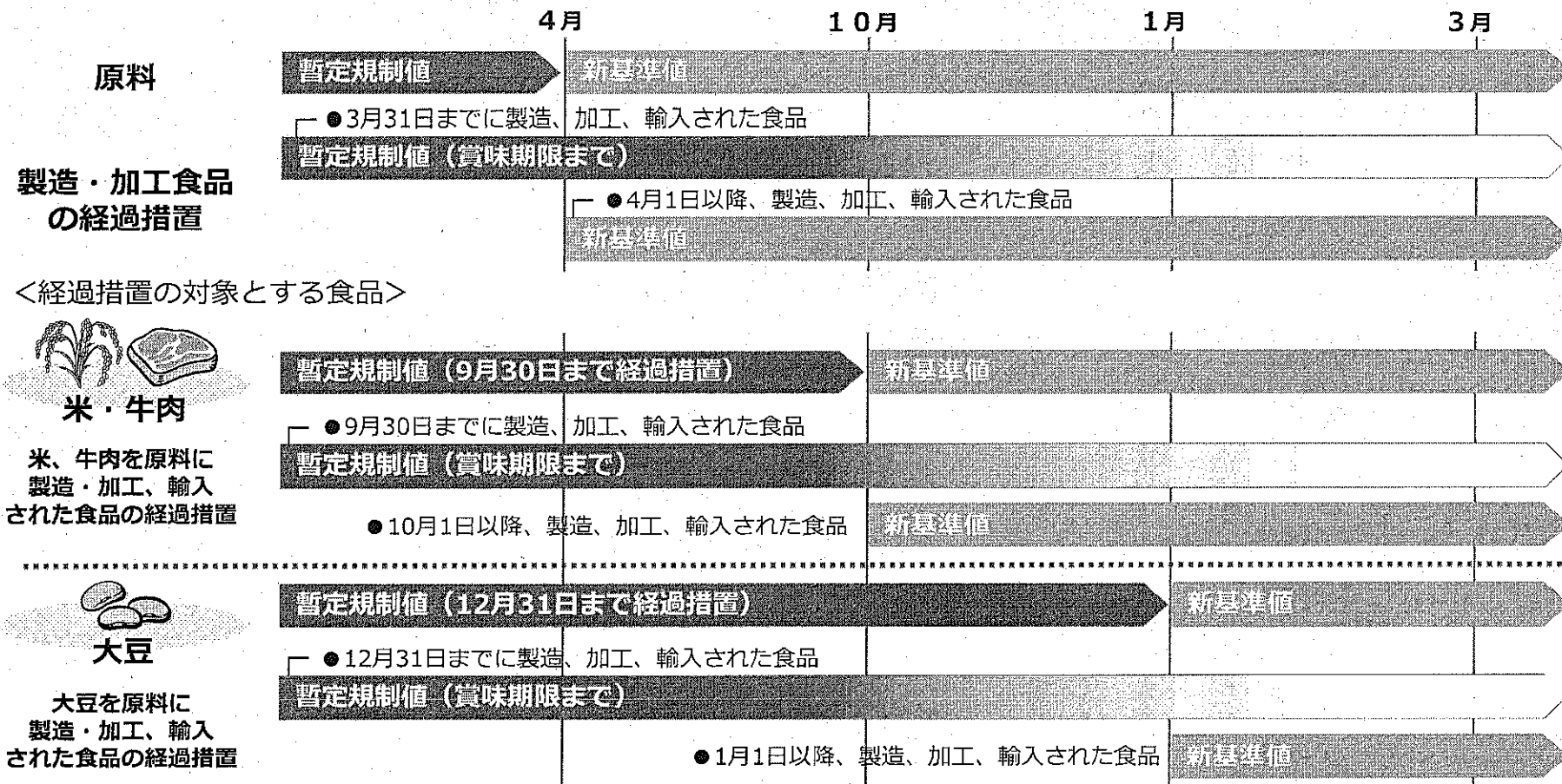
注) のり、煮干し、するめ、干しぶどうなど原材料を乾燥させ、そのまま食べる食品は、原材料の状態、製造、加工された状態（乾燥した状態）それぞれで一般食品の基準値を適用する。

② 茶、こめ油など原料から抽出して飲む、又は使用する食品

→原材料の状態と飲用、使用する状態で食品形態が大きく異なることから、**原材料の状態では基準値の適用対象としない。茶は、製造、加工後、飲む状態で飲料水の基準値を、米ぬかや菜種などを原料とする油は油で一般食品の基準値を適用する。**

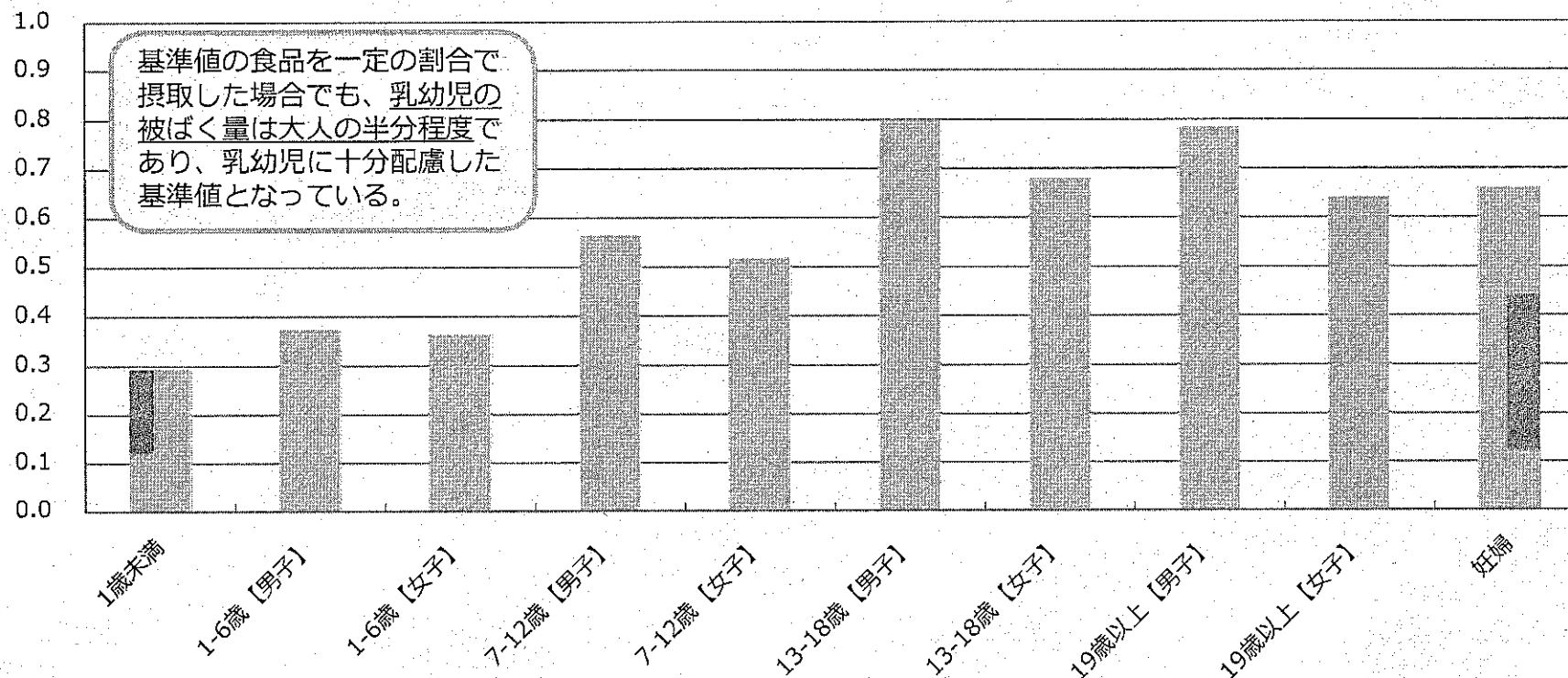
■ 経過措置の設定について

- 新たな基準値への移行に際しては、市場（流通）に混乱が起きないように、準備期間が必要な食品（米、牛肉、大豆）については一定の範囲で経過措置期間を設定する。



■ 基準値の食品を一定の割合で摂取した場合の被ばく線量

被ばく線量 (mSv/年)



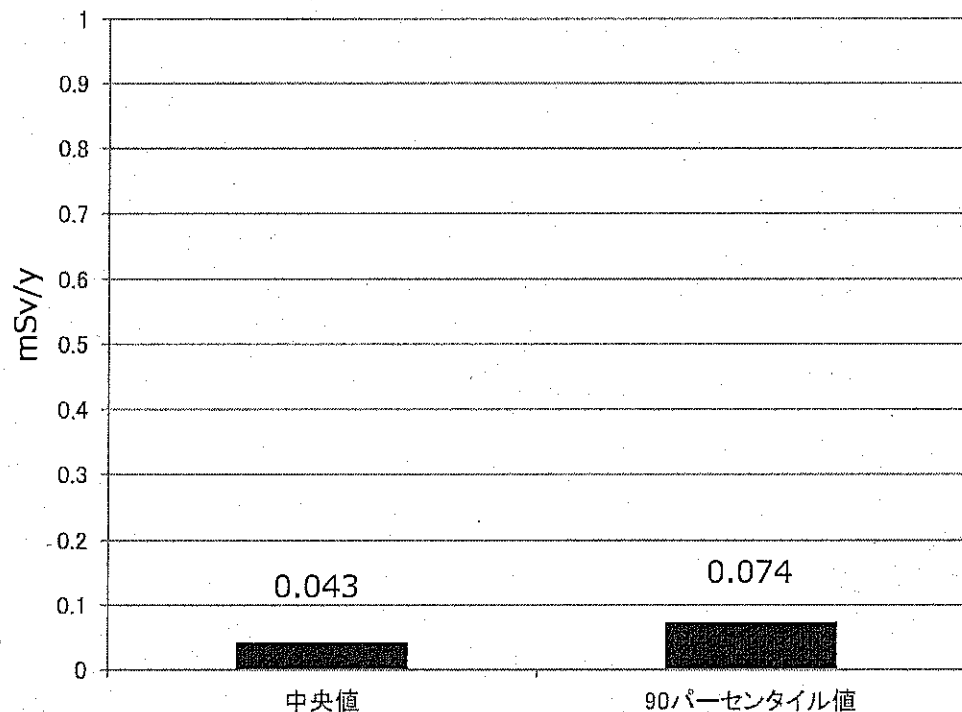
- 基準値上限の食品を摂取し続けることは想定し得ず、実際の被ばく線量はこれより相当程度小さい値になることが想定される。

※「飲料水」「乳児用食品」「牛乳」は汚染割合100%として、「一般食品」は汚染割合50%として算出



■ 食品からの放射性物質の摂取量推計

○ 新しい基準値に基づく放射性セシウムからの被ばく線量の推計



○平成23年8月1日から平成23年11月16日に厚生労働省から公表された食品中の放射性物質のモニタリングデータを用いた推計

○新しい基準値の下での実際の被ばく線量は、中央値濃度もしくは、90パーセンタイル値濃度の食品を全年齢層における国民の平均摂取量で1年間摂取し続けたと仮定した場合、介入線量レベルの年間1ミリシーベルトに対し、小さな値になると推計される。

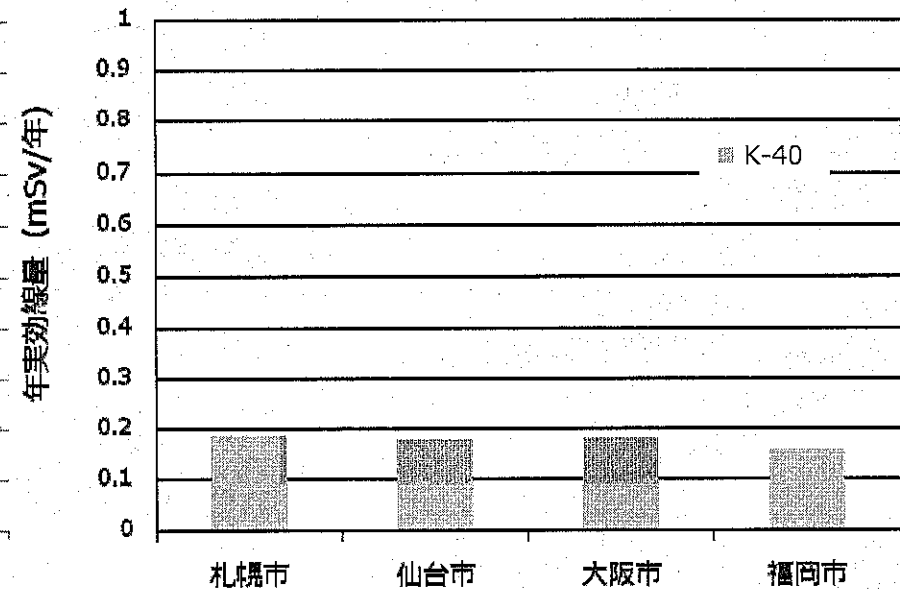
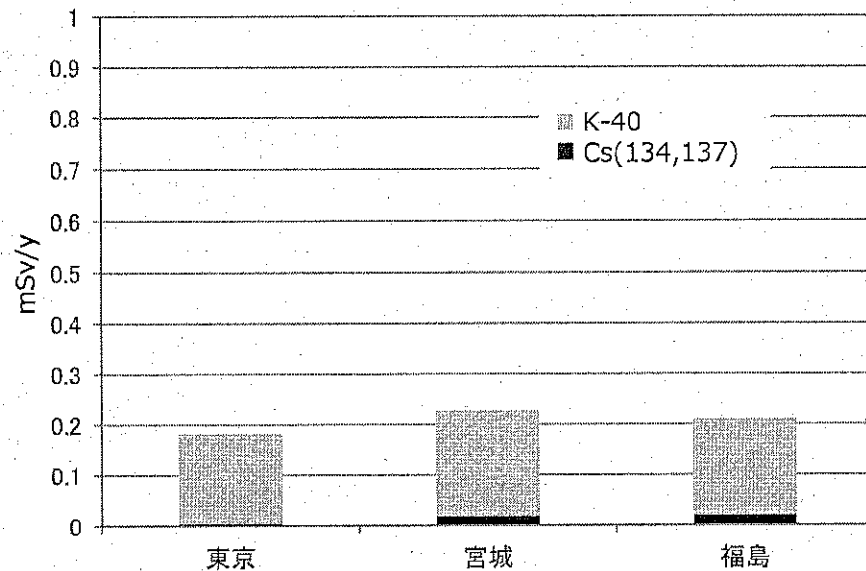
※推計では、不検出 (ND) のデータはCs-134, Cs-137とも検出限界として示されている値を集計に使用。示されていない場合は、放射性セシウムとして20 Bq/kgを超えた検出限界となっているものは20 Bq/kgを使用。また、WHOのGEMS/food の考え方を参考に、食品群のうち、NDが60%以上80%未満であった食品群ではNDの半分の値、NDが80%以上であった食品群ではNDの4分の1の値を集計に使用。

※推計値は放射性セシウムからの被ばく線量のみであり、実際の被ばく線量としては、この他に、放射性セシウム以外の核種からの被ばく線量加わる。

■ 食品からの放射性物質の摂取量推計

○平成23年9月及び11月に、東京都、宮城県、福島県で実際に流出している食品を購入して調査した結果では、食品からの放射性セシウムの摂取量は、年間0.002～0.02ミリシーベルト程度であり、自然界に存在する放射性カリウムの摂取量（0.2ミリシーベルト程度）と比べて、非常に小さい値。

○食品からの放射性物質の年間摂取量の推定について ○食品からの天然放射性核種による年実効線量（平成20年度）



○平成23年9月及び11月に東京都、宮城県及び福島県で食品を購入。
 なお、宮城県及び福島県のうち生鮮食品は可能な限り地元県産、あるいは近隣県産品を購入。

○購入した食品を平成19年度国民健康・栄養調査の食品別摂取量平均を踏まえて調製を行い、混合し均一化したもの及び飲料水を試料として、Ge半導体検出器を用いて放射性物質（I-131、Cs-134、Cs-137及びK-40）を分析し、平均的な食生活における放射性物質の一年あたりの摂取量（mSv/man/year）を計算。

■ モニタリング検査における放射性セシウムの基準値超過割合

品目	超過割合	福島県						その他					
		3月～6月		7～9月		10～12月		3月～6月		7～9月		10～12月	
		暫定規制値 超過 (500 Bq/kg)	新基準値 超過 (100 Bq/kg)	暫定規制値 超過 (500 Bq/kg)	新基準値 超過 (100 Bq/kg)	暫定規制値 超過 (500 Bq/kg)	新基準値 超過 (100 Bq/kg)	暫定規制値 超過 (500 Bq/kg)	新基準値 超過 (100 Bq/kg)	暫定規制値 超過 (500 Bq/kg)	新基準値 超過 (100 Bq/kg)	暫定規制値 超過 (500 Bq/kg)	新基準値 超過 (100 Bq/kg)
米	超過数/検査件数 (超過率)	-/- (-) ※1	-/- (-) ※1	0/669 (0%)	1/669 (0.1%)	1/626 (0.16%)	8/626 (1.28%)	-/- (-) ※1	-/- (-) ※1	0/2061 (0%)	1/2061 (0%)	0/518 (0%)	0/518 (0%)
野菜類	超過数/検査件数 (超過率)	159/1517 (10.5%)	310/1517 (20.4%)	0/1366 (0%)	5/1366 (0.4%)	3/1361 (0.22%)	13/1361 (0.96%)	29/2190 (1.3%)	168/2190 (7.7%)	0/1264 (0%)	0/1264 (0%)	0/2048 (0%)	0/2048 (0%)
果実類	超過数/検査件数 (超過率)	11/188 (5.9%)	71/188 (37.8%)	6/779 (0.8%)	48/779 (6.2%)	8/561 (1.43%)	56/561 (9.98%)	0/152 (0%)	0/152 (0%)	0/478 (0%)	3/478 (0.6%)	0/702 (0%)	3/702 (0.43%)
茶	超過数/検査件数 (超過率)	1/1 (100%)	※2	0/2 (0%)	※2	-/- (-) ※1	※2	42/301 (14%)	※2	29/187 (15.5%)	※2	121/1816 (6.66%)	※2
キノコ類	超過数/検査件数 (超過率)	38/212 (17.9%)	88/212 (41.5%)	15/342 (4.4%)	47/342 (13.7%)	25/390 (6.41%)	70/390 (17.95%)	0/87 (0%)	4/87 (4.6%)	2/175 (1.1%)	12/175 (6.9%)	59/903 (6.53%)	254/903 (28.13%)
牛乳	超過数/検査件数 (超過率)	1/285 (0.35%) ※3	4/285 (1.40%) ※4	0/137 (0%) ※3	0/137 (0%) ※4	0/133 (0%) ※3	0/133 (0%) ※4	0/283 (0%) ※3	4/283 (1.41%) ※4	0/338 (0%) ※3	0/338 (0%) ※4	0/523 (0%) ※3	0/523 (0%) ※4
牛肉	超過数/検査件数 (超過率)	0/47 (0%)	13/47 (27.7%)	56/1165 (4.8%)	122/1165 (10.5%)	3/2633 (0.11%)	23/2633 (0.87%)	0/12 (0%)	0/12 (0%)	77/8519 (0.9%)	663/8519 (7.8%)	11/44768 (0%)	165/44768 (0.37%)
魚介類	超過数/検査件数 (超過率)	51/327 (15.6%)	167/327 (51.1%)	55/872 (6.3%)	336/872 (38.5%)	53/1157 (4.58%)	404/1157 (34.92%)	4/487 (0.8%)	34/487 (7%)	5/705 (0.7%)	32/705 (4.5%)	6/1949 (0.31%)	42/1949 (2.15%)
上記以外	超過数/検査件数 (超過率)	9/148 (6.1%)	18/148 (12.2%)	7/450 (1.6%)	51/450 (11.3%)	65/1397 (4.65%)	190/1397 (13.60%)	0/136 (0%)	8/136 (5.9%)	8/809 (1.0%)	57/809 (7.0%)	13/1282 (1.01%)	85/1282 (6.63%)
合計	超過数/検査件数 (超過率)	269/2725 (9.9%)	671/2724 (24.6%)	139/5782 (2.4%)	610/5780 (10.6%)	158/8258 (1.91%)	764/8258 (9.25%)	75/3648 (2.1%)	218/3347 (6.5%)	121/14536 (0.8%)	768/14349 (5.4%)	210/54509 (0.39%)	594/52693 (1.13%)

※1 検査件数が0件の場合は、-/-と示した。

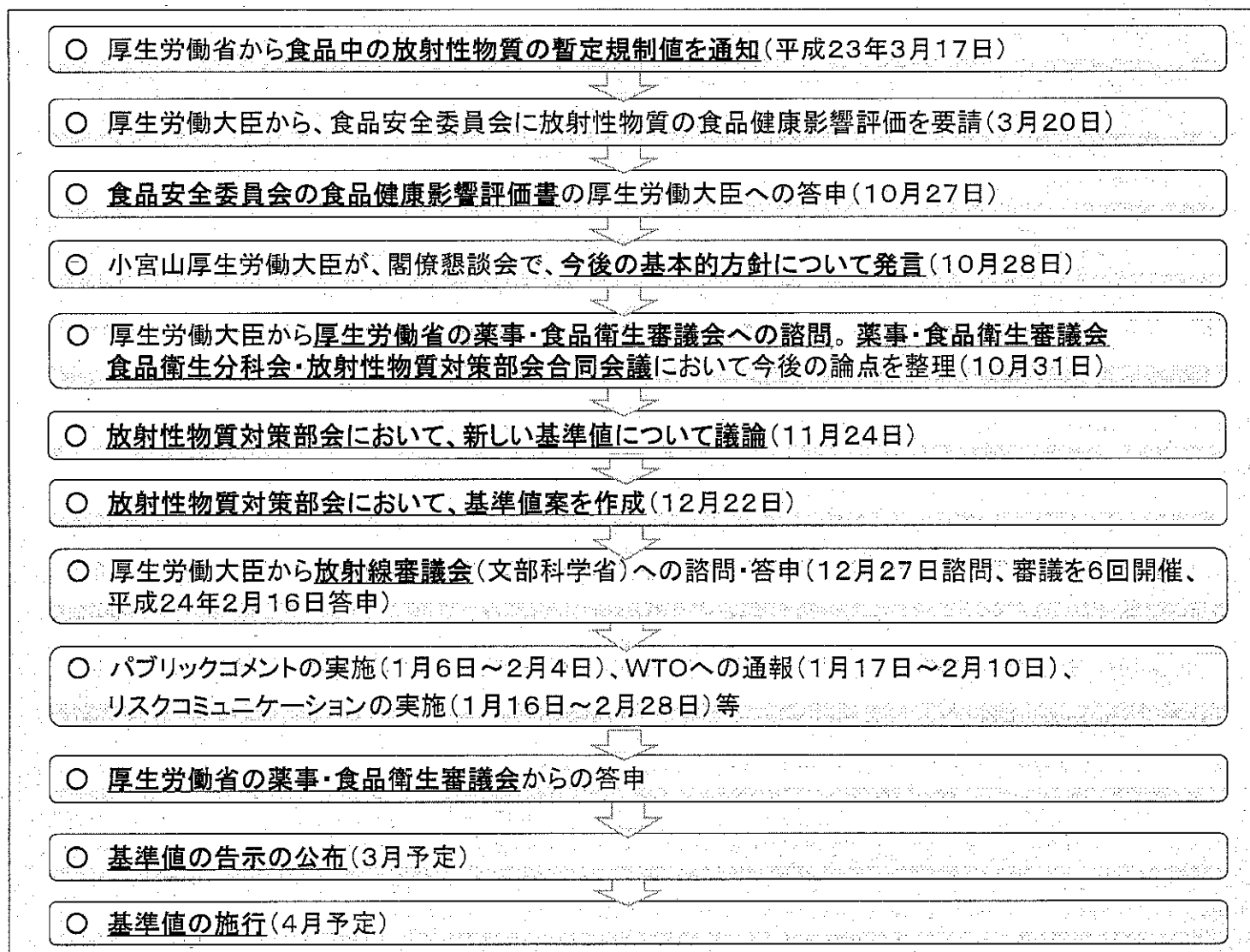
※2 新基準値(案)において、茶については飲用に供する状態で飲料水の基準値が適用される。

※3 暫定規制値において、「牛乳・乳飲料」に区分される食品の規制値は200 Bq/kgであり、牛乳の暫定規制値超過については200 Bq/kgを超過した件数を示した。

※4 新基準値(案)において、「牛乳」に区分される食品の基準値は50 Bq/kgであり、牛乳の新基準値超過については50 Bq/kgを超過した件数を示した。



食品中の放射性物質に関する規制値の見直しに係るスケジュール見込



食安発0315第4号
平成24年3月15日

各
〔 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品中の放射性物質の試験法について

食品中の放射性物質に係る取扱いについては、平成24年3月15日付け食安発0315第1号（以下「施行通知」という。）により通知したところである。

施行通知中、第4の4において示すこととしていた食品中の放射性物質試験法について、別添のとおり定めることとしたので、関係者への周知方よろしくお願ひする。

食品中の放射性セシウム検査法

1. 検査対象物質 放射性セシウム (Cs-134 及び Cs-137)

2. 分析方法

2. 1 試料の前処理

食品中の放射能測定のための試料前処理方法は、「文科省編放射能測定法シリーズ 24 緊急時におけるガンマ線スペクトロメトリーのための試料前処理法」^{注1)}に準じ、試料は可食部を用いる。

ただし、「食品、添加物等の規格基準」(昭和 34 年厚生省告示第 370 号) 第 1 食品 A 食品一般の成分規格 5 (2) 検体に規定される食品は、当該項目の第 1 欄の各食品について、各々第 2 欄の試料の調製に従うこととし、製造し、又は加工した食品は、原則としてそのままの状態を測定試料とする(飲用に供する茶等、飲用に供する状態で検査する食品は除く。)

試料の洗浄は別添の食品の放射性物質に関する検査における試料洗浄(土壤除去)標準作業書に準じるものとする。

液体の試料はそのまま、個体の試料は、予めハサミ、カッター、包丁等で細切りした後、全体を均一に混和し、設定された容量を機器校正に用いたものと同じ測定容器に予め重量を測定してから充填する。

飲用に供する茶は、荒茶又は製茶 10g 以上を 30 倍量の重量の熱水(90℃)で 60 秒間浸出し、40 メッシュ相当のふるい等でろ過した浸出液を測定試料とする。

なお、告示で示された、乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等を測定する際には、できるだけ飲食に供される状態と同様の状態で行う観点から、粉碎後のサンプルに、日本食品標準成分表等の水戻しによる水分含量の公表データ(重量変化率)を参考として、必要な水分をあらかじめ添加し行うことを原則とするが、乾燥状態で検査を行い、2. 3 の取扱いに従って換算を行っても差し支えない。

注 1) 試料搬入時の注意点、試料の前処理法、試料の保存方法等が記載されている。

2. 2 測定

2. 2. 1 機器・器具

ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメータ：検出器の相対効率は 15%以上とし、検出器周辺を厚さ 10~15cm の鉛遮蔽体等で囲む。

線源：市販の多核種混合放射能標準ガンマ体積線源を用いる。

測定容器

2. 2. 2 機器校正法

校正及びスペクトル解析方法は「文部科学省編放射能測定シリーズ No.7 ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリー」に記載の方法、あるいは国際的に認められた方法に従う。

2. 2. 3 に示す測定条件を設定できる機器であれば、ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメータ以外の装置を使用することも可能である。

2. 2. 3 測定条件の設定

標準線源等を測定し、測定結果 X 及び測定結果に伴う計数誤差による標準偏差 σ_x の推定値を得る。基準値濃度における X/σ_x が 10 以上となるように、試料容器及び測定時間を設定する。また、測定容器のみのブランクを設定した条件で測定し、検出限界値が基準値の 1/5 の濃度以下であることを確認する。測定結果 X 、 σ_x 、及び検出限界値の算出方法は「文部科学省編放射能測定シリーズ No.7 ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリー」に記載の方法、あるいは国際的に認められた方法に従う。

2. 2. 4 試料の測定^{注2}

予め重量を測定した測定容器に試料を充填した後に重量を測定し、重量の差を試料重量として記録する。測定容器を検出装置に載せ、2. 2. 3 で設定した測定時間で測定し、スペクトルを得る。スペクトルを「文部科学省編放射能測定シリーズ No.7 ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリー」に記載の方法、あるいは国際的に認められた方法で解析し、試料中の放射性セシウム濃度 X と測定結果に伴う計数誤差による標準偏差 σ_x を得る。

注2) 固体試料においては水分が分離しないように注意し、測定容器への充填は空隙ができないようにし、特に検出器に近い底面での空隙には注意する。

2. 3 検査結果の取扱い

測定結果が ND であった場合には、Cs-134 と Cs-137 の検出限界値の和が基準値の 1/5 の濃度以下であることを確認する。

Cs-134 の測定結果を X_{134} 、Cs-137 の測定結果を X_{137} とするとき、放射性セシウム濃度 $X = X_{134} + X_{137}$ が基準値の 75% から 125% の範囲となった場合には、 X_{134} に伴う計数誤差による標準偏差を σ_{134} 、 X_{137} に伴う計数誤差による標準偏差を σ_{137} としたときに

$$\frac{X}{\sqrt{\sigma_{134}^2 + \sigma_{137}^2}} \geq 10$$

であることを確認する。上記の条件が満足されない場合は、測定時間を延長して測定し上記が満足されるようにする。

検査結果は、有効数字 2 桁で記載する。ND となった場合には検出限界を明記し <20 Bq/kg のように記載する。

なお、告示で示された、乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた海藻類及び乾燥さ

せた魚介類等の通常水戻しをして摂食する食品は、前述する方法にて測定を行うことを原則とするが、乾燥状態で検査を行った場合には、日本食品標準成分表等の水戻しによる水分含量のデータ（重量変化率）を用いて換算を行った結果を分析値とする。

3 検査結果の信頼性管理

- 1) 測定日毎にバックグラウンドを測定し、通常の範囲を超えて上昇していないことを確認する。
- 2) 測定日毎に空の測定容器を用いてブランクを測定し、分析系に放射性表面汚染がないことを確認する。
- 3) 定期的に標準線源を用いて校正を行う。
- 4) 測定日毎にエネルギーのスケールがずれていないことを確認する。
- 5) 試料を測定容器に詰める際には、特に検出器付近に空隙ができないように留意する。
- 6) 試料による分析系の放射性表面汚染、あるいは試料間の汚染が起こらないように留意する。特に検出部位の汚染を防ぐため、検出器をポリエチレン袋で覆う、測定容器の外側に試料を付着させない等の措置を講じる。
- 7) 測定容器をくりかえし使用する場合は、測定容器の内側にポリエチレン袋を入れて試料を充填するなど、測定容器の汚染を防ぐ措置を講じる。
- 8) 試料の取り違えを防止するための措置を講じる。

(別 紙)

食品の放射性物質に関する検査における試料洗浄
(土壌除去) 標準作業書

1. 対象試料：

野菜：非結球性葉菜類、結球性葉菜類、アブラナ科花蕾類、根菜類等

注：各分類の個別品目については、別添の表中「品目」を参照。

2. 使用する器具等：

ディスポーザブル手袋、包丁、はさみ、ボウル又はバット、ざる、ペーパータオル

注：ディスポーザブル手袋、ペーパータオルは1試料毎に廃棄・交換する。

3. 洗浄方法：

洗浄に供する部位は、別添の表中「洗浄対象部位」とする。また、洗浄方法は、別添の表中「洗浄方法」の手順とし手順内容は以下のとおりとする。洗浄により、土壌を取り除き、目視により食用若しくは調理に供する程度まで洗浄が十分に行われていることを確認する。洗浄後は、手順2の場合を除き、付着する水をペーパータオルにより軽く拭き取り、その後、別添表中において特段の注記がある場合は同記述に従った後に、対象試料を試験に供する。

注：土壌の付着が多い場合、予め土壌を落とした後に試験室に搬入し、洗浄を実施する。

<別添の洗浄方法の各手順内容>

手順1：水道水の流水下で、20秒程度洗浄する。

手順2：水道水をしみこませたペーパータオルで表面を軽く拭き取る。

4. 留意点

試料の取り扱いについては、相互汚染が発生しないよう適切に区分管理を行うこと。また、使用する器具については、1試料毎に洗浄を行い相互汚染の発生を防止すること。

(別添)

1. 分類	2. 品目	3. 洗浄対象部位	4. 洗浄方法
非結球性葉菜類	こまつな	根及び変質葉を除去したもの	手順1
	しゅんぎく		
	チンゲンサイ		
	水菜		
	サニーレタス		
	その他の非結球性葉菜類*		
	ほうれんそう	ひげ根及び変質葉を除去したもの	
結球性葉菜類	キャベツ	外側変質葉及びしんを除去したもの	手順1
	白菜		
	レタス		
根菜類	かぶの根	ひげ根を除去したもの	手順1
	だいこんの根		
	れんこん		
あぶらな科花蕾類	ブロッコリー	葉を除去したもの	手順1
	カリフラワー		
せり科野菜	みつば	根及び変質葉を除去したもの	手順1
	セロリ		
	パセリ		
なす科野菜	ピーマン	全体(注: 洗浄操作後、へたを除去した上で試験に供する)	手順1
	トマト		
	ミニトマト	へたを除去したもの	
	なす		
ゆり科野菜	ねぎ	不可食外皮及びひげ根を除去したもの	手順1
	ワケギ		
	エシャロット	外皮及びひげ根を除去したもの	
	ニラ	根を除去したもの	
	アスパラガス	茎	
うり科野菜	キュウリ	へたを除去したもの	手順1
	ズッキーニ		
	小玉スイカ		
しそ科野菜	大葉	全体	手順1
きのこ類	しいたけ	石突を除去したもの	手順2

*その他の非結球性葉菜類: アブラナ、チヂレナ、コウサイタイ、クキタチナ、カブレナ、信夫冬菜、サントウナ、ペカナ、非結球ハクサイ、パクチョイ、タアサイ、タカナ、カツオナ、カラシナ、タイサイ、サラダナ、非結球レタス(ロメインレタス等)、フダンソウ、ナバナ(カキナ)、サイシン、オータムポエム、カイラン、ツボミナ、ミズカケナ、ケール、シロナ、仙台雪菜、千宝菜、ノザワナ、ベンリナ、山形ミドリナ、ワサビナ、サンチュ、プチベール、ウルイ、畑ワサビ、花ワサビ、クレソン、ルッコラ、ナズナ、アイスプラント、葉ダイコン、フキノトウ等

食安基発0315第7号

平成24年3月15日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

食品中の放射性物質の試験法の取扱いについて

食品中の放射性物質の試験法については、平成24年3月15日付け食安発0315第4号(以下「試験法通知」という。)により通知したところであるが、乾燥きのご類等の水戻しによる水分含量のデータ(重量変化率)について、当面の間、科学技術・学術審議会資源調査分科会編「日本食品標準成分表2010」を踏まえて、別添1に示す品目ごとに、各々の重量変化率を用いることとする。

また、別添1に示す品目に示されていない乾燥きのご類等は、当面の間、別添2に掲げる重量変化率を参考に検査を行い、その結果、基準値を超過した場合、事業者から提出されるデータ等を踏まえた重量変化率により換算した結果を当該食品の分析値とする。

なお、別添1及び別添2に示す重量変化率は、引き続きデータの収集を行い、新たな科学的知見が得られれば、逐次追加、改正していく予定である。

また、飲用に供する茶の試験については、以下の①、②の場合、飲用に供する状態で10Bq/kgを下回ることが確認できるものであるため、試験法通知に基づく飲用に供する状態での検査を不要とする。

- ① 荒茶又は製茶に含まれる放射性セシウム濃度を、試験法通知で示した方法により測定した結果、200Bq/kg以下の場合
- ② 荒茶又は製茶に含まれる放射性セシウム濃度を、平成24年3月1日付けの監視安全課事務連絡により示した「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」の要件を満たした検査機器により測定した結果、150Bq/kg以下の場合

ただし、検査結果が①、②に示した数値を超えた場合は、飲用に供する状態での検査を必ず行い、検査結果を確定することとする。

(別添1)

品目	重量変化率
乾燥しいたけ	5.7
乾燥きくらげ	10
乾燥あらげきくらげ	4.9
乾燥しろきくらげ	15
かんぴょう	5.3
干ぜんまい	6.3
いもがら	7.6
干わかめ	5.9

(別添2)

品目	重量変化率
その他の乾燥きのこ類	4.0
割り干しだいこん ¹	4.0
切り干しだいこん ¹	4.0
その他の乾燥野菜	3.5
こんぶ ¹	3.0
干ひじき ¹	8.5
寒天 ¹	9.0
その他の乾燥海藻類	2.5
本干みがきにしん ¹	2.0
棒たら ¹	1.8
干なまこ ²	7.6
その他の乾燥魚介類	1.4

1. 「調理のためのベーシックデータ第4版」 女子栄養大学出版部
2. “Effects of soaking conditions on the texture of dried sea cucumber” *FISHERS SCIENCE*, 70, 319-325