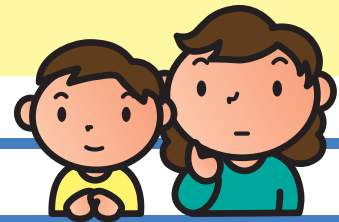


食品中の放射性物質の基準値

東日本大震災に伴い発生した原子力発電所事故により、多くの放射性物質が環境中に放出され、様々な食品が汚染される事態となりました。

事故後、国は食品中の放射性物質の暫定規制値を設定し、これを超える食品の出荷制限などの措置をとってきましたが、より一層の安全・安心を確保するために新たな基準値を設定しました。(平成24年4月1日から施行)



基準値設定の考え方

食品中の放射性物質の基準値は、食品からの被ばく線量の上限を、年間1ミリシーベルトとして設定しています。基準値は、年齢や摂取量などを考慮して、次の4つの食品群に分けて定めています。

食品群	放射性セシウムの基準値(ベクレル/kg)	
一般食品	100	一般食品の摂取量と体格や代謝を考慮して算出された、年齢区別の限度値のうち、最も厳しい120ベクレル/kgを下回る値に設定しました。これは、すべての世代に配慮した基準です。
牛乳 乳児用食品	50	放射線への感受性が高い可能性がある子どもへの配慮から、一般食品の半分の値としています。
飲料水	10	すべての人が摂取し、代替がきかず、摂取量が多いことから、WHO(世界保健機関)が示している基準をふまえて、設定しました。



シーベルトは
放射線による人体への影響の
大きさを表す単位だよ

ベクレルは
放射性物質が放射線を出す
能力の強さを表す単位だね



なぜ、食品からの被ばく線量の上限を年間1ミリシーベルトとしたの？

食品の国際規格を作成しているコーデックス委員会の指標で、「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や、多くの食品の放射性物質濃度が低下傾向にあることから、年間1ミリシーベルトと設定しています。

なお、暫定規制値における年間被ばく線量の上限は、5ミリシーベルトと設定されていました。

乾燥食品、お茶等の基準値について

加工食品については、製品だけでなく原料も一般食品の基準値を満たすことを原則としていますが、乾燥食品やお茶などについては、実際に飲食する状態を考慮して基準値を適用します。

乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜など、水戻しを行い、食べる食品

乾燥前の状態と食べる状態(水で戻した状態)の両方で、一般食品の基準値を適用します。



茶、米油など原料から抽出して飲む、または使用する食品

お茶(緑茶)は、飲む状態で飲料水の基準値を適用します。

米ぬかや菜種などを原料とする油は、油として一般食品の基準値を適用します。



紅茶やウーロン茶なども、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか？

紅茶、ウーロン茶、ハーブティ、レギュラーコーヒーなどについては、飲む状態で一般食品の基準を適用します。

なお、緑茶以外に摂取量が多い麦茶については、原料である大麦の状態一般食品の基準100ベクレル/kgを適用します。

放射性物質に関する情報

神奈川県では、いろいろな食品の検査結果や、食品と放射性物質に関わる情報を以下のホームページで提供しています。

また、平成25年3月に新たに作成した「もっと知りたい!!! 食べ物と放射性物質のこと」を、県保健福祉局生活衛生部食品衛生課または最寄りの県保健福祉事務所等で配布しておりますので、こちらも是非ご覧ください。

神奈川県ホームページ

<http://www.pref.kanagawa.jp/>

神奈川県衛生研究所ホームページ

<http://www.eiken.pref.kanagawa.jp/>