



「筆者紹介」
田中 満 直
(たなかみつなお)
(株)NIK技術顧問
(株)環境免疫技術研究所OB
食品関連コンサル協議会

“放射能物質による食品への影響”

- ★放射能に汚染された物質は河川・地下水に入り、農産物・牧草等に吸収され畜産物を汚染し、海に流れ水産物を汚染している。
- ★農産物・畜産物・水産物の放射線汚染の広がりを抑えるためにも、放射能の公的試験法・測定値の開示が是非必要である。
- ★暫定規制値を変更し、食品の安全性を確保するために、2012 年 4 月 1 日より厚生労働省は、長期的な観点から“新たな基準値”の設定と“基準値の適用の考え方”及び“試験法”を施行した。この“新しい基準値”と“試験法”の 2 本の柱が消費者の不安を和らげてくれる事が期待される。

新たな基準値の概要

放射性物質を含む食品からの被ばく線量の上限を、年間5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに引き下げ、これをもとに放射性セシウムの基準値を設定しました。

○放射性セシウムの暫定規制値

食品群	規制値 (単位:ベクレル/kg)
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	200
牛乳・乳製品	
飲料水	200



○放射性セシウムの新基準値

食品群	基準値 (単位:ベクレル/kg)
一般食品	100
乳児用食品	50
牛乳	50
飲料水	10

●食品の区分を変更
●年間線量の上限を引き下げ

※放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定

※放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定

シーベルト:放射線による人体への影響の大きさを表す単位 ベクレル:放射性物質が放射線を出す能力の強さを表す単位

製造、加工食品の基準値適用の考え方

資料3

●基本的な考え

製造食品、加工食品については、原材料の状態、製造、加工された状態それぞれで一般食品の基準値を適用することを原則とする。ただし、以下の①、②の食品については、コーデックス委員会のReady-to-eatの考え方を踏まえて、基準値を適用する。

- ① 乾燥きこ類、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

→食用の実態、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。

(出典:厚生労働省 医薬食品局食品安全部)

【皿の上の放射能】

I 放射能汚染状態を明確に知る。

農産物・畜産物・水産物等の放射能汚染情報を広く収集し、汚染の少ない食品を確保する事で、食の安全性を維持する。

II 放射能濃度の評価。

厚生労働省から“新しい基準値”、環境省から“放射能測定法ガイドライン”、農林省から“放射性物質の分析法について”が 2012 年4月1日より施行され、生産者が農産物・畜産物・水産物等の放射能濃度表示がしやすくなった。それに伴い、食品の安全性を消費者が決める事が容易になった。

III 各家庭で積極的に放射能(線)除染を行う。

除染方法は見出されていないが、セシウムの水に溶ける性質を利用して、農作物は水洗・煮沸を行う、畜産物・水産物は皮・内臓を捨てる事で除染が出来る。その際、水洗・煮沸残液は再使用しない。(出典:財団法人原子力環境整備センター資料)

IV 放射能(線)の風評に惑わされない。

放射能(線)の風評はいろいろあるが、その判断は各省庁から出ているエビデンス(科学的根拠)を基本にして良識ある評価を行う。

■編集後記・・・会社の近くにあるおにぎり屋さん。種類も豊富でとってもおいしい。調子に乗ってもくもく食べていたら大きくなってきた・・・かも？

編集責任者:高橋 貞三 編集:鈴木 智子