



*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. 食べものと放射性物質のはなし…厚生労働省のHPより

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/houshasei/index.html

基準値以下の食品は、ずっと食べ続けても安全です。

2012年4月からの基準値は、食べ続けたときに、その食品に含まれる放射性物質から生涯に受ける影響が、十分小さく安全なレベル(年間1ミリシーベルト以下)になるよう定めています。

これは、食品の安全基準を定めている国際的な委員会が、これ以上の措置をとる必要はないとしている指標に基づく、厳しい水準です。

https://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/leaflet_120329_d.pdf



食品中の放射性物質の 新たな基準値を設定しました

～より一層の食品の安全と安心のために～

東京電力福島第一原子力発電所の事故後、厚生労働省では、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定し、原子力災害対策本部の決定に基づき、暫定規制値を超える食品が市場に流通しないよう出荷制限などの措置をとってきました。暫定規制値を下回っている食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全性は確保されています。しかし、**より一層、食品の安全と安心を確保するために、**事故後の緊急的な対応としてではなく、**長期的な観点から新たな基準値**を設定しました(平成24年4月1日から施行)。

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	
牛乳・乳製品	200
飲料水	200

※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

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

※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

●食品の区分を変更
●年間線量の上限を引き下げ

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

新たな基準値設定の考え方

年間の線量の上限値1ミリシーベルトから、飲料水による線量(約0.1ミリシーベルト)を引き、残りの線量を一般食品(乳児用食品、牛乳を含む)に割り当てます。

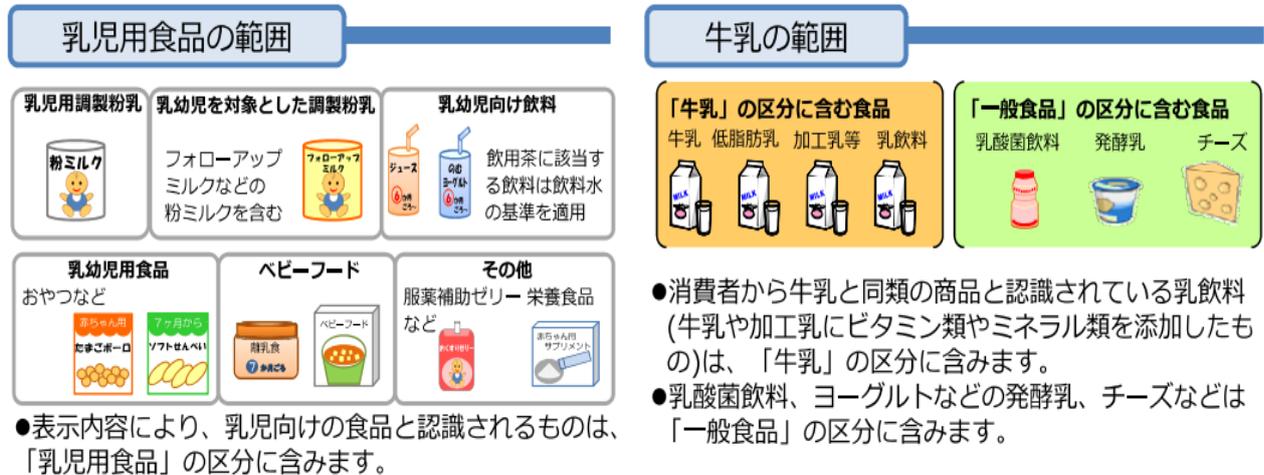
①「一般食品」の基準値

まず、年齢や性別などにより10区分に分け、それぞれの区分ごとに一般食品の摂取量と体格や代謝を考慮した係数を使って限度値を算出しました。その結果から、最も厳しい値(13～18歳の男性:120ベクレル/kg)を下回る、**100ベクレル/kg**を全区分の基準としました。これは、**乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮した基準**です。



② 「乳児用食品」「牛乳」の基準値

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、独立の区分とし、「一般食品」の半分の**50ベクレル/kg**としています。



③ 「飲料水」の基準値

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踏まえ、**10ベクレル/kg**としています。

◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- 9月22日 4件
サルモネラ属菌 2件、カンピロバクター 1件、アニサキス 1件
- 9月31日 8件
黄色ブドウ球菌 2件、アニサキス 2件、黄色ブドウ球菌・セレウス菌 1件、グドア・セプテンpunkタータ 1件
カンピロバクター 1件、調査中 1件
- 10月5日 10件
カンピロバクター 5件、サルモネラ属菌 2件、ノロウイルス 2件、ウェルシュ菌 1件
- 10月13日 17件
カンピロバクター 9件、アニサキス 4件、調査中 2件、フグ毒 1件、グドア・セプテンpunkタータ 1件
- 10月19日 6件
アニサキス 4件、カンピロバクター 2件

◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- 有機原料使用ひき甘栗(製品からの異臭発生)、茎わかめ(賞味期限切れ原材料を使用したため)、フィナンシェ(カビによる汚染)
- ソフトワッフル(一部商品で当該商品に使用できない食品添加物(ソルビン酸)が検出されたため)、みるく饅頭(カビによる汚染)
- 柚子みそ(アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落)、七味唐辛子(アレルゲン「小麦」の表示欠落)、金山寺みそ(賞味期限の誤表示)
- しょうゆ(病原微生物汚染及び増殖の可能性)、ちくわぶ(要冷蔵品を一部を常温で陳列して販売)
- かき氷シロップマンゴー(微生物検査(一般生菌数、カビ酵母)での自主基準不適合のため)、パウンドケーキ(カビによる汚染)
- ゴールデンヨーグルト(大腸菌群陽性(成分規格不適合))、ゆで置きうどん(うどんの中にそばが混入)

編集後記:気温が下がり、インフルエンザも流行っておりますので、皆さまも体調にお気を付けください。(片白)

- この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行: 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL:(078)321-2311 FAX:(078)321-3069 HP:<https://jife.co.jp>

