


# 放射性物質検査のご案内

2012年3月26日より放射性物質検査を開始いたしました。

**検査対象品** 食品及び飲料水

	精密分析	スクリーニング分析
検査方法	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トリーによる核種分析法	NaIシンチレーションサーベイメータ法
測定項目	放射性セシウム(セシウム134及びセシウム137)、ヨウ素131	放射性セシウム(セシウム137換算)
検体必要量 *1	固形試料 2kg 液体試料 2L 水道水 4L	固形試料 500g 液体試料 500ml
検出限界	2~20Bq/Kg	25Bq/Kg
検査期間 (標準納期) *2	3~5営業日	3~5営業日
検査料金 (税別単価)	15,000円	5,000円
検出器	 <p>キャンベラ社製 Ge半導体検出器 GC2520</p>	 <p>ベルトールドジャパン(株)製 バクレルモニターLB200</p>

\*1: 少量試料の場合は別途ご相談下さい。

\*2: 受注の混み具合によっては、さらに日数を要する場合があります。

## 検査の流れ

### お申し込み

事前のご連絡をお願いいたします。

### 試料の送付

食品検査用依頼書(ホームページ内でダウンロードできます。)に必要事項をご記入後、試料と共にお持ち込みいただくか、宅配便でご発送下さい。

### 受付・検査

依頼目的に応じて、精密分析又はスクリーニング分析を実施します。

### 結果報告

原則、受付日から2～4日後(土日、祝祭日を除く)に報告書を発行いたします。

注) 検査終了した試料は、返却する場合があります。

## 試料の送付

宅配便などで送付される場合は、次の包装形態を参考にして下さい。

### 固形試料

- 包装済みの食品の場合は、そのまま
- バラのものは、ポリ袋に入れて口をしっかり結んで下さい。

### 液体試料

- ポリ容器又は清浄なペットボトル
- 必要に応じ、専用容器を貸し出します。

※いずれも漏れや破損がないように送付して下さい。

※生鮮食品や牛乳など腐敗しやすいものは、冷蔵又は冷凍で送付して下さい。

## 申込み先及び送付先

公益社団法人 長崎県食品衛生協会  
食品環境検査センター 食品検査課  
TEL095-883-6830  
〒851-2127  
長崎県西彼杵郡長与町高田郷3640-3

## 参 考

○食品衛生法の規格基準の改正(平成24年4月2日より施行)

放射性セシウム(セシウム134及びセシウム137の総和)の基準値の設定

第1欄	第2欄	第3欄
飲料水	ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水) 原料に茶を含む清涼飲料水 飲用に供する茶	10Bq/kg
乳等	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)第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定乳製品並びにこれらを主要原料とする食品	50Bq/kg
乳児用食品	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品	50Bq/kg
一般食品	上記以外の食品	100Bq/kg

なお、第3欄に定める濃度の測定については、以下の状態で行わなければならないとしたこと。

- ①製造し、又は加工した食品については、原材料だけでなく、製造し、又は加工された状態
- ②飲用に供する茶にあたっては、飲用に供する状態

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線セシウム濃度を、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線セシウム濃度を、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「食品中の放射線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。  
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。

- ③食用植物油品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1672号)第2条に規定する食用サンフラワー油、食用綿実油、食用こめ油及び食用なたね油にあつては、油脂の状態

- ④原材料を乾燥し、通常水戻しをして摂取する食品のうち、加工食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第513号)別表2に規定する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にあつては、水戻しをして食用に供する状態  
乾燥きのこ類は、日本標準商品分類(以下「商品分類」という。)に示された乾燥きのこ類のうち、しいたけ、きくらげなどが該当する。乾燥野菜は、商品分類に示された乾燥野菜類のうち、フレーク及びパウダーを除くものとし、かんぴょう、割り干しだいこん、切干だいこん、ぜんまい、わらび、いもがらなどが該当する。乾燥させた海藻類は、商品分類に示された加工海藻類のうち、こんぶ、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天などが該当する。  
乾燥させた魚介類は、商品分類に示された素干魚介類のうち、本干みがきにしん、棒たら、さめひれなど、煮干魚介類のうち、干あわび、干なまこなどが該当する。

#### 第4 その他留意事項

##### 1 規格基準告示の第1欄に定める茶の範囲

チャノキの茶葉とすること。ただし、発酵工程を経た茶葉は除くものとしたこと。

##### 2 「乳児用食品の範囲」

法に基づく規格基準において規定された「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢については、児童福祉法等に準じて「1歳未満」をその対象とすること。

一般消費者がその表示内容等により乳児(1歳未満)向けの食品であると認識する可能性が高いものとする。

消費者庁において、法に基づく乳児用食品の表示に関する基準が設定される予定であること。

##### 3 食品取扱施設で使用する水は、水道水中の放射性物質に係る管理目標値の設定がされることを踏まえ、適切に管理されたいこと。