

放射能検査のお知らせ

2023年3月4回（D週）

お届け日：3/20～3/24

発行日：2023/3/2

● 今週の放射能検査状況（2023/2/23～3/1）

	検体数 ()は検出数	検出状況		2022年度累計検体数 ()は検出数
		最終製造者	検出値	
青果	0 (0)	-	-	284 (1)
しいたけ	1 (1)	J Aつくば市谷田部 産直部会	12Bq/kg	38 (25)
その他のきのこ類	0 (0)	-	-	28 (0)
米・米飯類	0 (0)	-	-	31 (0)
牛乳・乳製品	0 (0)	-	-	23 (0)
肉類	0 (0)	-	-	11 (0)
卵	0 (0)	-	-	32 (0)
魚介類	1 (0)	-	-	100 (0)
飲料水・飲料	0 (0)	-	-	40 (0)
乳幼児用食品	1 (0)	-	-	240 (0)
その他加工食品	22 (0)	-	-	1014 (0)
合計	25 (1)	-	-	1841 (26)

2011年の放射能検査開始から2022年3月末までの累計検査数は42,597件です。

● 検出された商品(2022年3月5回～2023年3月4回)※直近企画回

品目（しいたけ）	最終製造者	検出日	検出値	自主基準	国の規格基準	備考
生しいたけ（原木栽培）	J Aつくば市谷田部 産直部会	2023/3/1	12Bq/kg	100Bq/kg	100Bq/kg	
お料理セット	株式会社旭物産	2022/8/19	5.2Bq/kg			※
産直原木しいたけ（スライス・カット）	株式会社高橋徳治商店	2022/8/31	6.9Bq/kg			
岩手県産乾しいたけ・小粒どんこ	花巻農業協同組合大迫乾しいたけセンター	2022/6/8	5.7Bq/kg			

※最新の検査結果で不検出でしたが、過去1年間で直近の検出履歴として掲載しています。

品目（しいたけ以外）	最終製造者	検出日	検出値	自主基準	国の規格基準	備考
有機れんこん 300g	有機農法ギルド	2022/10/12	3.0Bq/kg	25Bq/kg	100Bq/kg	※※

※※「まいにち有機野菜セット5品」「れんこん300g」「おまかせ有機野菜セット8品」に入る可能性があります。

パルシステムの放射能検査の基準について

*一部の商品を除き、お届けするまでに検査を実施しています。

● 自主基準について

パルシステムでは食品の残留放射能について自主基準を設定しています。放射線にはこれ以下なら安全という

「しきい値」がないので、基準以下であっても、放射能低減を追求します。検査の結果、自主基準を超えて検出された商品については供給しません。

自主基準 (セシウム134、137の合計)		国の規格基準	
水、飲料茶、牛乳、乳幼児用食品	10	水、飲用茶	10
飲料、乳製品、米	25	乳幼児用食品、牛乳	50
青果類、きのこ類(しいたけ除く)、肉類、卵、魚介類、その他食品		一般食品	100
しいたけ		100	

単位：Bq/kg

● 検出下限値について

検出下限値とは「検出できる最小値」のことです。パルシステムでは、高性能に放射能を検出できるゲルマニウム半導体検出器を2台導入して検査を行い、乳幼児用食品（『yumyum For Baby&Kids』掲載商品、およびインターネットの『ベビー&キッズOK食材』商品）については検出下限値を1Bq/kgまで、その他の商品は3Bq/kgまで検査しています。

検出下限値 (セシウム134、137それぞれの検出下限値を下記の通りとしています)	
乳幼児用食品	1
水、飲料・飲料茶、牛乳、乳製品、米、青果類、きのこ類、肉類、卵、魚介類、その他食品	3

単位：Bq/kg

● 検査対象範囲について

農畜産物とその加工品	北海道を除く東日本産（新潟・長野・静岡以东の本州産）
水産物とその加工品	日本沿岸・近海・一部の北太平洋・淡水産水産物

放射能検査のポイントと商品検査センターの取り組みについては、次のページもご覧ください。

パルシステム独自の放射能検査について

パルシステムは「食の安全」を優先する立場を貫いてきました。「より安全な食品の供給」は組合員の願いであると同時に、生産者の願いでもあります。ところが、東京電力福島第一原子力発電所は2011年3月11日の大地震と津波で冷却機能を失い、水素爆発によって東北・関東地方の広範囲にわたる放射能汚染を引き起こしました。周辺住民は放射線にさらされ、食卓にのぼる食品、産直産地の農地や作物も放射能汚染を受けました。

そこでパルシステムは「私たち一人ひとり、また食べものの影響を受けやすい成長期の子どもに『安心して口にできる食』を取り戻さなければならない」という考えのもと、国よりも厳しい自主基準を定め、原発事故以来、東京都稲城市の自前の商品検査センターで、食品の放射能検査を続けています。また、「安心して作り続けられる農地」を守っていくこともパルシステムの使命と考え、産直産地と協力して低減に取り組んできました。今後も「より安全な食品の供給」に取り組み、毎週実施している放射能検査の結果をお知らせしていきます。

放射能検査のポイント

- 国より厳しい独自の基準
- 自前の「商品検査センター」で検査
- 毎週の検査結果を組合員にお知らせ
- 産直産地と連携して放射能対策

「商品検査センター」は組合員に公開しています



商品検査センターは2018年にリニューアル。組合員から募集した「ばるあんしん館」という愛称で親しまれています。放射能検査をはじめ、お届けする商品の汚染指標菌や食中毒菌、残留薬剤の量、特定原材料の混入なども検査。通路からの見学や親子での実験体験もできます。※新型コロナウイルス対策で見学などがお休みの場合もありますのでご了承ください。



放射能検査をする食品は、国が定めた方法に従い、外皮を除くなど可食部だけに分ける作業が必要です。一つひとつ、ていねいな手作業で検査をしています。



放射能検査には精度の高い「ゲルマニウム半導体検出器」を使います（矢印の装置）。測定には、検査する食品の量に応じて15分から12時間ほどかかります。



「ゲルマニウム半導体検出器」は、ガンマ線を測定することで放射能の種類や濃度を分析できます。パルシステムではセシウム134、137を測定しています。