

越谷市立小・中学校の給食食材の放射性物質測定検査について

測定結果

平成29年5月11日（木）の給食

	食 材 名	産 地 名	放射性セシウム Cs-134	放射性セシウム Cs-137
1	味付けこいわし	瀬戸内海・長崎他	不検出	不検出
2	グリーンアスパラガス	山形	不検出	不検出
3	ピーチゼリー	山梨・長野・山形・岩手	不検出	不検出

測定下限値：セシウム-134：10 Bq/kg、セシウム-137：10 Bq/kg

※「不検出」とは測定下限値未満であることを示しています。

測定方法

- ・ NaI(Tl)シンチレーション検出器によるガンマ線測定
 ※日立アロカメディカル(株)製
- ・ 測定容器 マリネリ容器(CAN-KM-301)
- ・ 前日納品分は前日測定・当日納品分は当日測定



食品放射能測定システム

検出された場合の対応

- ・ 測定の結果、測定下限値を超えた場合は、食材を変更するなどの対応を図ります。

<参考>食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値（平成24年4月より）

数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

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）	10
	飲用茶（茶を原料とする清涼飲料水及び飲用に供する茶）※1	
牛 乳	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40項に規定する乳飲料	50
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	50
一般食品	上記以外の食品 ※2	100

※1 飲用に供する茶については、原材料の茶葉から浸出した状態に基準値を適用。

※2 乾しいたけ、乾燥わかめなど原材料を乾燥し、通常水戻しして摂取する乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜については、原材料の状態と水戻しを行った状態に基準値を適用。また、食用こめ油の原材料となる米ぬか及び食用植物油脂の原材料となる種子については、原材料から抽出した油脂に基準値を適用。