

# ぐんま食の安全情報

Vol.90

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員の皆さんを通じてお届けする情報紙です。

2012年10月発行  
編集発行  
群馬県食品安全局食品安全課

## 情報No. 90 流通食品と野生のキノコの放射性物質検査について

残暑が厳しいながら、今年も少しずつ「秋の味覚」が出回ってきています。野生のキノコもそのひとつですが、今年は放射性物質の含有量について心配されている方も多いことでしょう。野生のキノコは採取できる時期と量が限られるため、検体入手次第実施しています。そこで今回は、現時点（原稿作成時：平成24年9月24日）での放射性物質検査について取り上げます。

### 流通食品の放射性物質検査について

農林水産物については、出荷前に生産部局などで放射性物質検査を行い安全性を確認しています。市場に流通している食品については、食品安全課、衛生食品課、前橋市、高崎市が連携して県内の流通食品の放射性物質検査を行っています。検査に用いる「食品」は実際にスーパーなど小売店で売られているものです。平成23年度からの通算で現在まで23回行われており、そのうちの11回が今年度になってからの検査です。結果はすべて報道提供されていますので、ホームページなどでもご覧いただけます。

検査品目数

水産物、漬物、豆腐、生めん、牛乳、発酵乳など

今年度11回で

**66** 品目

検査結果

8 品目 (検出限界値はそれぞれ異なります。)

58 品目 (検出せず 約88%)

0 品目 (第1回目から)

基準値を超過したもの

累計検査数は132件。

放射性物質が検出された流通食品もあるんですね。

ただ、数値は8品目の平均で**7.8**ベクレル/kgと、一般食品の基準値**100**ベクレル/kgと比較するとわかるように、かなり低いものです。

今年度放射性物質が検出された8品目の平均値 **7.8 < 100** 一般食品の基準値

(単位：ベクレル/kg)

また、単位に「/kg」とあるように、この数値は「**1kgの食品に含まれる放射性物質の量**」です。各ご家庭においては、ひとつの食品のみを大量に食べるということは想定しづらいと思われるので、次に、食品の1kgについて見てみましょう。

いつもどのくらい食べる？

### 食品の「1キログラム」とは？

(五訂増補日本食品標準成分表による重量を参照)

さんま 150g → 6~7匹

きゅうり 80g → 12~13本

シイタケ 10g → 100枚

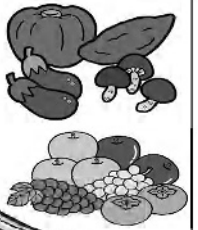
どれも1キログラムを食べるのは大変そうな量ですね。

つまり、放射性物質が検出されたといっても、個人が食べる量にすると、基準値よりも相当に低い値となります。

**その他の放射性物質検査について**



群馬県内の流通食品がきちんと検査を行っているのは分かりましたが、やはりこの時期おいしい、果物やキノコ、お魚などについては産地を気にしますし、検査結果が気になります。



放射性物質検査は群馬県だけではなく、出荷元の自治体でも行っています。大手スーパーなど、独自に行っている場合もあります。また、県内市町村で持込食品の検査を行っているところも増えてきました。実際に数値を測って確かめてみることも安心できますね。



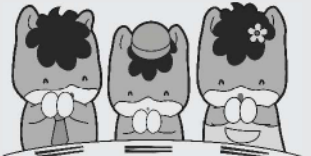
ただ、

野生のキノコについては、発生環境が管理されているわけではありませんので、どうしても放射性物質の含有量が多くなる傾向があります。9月24日に発表された、野生のキノコの検査結果を見ても、基準値の100ベクレル/kgを超えるものがありました。安全が確認されていない地域での野生のキノコの採取については十分注意してください。



**「ぐんま食育フェスタin前橋」を開催します！（主催：群馬県・前橋市）**

「ぐんま食育フェスタ」は、平成20年に群馬県で第3回食育推進全国大会が開催されたのを契機に、県と市町村との共同で開催しているものです。今年は前橋市と共同で開催します。群馬県食育推進計画「ぐんま食育こころプラン」では生涯にわたり食育を続けることを目指しています。当日も、子どもからお年寄りまでが楽しめる取組を紹介する予定です。その他「まえばし秋獲楽市」、「健康フェスタ」も同時開催されます。是非ご参加いただき、いろいろな「食育」を見つけてみてはいかがでしょうか。



毎月19日は家族でいただきますの日

昨年（高崎）の様子



- ◆日時…平成24年11月4日（日）9:00～15:00
- ◆場所…前橋フラザ元気21
- ◆内容…食育セミナー（講演会）、ミニステージ・イベント、食育関連団体などの出展（地域の食育活動の取組紹介、食育に取り組んでいる団体等による展示・体験・試食コーナーなど）

お楽しみに！

**地域語部（かたるべ）の会「ちょっと気になるお肉の話」を開催しました！**

- 日時：平成24年8月29日（水）14:00～
- 場所：群馬県公社ビル1階西研修室
- 参加者：26人
- 内容：話題提供「ちょっと気になるお肉の話」（話題提供者（株）群馬県食肉卸売市場安全対策室次長）

7月から牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止されました。今回はそれに関する話題を専門家から提供した後、参加者の皆さんからいろいろな疑問・質問や意見などをいただきました。

**開催形式**



「意見交換会」と言っても、お茶などを飲みながら話を聞いて、カードに質問を書いていただき、それに答えるという気軽なものです。今後も、皆さまのニーズに合った説明会等の開催を目指しています。次回は、是非ご参加の上、感想をお寄せください。

Q!

（質問カードの例）

レバー以外の内臓肉でも生で食べることで腸管出血性大腸菌食中毒になるのか。

A!（回答）

動物は様々な食中毒菌を持っているので、その他の内臓肉であっても生食することは、食中毒になるリスクがあります。

**お知らせ**

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は1ヶ月お休みして、12月発行予定です。

御意見・御感想  
お問い合わせは  
こちらへ



〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課  
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292  
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp