

# コープネットの放射性物質の自主検査

## ～ コープネット商品検査センター ～



福島第一原発事故による放射能汚染は、組合員の皆さんの生活に大きな不安を引き起こしています。中でも、くらしに不可欠な食品へのご心配は大きく、これまでたくさんのお問い合わせをいただいています。今回は、コープネット商品検査センターでの自主検査についてお伝えします。



「これからも安心してご利用いただけるように、正確な放射能検査を実施していきます」

昨年6月から  
**6,000** 検体  
以上の検査を  
しています。

## 放射性物質検査の検査方法

検査精度に優れた「ゲルマニウム半導体検出器」と、スクリーニング検査に適した「NaIシンチレーションスペクトロメータ」の2種類の測定器を組み合わせ、より多くのサンプルを正確に検査しています。

約  
20分  
で  
終了

### 検査精度に優れた「ゲルマニウム半導体検出器」



泥や根、変色した葉などを取って水洗いする。



水分を拭き取り、可食部を切り分ける。



フードプロセッサで細かく刻み、検体を均質化する。



容器に隙間を作らないよう検体(1検体で約1kg必要)を詰める。



検出器を汚染しないよう容器をポリ袋へ入れ、検出器へセット。

パソコンに検体情報(検体名・産地情報など)と、測定条件(重量、測定時間など)を入力し、測定開始。



検体から発する放射線を電気信号に変えて、セシウム134、セシウム137の濃度測定をします。

### ● 検査状況については？

重点商品を中心に検査を行ない、これまでの検査でほとんどが「検出せず」の検査結果です。新茶の検査は終わっており、今は新米の検査を実施していますが、お米は玄米で食べることもあるため、玄米を入手して検査しています。

### ● 正確な検査のために「精度管理」を行なっています。

正確な検査結果を出すために「精度管理」の取り組みとして、外部機関による精度管理試験の実施や測定機器校正・日常点検、検査担当者の技術研修・教育などを行っています。

### ● 検査でむずかしいところは？

可食部を検査しますので梅の種や、魚の骨は手作業で取り除いてからフードプロセッサにかけする必要があります。また、放射性物質(セシウム)は筋肉にたまりやすい性質がありますので、肉や魚の筋肉部分を中心に、検査しています。

### ● 家庭の食事に含まれる放射性物質の「摂取量調査」。

家庭の食事に含まれる放射性物質の量について、日本生協連では約300人の組合員からサンプルをいただき「摂取量調査」を行なっています。7月から、そのうち40検体をコープネット商品検査センターでも検査しました。2日分の食事(6食分と間食)を1サンプルとして約14時間かけて測定しています。

### スクリーニング検査に適した「NaIシンチレーションスペクトロメータ」



詳しくはインターネットで **コープネット** 検索

<http://www.coopnet.jp/radioactive/index.php>



co-op deli

コープデリ





# 福島第一原発事故にともなう 放射性物質問題へのコープネットの対応について

## 自主検査の方法と対象品

●組合員の利用が多く放射能への不安が高い食品を中心に、優先順位をつけて、自主検査<sup>※注1</sup>を行っています。

※注1 自主検査は、厚生労働省の「食品中の放射性セシウム検査法」および「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」に基づくものです。



## ●コープネットが実施している放射能自主検査の概要

コープネットの自主検査方法

食品区分	国の規格基準	検出限界(核種毎) <sup>※1</sup>	測定方法と測定器の種類	備考
一般食品	100ベクレル/kg	10ベクレル/kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スクリーニング検査                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・NaIシンチレーションスペクトロメータ</li> <li>・ゲルマニウム半導体検出器(迅速検査法)</li> </ul> </li> <li>●確認検査                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器</li> </ul> </li> </ul>	スクリーニング検査で検出限界を超えて検出があった場合、同一検体についてゲルマニウム半導体検出器による検査精度に優れた確認検査を行います。
飲料水 <sup>※2</sup>	10ベクレル/kg	1ベクレル/kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>●乳製品やお子様向けの食品は牛乳、乳児用食品の検査に準じた検査<sup>※3</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器</li> </ul> </li> </ul>	検出限界を超えて検出した場合、再検査を行います。
牛乳	50ベクレル/kg	5ベクレル/kg		
乳児用食品				

※1. 検出限界値は、検体の性状や検査時間などにより、変動する場合があります。

※2. 飲料水に含まれる飲用茶については、飲用に供する状態での検査を基本とします。

※3. 一般食品の中で、特に小さいお子さまの利用が想定される食品(乳製品、乳酸ドリンク、プリンなど)については、一般食品ではなく、乳児用食品の検査に準じた検査(検査精度を重視したゲルマニウム半導体検出器による検査)を行います。

## Q&A

**Q.** できるだけ安全なものを食べたいと思います。食品中の放射性物質はゼロであるべきではないでしょうか。

**A.** 今回の原発事故で環境中に放射性物質が放出されました。原発の事故がなければ、放射性セシウムなどの物質がこれほど環境中に存在することはありませんでした。

ただ、私たちが浴びている放射線は、今回の事故で放出された放射性物質だけによるものではありません。食べ物に含まれているカリウムという元素の中には、わずかですがカリウム40という放射性物質が含まれています。また、宇宙から届く放射線、空気中に含まれるラドンなどのガスからも被ばくしています。生活環境内には、過去の核実験による放射性物質も存在しています。

健康のためには、受ける放射線の量は、少ない方が良く考えられます。しかしながら、被ばく量を下げることだけに着目して対応を行うと、そのために、莫大な費用がかかったり、別の健康リスクが発生するなど、他のデメリットが生じることもあるため、国際的には、様々な事情を考慮して「合理的に達成できる限り被ばく量を低く保つ」ことが重要だと言われています。事故が起こってしまったことを考えると、外部被ばくと内部被ばくの両方を考えた上で、どれぐらいを目標として管理していくのが適当なのかを考える必要が生じます。また、その際には、現実の被ばく量に関する十分な情報が必要です。

食品の管理については、実際の汚染状況を正しく把握・管理し、生産段階からコントロールしていくことが重要です。



詳しくはインターネットで **コープネット** 検索

<http://www.coopnet.jp/radioactive/index.php>



**co-opdeli**

コープデリ