



# 放射性物質の自主検査

コープネット商品検査センターでの自主検査結果について紹介します。

**コープネット商品検査センターでは、放射性物質検査において試験所能力を認める国際規格「ISO/IEC17025試験所認定」を取得しています。**



## コープネットの放射性物質の自主検査の方法と対象品

中で検査結果をご案内しています。

〈検査対象品〉 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、自主検査を行っています。

東日本(1都16県)で収穫された原料を使用した食品

乳幼児が摂取する食品

国民の摂取量が多い食品

おせち、ギフトなど季節の商品



### 〈検査の方法〉

コープネットの自主検査方法				
食品区分	放射性セシウムの国の規格基準	検出限界(核種毎)	測定方法と測定機器の種類	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(精密検査法)</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。
		5ベクレル/kg※		
乳児用食品	50ベクレル/kg	5ベクレル/kg	・ゲルマニウム半導体検出器	検出限界を超えて検出した場合、同一検体による確認のための再検査を行います。
牛乳				
飲料水				

※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(「きらきらBaby & Kids」に掲載されている一般食品など)、乳製品については、一般食品ではなく、牛乳、乳児用食品の検査に準じた検査(検出限界 5ベクレル/kg)を行います。

検査結果については「お届け明細書兼請求書」でもご案内しています。詳しくはインターネットで [コープネット 放射性物質](#) [検索](#)

## 豆知識

### 食品には自然の放射性物質が含まれています

私たちは日々の食事でも自然放射性物質を摂っていることにより、私たちの体内には常に放射性物質が含まれているのです。

私たちが大昔から食べてきたものには、もともとカリウム40や炭素14などの自然の放射性物質が含まれています。放射線量が同じであれば、福島第一原発事故により放出された放射性セシウムも、自然の放射性物質も私たちが受ける影響は同じです。

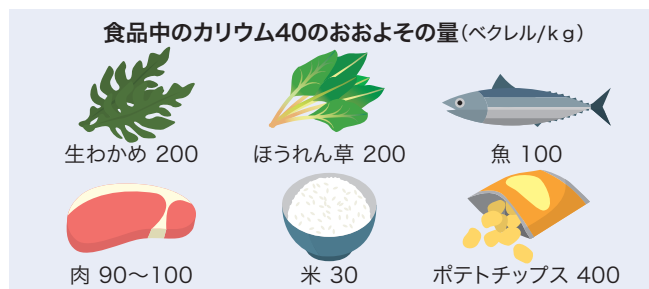
### 家庭の食事からの放射性物質摂取量調査

日本生協連が中心となり、全国の生協検査室と協力し2011年度から調査を行っています。

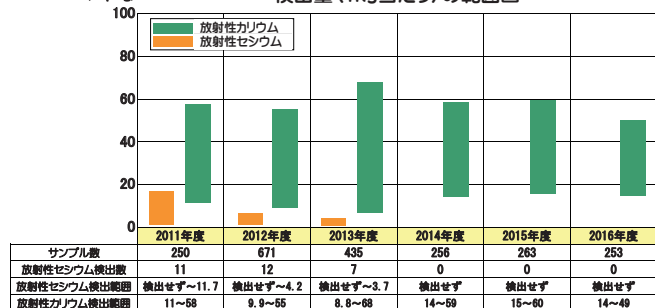
「ふだんの食事でもどのくらいの放射性物質を摂取しているか知りたい」という声に応えるため、組合員さんからご家庭でふだん通りの食事2日分(計6食+間食)をいただき、それを丸ごと1検体として検査し、調査しました。

家庭の食事からの放射性物質摂取量調査からわかるように、放射性カリウムは普段の食事から摂取し続けているため体内には一定量存在します。一方で、放射性セシウムは2014年度以降検出されておらず、新たに体内に取り込む可能性も低くなっています。

飲食によって体内に取り込まれた放射性物質は、その量はだんだん減っていきます。これは放射性物質自体が時間とともに減っていくこと、汗・尿・便などと一緒に体の外に出て行くことの2つの影響により減っていきます。



放射性セシウムと放射性カリウムの検出量(1kg当たり)の範囲図



- 2014年度以降は調査を行ったすべてのサンプルで、検出限界値(1Bq/kg)以上の放射性セシウムは検出されませんでした。
- 食品由来と考えられる放射性カリウムは、すべてのサンプルから検出されています。

### カリウムについて

カリウムは人が生きるために必要な栄養素のひとつで、ほとんどの食べ物に含まれています。そのカリウムには0.01%の割合で放射性カリウムが存在します。

裏面ではコープの食品安全について紹介します。

# 放射性物質の自主検査結果

コープネットは、行政のモニタリング検査を補完し、行政対応が適切に行われていることを確認したり、取扱商品の管理状況を確認したりすることを目的として、放射性物質の自主検査を実施しています(自主検査の限界を踏まえながら進めています)。

この取組により、組合員さんにより安心してご利用していただけるように努力してまいります。

農産  
食品区分…一般食品

生しいたけ(菌床栽培)から放射性セシウムが検出されましたが、規格基準値の1/3以下(セシウム134、セシウム137)で問題はありませんでした。

最終更新日 2017年2月27日

商品名	部門	産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
くわい	農産	埼玉県 さいたま市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2016年産)	農産	茨城県鉾田市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2016年産)	農産	静岡県掛川市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2016年産)	農産	静岡県御前崎市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2016年産)	農産	千葉県成田市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
やきいも	農産	茨城県鉾田市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
れんこん	農産	茨城県小美玉市	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(いばらきA)	農産	葉付大根、ごぼう、ターサイ、ほうれん草、セリ、マイタケ、キウイフルーツ(茨城県)	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(いばらきB)	農産	レンコン、ヤーコン、ミニ白菜、赤ネギ、寒締めホウレン草、春菊(茨城県)	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(いばらきC)	農産	かぶ、さつまいも(紅まさり)、赤ネギ、キャベツ、チンゲン菜、ぶなしめじ(茨城県)	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ぐんま)	農産	人参、まいたけ、レタス、小松菜、長ネギ、キウイフルーツ(群馬県)	2月24日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばA)	農産	きゅうり(千葉県旭市)、小松菜、キャベツ、ニラ、ひらたけ(千葉県)、じゃが芋(ホッカイコガネ)(北海道)	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばB)	農産	ほうれん草(千葉県船橋市)、生しいたけ(菌床)、京菜(千葉県柏市)、京くれない人参、ミディマト(千葉県印西市)、玉ねぎ(北海道)	1月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばC)	農産	かぶ、人参(洗い)、長ねぎ(土付)(千葉県)、ニラ、長いも(千葉県香取市)、ほうれん草(千葉県旭市)	2月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばミニ)	農産	にんじん、小松菜(千葉県)、フルティカトマト、ひらたけ(千葉県香取市)、サラダ菜(千葉県旭市)	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(とうきょう)	農産	キャベツ、サニーレタス、人参(洗い)、ごぼう(千葉県)、ほうれん草(千葉県船橋市)、長ねぎ(土付き)(千葉県富里市)	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(とちぎ)	農産	トマト、ほうれん草、生しいたけ、糸みつば(栃木県)、ブルームきゅうり(栃木県下野市)、かき菜(栃木県佐野市)	2月17日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ミニ)	農産	里芋、大根、長ねぎ、小松菜、ぶなしめじ(茨城県)	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	新潟県長岡市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	新潟県南魚沼市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	新潟県十日町市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	新潟県南魚沼市	1月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	長野県大町市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	新潟県	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	茨城県鉾田市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県新潟市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県新発田市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県南魚沼市	1月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県南魚沼市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県	2月24日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県大町市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	茨城県笠間市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県阿賀野市	2月24日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県南魚沼市	1月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	静岡県菊川市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	茨城県つくばみらい市	12月23日	100	規格基準値の1/3以下		適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	茨城県古河市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	茨城県日立市	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	群馬県安中市	2月17日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	新潟県	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	新潟県加茂市	2月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	千葉県	2月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	千葉県匝瑳市	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	千葉県茂原市	2月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	長野県	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	長野県長野市	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	栃木県	2月24日	100	規格基準値の1/5以下		適
生しいたけ(菌床栽培)生産者A	農産	埼玉県	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)生産者C	農産	埼玉県	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)生産者D	農産	埼玉県	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)生産者E	農産	埼玉県深谷市	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(原木栽培)	農産	群馬県	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(原木栽培)	農産	長野県塩尻市	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

これまでの検査では、検出されていません。

最終更新日 2017年2月27日

商品名	規格	部門	製造者(販売者)	産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
しらすと桜えびの丼セット(たれ付)	しらす50g・桜えび30g	水産	ヤマト食品	原材料名:鯛の稚魚(静岡県産)、桜えび(駿河湾産)	2月17日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
千葉県産しらす干し	350g	水産	加:ヤマハイフーズ	いわしの稚魚(千葉県)	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
大洗産釜揚げしらす(化粧箱入)	300g	水産	にんべんいち	原材料:いわしの稚魚(茨城大洗産)	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国内産しらす干し	25g×3	水産	土佐屋	原材料:いわしの稚魚(国内産、原料産地:広島県)	2月24日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
真あじマリネ	180g	水産	スズ市水産	真あじ(千葉県)、玉ねぎ(国産)	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
いわしゴマ漬	100g	水産	丸一水産	原材料:カタクチイワシ(千葉県)	2月17日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生から作ったいわしのソテー	240g(4~6枚)	水産	兆星	原材料:真いわし(千葉)	2月24日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生から作ったいわしのソテー	240g(4~6枚)	水産	兆星	原材料:真いわし(千葉)	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
銚子産真いわし丸干し	340g(4尾)	水産	千葉県漁連	原材料:真いわし(千葉県銚子沖)	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
糠さんま	400g(4尾)	水産	厚岸共冷	原材料:さんま(北海道)	2月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産塩さば三枚おろし	3枚300g	水産	協同水産流通		1月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
一汐天然ぶり切身	260g(4切)	水産	協同水産流通	ぶり(国産)	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸産塩銀鮭(中辛口・寒風干)	180g(3切)	水産	加:スイシン/ニチモウ	原材料:銀鮭(宮城県産)	2月24日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道さけスモークサーモン	50g×2	水産	松岡水産	原材料:秋鮭(北海道産)	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産塩秋鮭(中辛口・寒風干)	240g(4切)	水産	加:スイシン/ニチモウ	原材料:秋鮭(北海道)	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産黒がれい切身	270g(3切)	水産	加:ぎょれん道東食品/北海道漁業協同組合連合会	クロガレイ(北海道)	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
バジルが香るいか軟骨マリネ	150g	水産	道南冷蔵	函館工場	1月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産するめいか(下ごしらえ済)	300g(3~5杯)	水産	加:協同水産流通	するめいか(つば抜き)(北太平洋)	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産するめいか(下ごしらえ済)	300g(3~5杯)	水産	加:協同水産流通	産地:北太平洋	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
野菜たっぷりいかつみれ	180g	水産	トナミ食品工業	原材料名:魚肉(いか)(チリ産、北海道産)、スケトウダラ(北海道産)	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産するめいか下足唐揚げ	300g	水産	ぎょれん総合食品/北海道漁業協同組合連合会	原材料:するめいか(北海道)	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産やりいか	400g(3~5杯)	水産	加:長井水産	やりいか(北海道産)	1月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産やりいか	400g(3~5杯)	水産	加:長井水産	やりいか(北海道産)	2月17日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産やりいかソーメン	75g(2枚)	水産	加:トナミ食品	ヤリイカ(北海道産)	12月23日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産たこわさび	130g	水産	布目	原材料:たこ(北海道産)、荳わさび(インドネシア産)	2月3日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
九十九里産はまぐり(中粒)	180g	水産	加:千葉県漁業協同組合連合会あざり事業所	産地:千葉県	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
九十九里浜産冷凍はまぐり	400g4~6個	水産	加:千葉県漁業協同組合連合会	産地:千葉県九十九里浜	2月10日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
冷凍しじみ(青森県産)	180g	水産	加:千葉県漁連	産地:青森県十三湖産	1月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
三陸産カット荳わかめ	100g	水産	リアス	くきわかめ(三陸産)	2月24日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

これまでの検査では、検出されていません。

最終更新日 2017年2月27日

商品名	規格	部門	製造者(販売者)	工場・産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
アイクレオのバランスミルク	800g	食品	アイクレオ	柏原工場	2月17日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
アイクレオのフォローアップミルク	820g	食品	アイクレオ	柏原工場	2月17日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ビーンスタークすこやかM1	800g	食品	ビーンスターク・スノー	群馬工場	2月17日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ビーンスタークつよいこ	820g	食品	雪印ビーンスターク	群馬工場	2月17日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
まつやのおかゆ 海藻と野菜	30g(3食分)	食品	まつや	原料水稲うるち米:新潟県産コシヒカリ100%、国産野菜100%。	2月24日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
森永E赤ちゃん	800g	食品	森永乳業		2月10日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
森永はぐくみ	810g	食品	森永乳業		1月27日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
雪印たち	850g	食品	雪印ビーンスターク/雪印メグミルク	群馬工場	2月17日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
雪印びゅあ	820g	食品	ビーンスターク・スノー/雪印メグミルク	群馬工場	2月17日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
大満足ごはん 里芋とごぼうのそぼろごはん	120g	食品	森永乳業	原材料:国産	12月23日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
明治ステップ	820g	食品	明治		2月10日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
明治ほほえみ	800g	食品	明治		2月10日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
和光堂フォローアップミルクぐんぐん	830g	食品	和光堂/アサヒグループ食品		1月27日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
和光堂レーベンスミルクはいはい	810g	食品	和光堂/アサヒグループ食品		1月27日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適

・「検出せず」とは、検出限界値未満のことです。( )内の数値は検出限界値(検出できる最小の値)です。

<p><b>飲料水・茶</b></p> <p>2012年9月10日週以降の検査では、検出されていません。(2月27日更新)</p>	<p><b>牛乳類</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(10月10日更新)</p>	<p><b>米</b></p> <p>米は、銘柄別・産地別・集荷単位別を基本とした放射性物質の自主検査を実施しています。H28年産の新米も、収穫に伴い、順次検査を行い、これまでの検査では、検出されていません。(2月20日更新)</p>	<p><b>畜産</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(12月19日更新)</p>	<p><b>たまご</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(2015年9月7日更新)</p>
<p><b>冷凍食品</b></p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(2月27日更新)</p>	<p><b>加工食品・飲料</b></p> <p>(菓子・和風調味料・洋風調味料・即席食品・飲料・嗜好飲料・乾物・缶詰・粉加工・機能性食品)</p> <p>2015年5月18日週以降の検査では、検出されていません。(2月27日更新)</p>	<p><b>惣菜・日配・デザート</b></p> <p>(飲料・デザート・乳製品・麺・水物・豆腐・納豆・漬物・練製品・夕食宅配・料理キット)</p> <p>2014年9月22日週以降の検査では、検出されていません。(2月27日更新)</p>	<p><b>その他(住関連品等)</b></p> <p>食品ではありませんが、ペットフード等を検査しています。これまでの検査では、検出されていません。(2月27日更新)</p>	

検査結果については「お届け明細書兼請求書」でもご案内しています。

詳しくはインターネットで

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



co-op deli

コープデリ

2017年3月5日



子どももいるし、100%安全(ゼロリスク)な食品を選びたいわ。



なるほど…では、食品のリスクについて考えてみましょう。



### ◆危害要因(ハザード)とリスク

食べ物の中にある、みんなの健康に悪い影響を与えるかもしれない物質を危害要因「ハザード」と言います。

- 食品中のハザード 病原微生物、寄生虫、農薬、メチル水銀、自然毒(キノコ毒) 等
- これもハザードに… 糖質・脂質、ビタミン、カフェイン、アルコール、食塩 等

食べ物の中のハザードが、私たちの体の中に入った時に、体の調子が悪くなる確率(可能性)と、その症状の程度を「リスク」と言います。



どんな食べ物にもリスクはあるのです。ただ、私たちは食べないと生きてはいけません。

ようは、何でもバランス良く食べて、ひとつの食品を食べ過ぎないことが大切なのです。

そうだったのね。バランスの良い食事は、身体に良いだけでなく、リスク回避にもなるのね。



### 食品安全のPoint!

食品の安全は量の問題抜きには考えられない

私たちの体に必要な食べ物でもハザードは存在します。食の安全は、食に潜むハザードを特定しコントロールすることによりリスクを低減させることが重要です。