

## 食品中における放射性物質の測定実施要領

1. 測定の目的      より安全・安心な給食を提供するため、国が検査を指定している自治体、1都16県で生産・加工された野菜・果物・肉類等について、食材に含まれる放射性物質が、国が定めた基準値を超えていないことを確認するため、放射性物質の測定を行う。
2. 測定機器      NaI(Tl)シンチレータ式    EMF211型ガンマ線スペクトロメータ
3. 機器設置場所    学校給食センター 放射線測定室
4. 測定担当者      事務職員
5. 測定対象食材      ①1都16県で生産された野菜・果物・肉類及び魚介類(国内産)  
②1都16県で生産または製造された加工食材
6. 測定物質      放射性セシウム(Cs-134、137)、放射性ヨウ素(I-131)
7. 測定時間      15分間測定
8. 測定食材量      基本は1Lとする。(1L容器使用)
9. 測定実施日      給食調理の前日の午後に実施  
ただし、同一産地の食材が続く場合、2日目以降の検査は実施しない。
10. 実施方法      ①場内の検収を済ませた対象食材を場内から受け取る。  
②食材を切裁またはミキシング後、ポリ袋に食材を入れ容器にすきまなく充填。  
③容器内の食材の重量を測定  
④測定器に容器をセット  
⑤パソコンに必要情報(日時、産地、食材名、食材重量、測定時間)入力  
⑥測定開始(15分間)  
⑦測定結果をプリンターで出力し、記録保存(パソコンにデータ自動保存)  
⑧測定結果の公表(ホームページ)
11. 食材の使用基準    100ベクレル(牛乳は50ベクレル)  
食品中の放射性物質の規格基準の設定にあたり、小中学生などについては、給食も含めた朝昼夕の3食分の摂取量を考慮して基準値を計算しているため、給食に使用される食品が基準値に適合していれば、安全性は十分確保されている。

12. 献立の変更      測定した食材が基準を超えた場合は、食材の産地変更もしくは代替品変更で対応するが、調達不可能である場合は、該当食材を除いた献立で給食を提供する。
13. 結果の公表      測定した日に市のホームページで、測定数値を公表する。

附則

この要領は、平成24年7月1日から施行する。

附則

この要領は、平成30年4月1日から施行する。