

食品中の放射性物質について知ろう

保護者の皆様へ

2011年3月、東京電力福島第一原子力発電所の事故により放出された放射性物質によって、食品の安全が脅かされる事態が発生しました。事故から5年以上が経過し、現在では、生産者をはじめ関係者の努力等により、食品中の放射性物質は低減され、流通している食品は安全な状態が続いています。

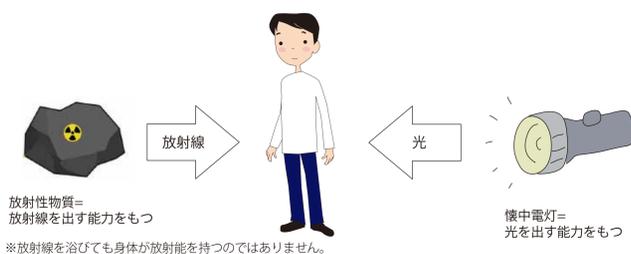
一方、まだ不安を感じる保護者の方々もいるかもしれません。この展示では、放射性物質、食品安全を確保するための基準値や基準値が守られていることを確認する検査、そして各種調査結果の正確な情報に触れていただきたいと思います。

放射線と放射能ってどっちがうの？

放射線は目に見えないけれど、すごく高いエネルギーをもっているんだ。放射能はこの放射線を出す力。この力をもったものが放射性物質だ。放射性物質が放射線を出す力を「ベクレル」、人がうける放射線のえいきょうを「シーベルト」という単位で表すんだ。

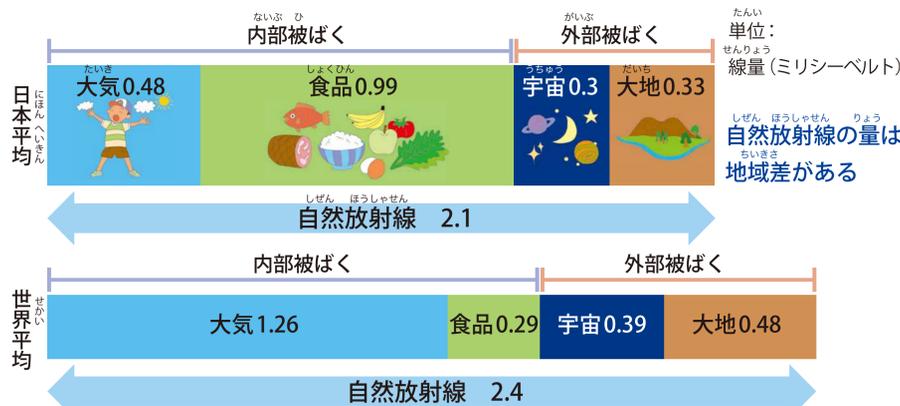
もともと宇宙や地球にはたくさんの放射性物質があるんだ。人は空からも地面からも弱い放射線をうけているんだ。

じつは食べものにも、もともと自然の放射性物質が入っていて、昔からずっと1年に約1ミリシーベルト※の放射線をうけているんだよ。



放射線を出す力を表す単位=ベクレル(Bq)
放射線が人に与えるえいきょうを表す単位=シーベルト(Sv)

※ミリは1000分の1というみ



出典: 2008年国連科学委員会報告、原子力安全研究協会「新版 生活環境放射線」(2011年)

食べものの中の人工の放射性物質にはどんなルールがあるの？

日本のお店で売っている食べものや飲みものには、入っている人工の放射性物質の量が、この数字より少ないものしか売ってはいけないというルールがあるよ。この数字は食べものからの放射線で、体のぐあいが悪くならないように決めたんだ。

放射性セシウムの基準値

食品群	基準値 (ベクレル/kg)
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50
一般食品	100

食べものの中の放射性物質はどのくらい？

日本中で食べものの中の人工の放射性物質の検査がされているけど、地図のピンクの地域では、とくに検査をするようにしているんだ。いままで検査してきた結果をよくしらべて、放射性物質のルールが守られていなかった食べもの種類やつくった場所は、とくにしっかりしらべているんだ。

いまでは、食べものの中の人工の放射性物質はへって、人がつくったり育てたりしている食べものは、ほとんどルールが守られているよ。

平成26年度の検査結果



品目	検査点数	基準値超過点数	超過割合
米	約1,102万	2	0.00002%
野菜類	16,712	0	0%
果実類	3,302	0	0%
豆類	3,459	4	0.1%
茶	206	0	0%
原乳	1,846	0	0%
牛肉	186,937	0	0%
豚肉・鶏肉・鶏卵	1,180	0	0%
きのこ・山菜類	8,557	103	1.2%
水産物	20,922	100	0.5%
野生鳥獣肉	1,345	349	25.9%

さらに、お店で売られてる食べものを買ってしらべたら、食べものに入っている放射性物質から1年間にうける人工の放射線量はほんのちょっと。1ミリシーベルトの100分の1である0.01ミリシーベルトよりもずっと少なかったんだ。