

越谷市立病院の病院給食食材の放射性物質測定検査について

測定結果

検査日：平成29年8月23日(水)

	食材名	産地名	測定結果(Bq/Kg)	
			放射性セシウム Cs-134	放射性セシウム Cs-137
1	生中華麺	富士製麺	不検出	不検出
2	鶏肉	岩手	不検出	不検出
3	じゃがいも	千葉	不検出	不検出

測定下限値:セシウム-134:10Bq/Kg、セシウム-137: :10Bq/Kg

※「不検出」とは測定下限値未満であることを示しています。

測定方法

- ・ NaI(Tl)シンチレーション検出器によるガンマ線測定
- ※日立アロカメディカル(株)製
- ・測定容器 マリネリ容器(CAN-125G-E)
- ・測定下限値 セシウム134:10Bq/kg、セシウム137:10Bq/kg



食品放射能測定システム

検出された場合の対応

- ・測定の結果、測定下限値を超えた場合は、食材を変更するなどの対応を図ります。

<参考>食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値（平成24年4月より）

数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

飲料水	ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水）	10
	飲用茶（茶を原料とする清涼飲料水及び飲用に供する茶） ※1	
牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26年厚生省令第52号）第2条第 1 項に規定する乳及び同条第 40 項に規定する乳飲料	50
乳児用食品	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品	50
一般食品	上記以外の食品※2	100

※1飲用に供する茶については、原材料の茶葉から浸出した状態に基準値を適用。

※2 乾しいたけ、乾燥わかめなど原材料を乾燥し、通常水戻しして摂取する乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜については、原材料の状態と水戻しを行った状態に基準値を適用。また、食用こめ油の原材料となる米ぬか及び食用植物油の原材料となる種子については、原材料から抽出した油脂に基準値を適用。