



ラボくん調査室 ちよっと学習 食品の放射能編

放射性物質の食品健康評価について



「放射性物質の食品健康評価に関する審議結果(案)についてのご意見・情報の募集について」

…パブリックコメント*1が8月27日に終了しました。

厚生労働省は、福島第一原子力発電所の事故による食品の放射性物質の汚染に対して、原子力安全委員会から示された「飲食物摂取制限に関する指標」を暫定規制値としました。しかし、この暫定規制値は緊急を要するために食品安全委員会の食品健康影響評価を受けずに定めたものであるために、厚生労働大臣は3月20日に食品安全委員会に対して評価を要請しました。3月29日、食品安全委員会による「放射性物質に関する緊急とりまとめ」において、緊急時の対応としては十分な安全性を見込んだものとの評価に基づき4月4日に暫定規制値の維持を決定しました。その後、食品安全委員会は「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループを設置し検討を重ねました。その結果、7月26日に緊急時での年間線量を定めた暫定規制値に対して、緊急時・平常時を通じた生涯の累積線量評価としての「食品中に含まれる放射性物質の食品健康影響評価(案)をまとめ、パブリックコメント*1を経て厚生労働省に提示されることとなります。

*1) 公的な機関が規則あるいは命令などの類のものを制定しようとするときに、広く公に(=パブリック)に、意見・情報・改善案など(=コメント)を求める手続をいう。

「放射性物質に関する緊急のとりまとめ」と「食品中に含まれる放射性物質の食品健康影響評価(案)」との比較

| | 緊急のとりまとめ (3月29日) | 評価(案) (7月26日) |
|---------|---------------------------------|---------------------------|
| 期間 | 緊急時(年間線量) | 緊急時・平常時を通じた生涯累計線量 |
| 対象核種と線量 | ヨウ素:実効線量2mSv相当 セシウム:実効線量5mSv | 放射性物質合計の実効線量でおおよそ100 mSv |
| 主要論拠 | 国際機関(ICRP等)の緊急時対応に関する見解 | 外部被ばくも含めた放射線による健康影響の疫学データ |

*mSv=ミリシーベルト

現在、いずみ市民生協では生鮮食品を中心に福島第一原発事故の影響が考えられる地域での取扱商品は事前の放射能検査を実施しております。新米については期間を決めた一斉検査を実施することとしています。なお、組合員のみなさんが商品を選択できるように必要な情報は丁寧に発信します。今回の食品安全委員会の評価案に基づいての厚生労働省の基準策定と対応については、しっかりと監視し、必要な要請を行っていくことも必要と考えています。



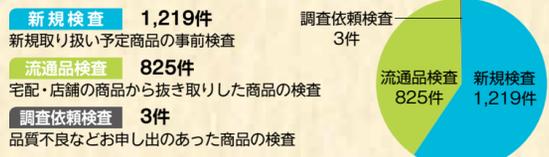
商品検査実績

朝夕はめっきり涼しくなってきましたが、日中はまだまだ暑く感じられる日があります。食品の保管は夏と同じように取り扱うことを心がけましょう。

九州地方から今年収穫された新米の企画も始まっています。残留農薬検査に加えて東北地方中心に放射能検査もすすめていきます。

* PCR = 遺伝子増幅検査

| 8月度 | 微生物 | 食品添加物 | 残留農薬 | 動物用医薬品 | PCR | 特定原材料 | 合計 |
|-----|-------|-------|------|--------|-----|-------|-------|
| 宅配 | 1,514 | 204 | 75 | 9 | 16 | 16 | 1,834 |
| 店舗 | 151 | 10 | 49 | 0 | 3 | 0 | 213 |
| 合計 | 1,665 | 214 | 124 | 9 | 19 | 16 | 2,047 |



不適合検査報告

8月度の検査において不適合は10件(微生物検査)でした。

| | 自主基準不適合 | 関連法規不適合 |
|----------|---------|---------|
| 微生物検査 | 6 | 4 |
| 食品添加物検査 | 0 | 0 |
| 残留農薬検査 | 0 | 0 |
| 動物用医薬品検査 | 0 | 0 |
| PCR検査 | 0 | 0 |
| 合計 | 6 | 4 |

8月度の不適合は10件でした。大腸菌群が検出されましたが、加熱後の取扱い不備によるものと考えられたことから、製造工場へ原因の調査と改善対策について要請しました。

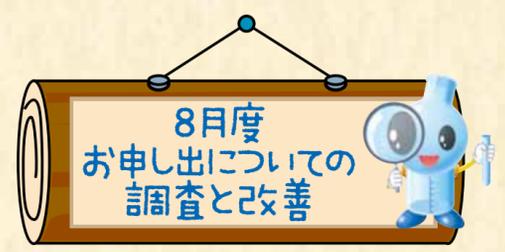
引き続き検査結果を取引先へ伝え、衛生管理、品質管理の向上に努めます。

| 検査時期 | 取扱区分 | 商品名 | 不適合内容 | 対応 | |
|-------------|-------|---------------|-----------------|------------|------|
| 新規事前検査 | 宅配 | レンジでチーズインコロッケ | 大腸菌群 | 再検査予定 | |
| | 宅配 | 焼かき釜めし | 一般生菌数/大腸菌群 | 再検査予定 | |
| 流通品(抜き取り)検査 | 入荷時検査 | 宅配 | バリアイスもなか | 大腸菌群 | 改善指導 |
| | | 宅配 | 味めぐり(夏) | 一般生菌数/大腸菌群 | 改善指導 |
| | | 宅配 | あご野焼ちくわ | 一般生菌数/大腸菌群 | 改善指導 |
| | 期限日検査 | 店舗 | 和そば | 一般生菌数 | 改善指導 |
| | | 店舗 | 錦糸卵たっぷり冷し中華レモン味 | 一般生菌数/大腸菌群 | 改善指導 |
| | | 店舗 | 七宝野菜のサラダラーメン | 一般生菌数/大腸菌群 | 改善指導 |
| | | ぶっかけおろしそば | 一般生菌数/大腸菌群 | 改善指導 | |
| | | ぼたぼたこあげ | 大腸菌群 | 改善指導 | |

*上記の自主基準不適合、関連法規不適合については、商品の安全性に直結する問題はありません。

8月度放射能検査報告

| | |
|-------|--|
| 放射能検査 | 8月度の放射能検査の結果はすべて未検出(ND)でした。(放射能セシウムに対して検出限界値50ベクレル/kgでの検査結果) |
|-------|--|



8月度は362件のお申し出がありました。

2011年度8月の受付件数は、昨年対比103.7%となりました。7月に引き続き昨年度より増加の傾向となっています。

| 主な内容 | 8月度・申告内容 | 件数 | 昨年 |
|------|----------|-----|-----|
| 主な内容 | 異物混入調査 | 105 | 91 |
| | 異味異臭調査 | 73 | 60 |
| | 容器・包装調査 | 34 | 39 |
| | 変色 | 8 | 20 |
| | 人体被害申告調査 | 5 | 16 |
| | (中略) | | |
| 総数 | | 362 | 349 |

ピックアップ

同じお申し出が複数発生した商品が2品ありました。製造メーカーに原因の調査と対策を講じるように要請しました。

- 商品名: マカロニ彩りサラダ
- お申し出内容「酸っぱい」

調査報告 お預かり現品(複数)を確認した結果、メーカー保存品と比べにおい味が違いが感じられるものがありました。なお、工場保存品及びお預かり現品(未開封品)の細菌検査をしたところ、問題は認められませんでした。これらの結果を受け、製造工程を調査しましたところ、以下の問題点が考えられました。

- ① 運搬のボイル工程で水切りが不完全であったためpH調整剤(クエン酸)を含んだままボイルした。
- ② 千切りニンジンのボイル工程で酢の投入量を誤った。
- ③ マカロニの下味に使用している調味酢を多く使った。
- ④ 具材とソースの混合割合にばらつきが生じた。

今回、上記の複数の要因が重なり、薄めのソースに酸味の強い具材が合わさったために、異味・異臭が発生したものと考えます。

- 対策 ① マカロニの下味(調味酢)用として専用の計量カップを使用することで計量ミス(超過投入)を防止します。
- ② 官能検査について、検査項目を整備します。
- ③ 各種配合工程で、作業指示書を簡単、明瞭な形に整備します。

- 商品名: えびチャーハン
- お申し出内容「塩辛い」

調査報告 お預かり現品を確認した結果、塩辛さは感じられましたが、メーカー保存品との比較では違いは感じられず、仕様通りの製造品と判断しました。

この商品は8月5日製造分よりリニューアルしました。変更後はたまごを増量し、たまご自体にも塩分を配合していき、炒めて仕上げる調理方法に変更しています。

今回、このリニューアルによる香辛料の増量、調理方法の変更により調味料の辛さが引き立ったために「塩辛い」と感じられたものと考えます。

- 対策 ① 今回の件を受け、製品の設計・開発時の原料選定・配合(味付け)等を含め、製品品質についての検討を行います。
- ② 官能検査員の定期的な教育・訓練を行い、異常品の製品化を防止します。

お店の衛生点検



今回はコープ城山の農産部門を点検しました。加工場では野菜やフルーツのカット作業も行っているため、鮮度や衛生管理に不備がないか点検しました。

前回点検時 ● 冷蔵庫で入荷日を明記するルールが一部守られていませんでした。

今回点検時 ● 冷蔵庫で商品は入荷日毎にきちんと分けられ棚に整頓されていました。古い商品が残らないように商品の管理が徹底されています。

● 売場では、産地表示がされていない商品がありました。

点検者総評.....

加工場内は整理整頓されており、加工場、作業者の衛生状態に問題はありませんでした。また、包丁、まな板の拭き取り検査(一般生菌数・大腸菌群)においても問題は認められませんでした。今後も定期的にチェックを行っていきます。

● 定期的に点検しています

| 衛生点検 | ふきとり検査 |
|---|--|
| お店の従業員や加工場などが清潔に保たれているかをチェック項目に添って抜き打ちで点検します。 | 加工場の包丁やまな板などの調理器具にばい菌が付着していないかをコープ・ラボで検査します。 |

ラボちゃんねる



コープ・ラボでは、見学時に学習体験(豆腐作り・手洗い実験・味覚テスト)ができるってこと、もうみんな知ってるよね? 今度、その学習体験に新しく「微生物検査を体験してみよう!」が仲間入りしました~。

この体験では、乳酸菌飲料(のむむ)1本中の乳酸菌数を調べます。実験器具を使って薄めたり塗ったりして、温かいところで保存したあと現れた菌の塊の数を数えて全体の乳酸菌数を算出するんだよ。また、体に良い菌、悪い菌、乳酸菌などについてのミニ学習もするから、健康生活を考える機会になるかも!!さあみんな誘ってコープ・ラボへGO! GO!

