

安心して魚を食べ続けるために



知ってほしい

放射性物質
検査の話



令和6年3月
水産庁

はじめに

東京電力福島第一原子力発電所の事故から13年が経過しました。

水産庁では、水産物の安全性を確保するため、事故後から水産物の放射性物質濃度の検査を継続し、公表してきました。本パンフレットでは、水産物中の放射性セシウム濃度が大幅に低下していることや、令和4年度から開始したトリチウム精密分析や令和5年度から開始したトリチウム迅速分析について説明します。



目次

はじめに	1
目次	2
食品の放射性物質検査のしくみ	
基準値とは？	3
検査の枠組み	4
検査の方法	5
調査でわかってきたこと	
海産種の放射性セシウム濃度	
海産種の放射性セシウム分析の状況	7
海産種の放射性セシウム濃度の変化	8
淡水種の放射性セシウム濃度	
淡水種の放射性セシウム分析の状況	9
主な淡水種の放射性セシウム濃度の変化	10
ALPS処理水とトリチウムの検査	
ALPS処理水とは？	11
トリチウムとは？	11
トリチウム分析の結果	
トリチウム精密分析の状況	12
トリチウム迅速分析の状況	12
参考1：トリチウム精密分析の方法	13
参考2：トリチウム迅速分析の方法	15
コラム	17



食品の放射性物質検査のしくみ

基準値とは？

日本では、原発事故後の食品から追加して受ける被ばく量を、生涯に受ける影響が十分に小さく問題ないレベル（年間1ミリシーベルト）以下に抑えることを目的として、一般食品の放射性物質の基準値を^{ベクレル}100Bq/kgに設定しています。この基準値は、年齢や性別による摂取品目、量の違いを考慮して算出された最大値（120Bq/kg）を切り下げてあり、乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮したものとなっています。

こうした基準値を超えた食品を流通させないようにした結果、厚生労働省や福島県庁の調査では、原発事故由来の放射性物質による食品からの被ばく量は、目的とした年間1ミリシーベルトの100分の1未満となっています。

出典：

食べものと放射性物質のはなし（厚生労働省ほか）

食品中の放射性物質への対応（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin-detailed.html#kijun

日常食の放射線モニタリング結果（福島県庁）

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/nichijoshoku-moni.html>

