
QA28 原材料の状態と食べる状態（水戻しを行った状態）で一般食品の基準値を適用する、乾燥食品の範囲を示してください。

乾燥食品とは、乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等のことです。具体的な食品としては、乾燥きのこ類は、日本標準商品分類（以下「商品分類」という）に示された乾燥きのこ類のうち、しいたけ、きくらげ等、乾燥野菜は、商品分類に示された乾燥野菜のうち、フレーク及びパウダーを除くものとし、かんぴょう、割り干しだいこん、切り干しだいこん、ぜんまい、わらび、いもがら等が該当します。乾燥させた海藻類は、商品分類に示された加工海藻類のうち、こんぶ、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天等が、乾燥させた魚介類は、商品分類に示された素干魚介類のうち、本干みがきにしん、棒たら、さめひれ等、煮干魚介類のうち、干あわび、干なまこ等が、それぞれ該当します。

出典：厚生労働省「食品中の放射性物質に係る基準値の設定に関する Q&A について（平成 24 年 7 月 5 日）」より作成

出典の公開日：平成 24 年 7 月 5 日

本資料への収録日：平成 24 年 12 月 27 日

改訂日：平成 27 年 3 月 31 日