

| 食品区分   | 放射性物質に関わる基準値                                |
|--|---|
| <b>飲料など</b>  |   |
| 緑茶、緑茶を原料の一部を含むブレンド茶  | 飲料水の基準<br>(1キログラム当たり10ベクレル (Bq/kg))         |
| 緑茶等に砂糖、抹茶、香料、ビタミンC等を加えたもの  | 大麦の状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg)) |
| 麦茶   | 大麦の状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg)) |
| 緑茶・麦茶以外の、紅茶、ウーロン茶、ハーブティ、<br>杜仲茶、ドクダミ茶、レギュラーコーヒーなど                                  | 飲む状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg))  |
| ミルクを加えたものなどで、乳及び乳製品の成分規格<br>等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)の乳(牛<br>乳、低脂肪乳、加工乳等)及び乳飲料に該当するもの | 牛乳の区分の基準<br>(1キログラム当たり50ベクレル (Bq/kg))       |
| 抹茶や茶葉をそのまま粉砕した粉末茶  | 粉末の状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg)) |
| 粉末飲料等の希釈して飲まれる飲料   | 製品状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg))  |
| 抹茶を原料を含むペットボトル飲料のうち、緑茶の浸<br>出液を原料に含まないもの   | 製品状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg))  |
| <b>乾燥食品</b>  |   |
| 濃縮スープ、濃縮たれ、濃縮つゆなどの濃縮食品   | 製品状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg))  |
| フリーズドライ食品、粉末スープ、即席みそ汁などの<br>乾燥食品   | 製品状態で一般食品の基準<br>(1キログラム当たり100ベクレル (Bq/kg))  |

厚生労働省ウェブサイト「食品中の放射性物質への対応」より作成  厚生労働省

表は、飲料等において適用される放射性物質に係る基準値や、粉末を水や湯に溶かして飲用するスープなどの濃縮食品、乾燥食品において適用される放射性物質に係る基準値の一部を示したものです。各区分の詳細は以下を参照ください。

- ・ 緑茶：せん茶と、これに類するものとして玉露、ほうじ茶、玄米茶などチャノキを原料とし、茶葉を発酵させていないもの。
- ・ 抹茶・茶葉を粉砕した粉末茶：茶葉から浸出された茶ではなく、茶葉そのもので摂取すること、また、アイスクリーム等の食品の原料としても使用される場合も多いことから、粉末の状態で一般食品の基準が適用される。
- ・ 乾燥食品：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は、乾燥さのご類、乾燥野菜、乾燥させた海藻類、乾燥させた魚介類。
- ・ 乾燥さのご類：日本標準食品分類に示された乾燥さのご類のうち、しいたけ、きくらげ等
- ・ 乾燥野菜：日本標準食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き、かんぴょう、割り干しだいごん、切り干しだいごん、ぜんまい、わらび、いもがら等
- ・ 乾燥させた海藻類：日本標準食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
- ・ 乾燥させた魚介類：日本標準食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
- ・ 乾燥しいたけ：粉砕後のサンプルに、日本食品標準成分表等の水戻しによる水分含量の公表データ（重量変化率）を参考として、必要な水分をあらかじめ添加して検査を行うことを原則としています。この方法では、だし汁に溶出する分も含めて検査をしていることと同義となります。
- ・ 濃縮果汁：運送用等の目的でのみ流通し、消費者など不特定の方に販売されるまでには、工場等で必ず希釈された状態に再加工されることが確実なものなどについては、濃縮された状態で飲食に供される可能性はないため、原則として濃縮率に基づいて果汁の状態に希釈した状態に基準値が適用となる。

これらの基準は、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」にまとめられています。

本資料への収録日：2019年3月31日