
QA9 一般食品を使って離乳食を手作りした場合、その材料は 100 ベクレル/kg が基準値となりますが、手作りの離乳食よりも市販のベビーフードのほうが安全ということですか。

一般食品の基準値を計算する際には、乳児を含めて、年齢や男女別、妊婦等 10 区分に分け、各区分別の食品摂取量や、代謝等が考慮された線量係数を用い、一般食品の 50% が汚染されていると仮定して計算しています。その上で、各区分の中で最も厳しい値（13～18 歳男性の 20 ベクレル/kg）を安全側に切り下げた 100 ベクレル/kg を、全区分の基準値として適用しています。このように、乳幼児をはじめ、全ての世代に配慮したものとなっているので、仮に乳児が一般食品を食べ続けた場合も、その安全性は確保されています。

乳児用食品の基準値については、乳児だけが食べる食品について、特に配慮し設定したのですが、前述のとおり一般食品の基準値でも乳児への安全性は十分確保されています。

統一的な基礎資料の関連項目

下巻 第 8 章 76 ページ「基準値の計算の考え方 (2/2)」

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