QA27 加工した食品に、基準値はどのように適用されるのですか。調理に使う「木炭」や「薪」には、基準値があるのですか

製造、加工食品は、最終製品だけでなく、原材料においても一般食品の基準値^{※1}が適用されます。

※1：現行の基準値は、食品衛生法に基づく食品の成分規格として定めるものであり、これに適合しない食品を製造、輸入、加工、使用、調理、保存、販売することはできません。したがって、基準値を超過する食品を原料として使用することも禁止されます。

乾燥きのこ類など、原材料を乾燥させ、水戻しを行ってから食べる食品については、原材料である生の状態と、乾燥品から水戻しして食べる状態で、一般食品の基準値 100 ベクレル/kg を適用します。

のり、煮干し、するめ、干しぶどうなど原材料を乾燥させ、そのまま食べる食品は、原材料の状態と製造、加工された状態（乾燥した状態）それぞれで一般食品の基準値 100 ベクレル/kg を適用します。

濃縮スープ、濃縮たれ、濃縮つゆなどの濃縮食品は、使用方法も様々であることから、原則として、製品状態で一般食品の基準値 100 ベクレル/kg を適用します。

食品の調理などの際に使用される木炭や薪などについては、これまでの研究から、放射性セシウムの大部分は食品に移行せず、約 9 割が燃焼灰^{※2}にとどまることがわかっています。

そのため、木炭や薪が燃えた後の燃焼灰が、一般廃棄物の基準値 8,000 ベクレル/kg 以下となるように、灰になる割合から逆算して、木炭 280 ベクレル/kg、薪 40 ベクレル/kg という当面の指標値を定め管理しています。

※2：実証試験により、木炭 1kg を燃焼させると 30g、薪 1kg を燃焼させると 5g の燃焼灰が発生。

出典：消費者庁「食品と放射能 Q&A」（第 9 版）より作成

出典の公開日：2014 年 11 月 13 日

本資料への収録日：2015 年 3 月 31 日