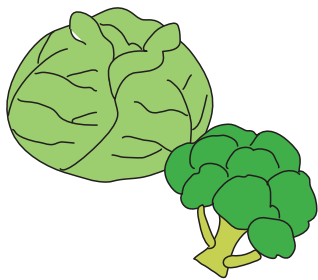




問1 摂取制限等の指示において、
どのような考え方で野菜を分類しているのですか。
また、「野菜類等」にはお茶が含まれますか。

答

1 野菜にはいろいろな種類がありますが、国際的な食品分類を活用して、空中から落下する化学物質を受ける野菜の形や、葉の面積などを考慮して分類しています。



2 具体的には、以下のような分類となっています。

(1) 主に「葉」の部分を食べるもの：葉菜類

※葉の形により以下のとおり分類されます。

○葉が重ならず各々広がった状態のもの：「非結球性葉菜類」

→ホウレンソウ、コマツナ、ミズナ、チンゲンサイ、ナバナ(カキナ)、
非結球レタス(ロメインレタス、サニーレタスなど)、シュンギク

○葉が重なりあって球状になっているもの：「結球性葉菜類」

→キャベツ、ハクサイ、結球レタス

(2) 「花や蕾」の部分を食べるもの：花蕾類あるいは花菜類

→ブロッコリー、カリフラワー

(3) 「果実」の部分を食べるもの：果菜類

○ウリ科の果菜類→キュウリ、カボチャ

○ナス科の果菜類→トマト、ナス、ピーマン

(4) 主に「茎や葉」の部分を食べるもの：茎菜類

→セロリー、アスパラガス

(5) ネギの仲間のうち、「葉」の部分を食べるもの：ネギ属野菜類

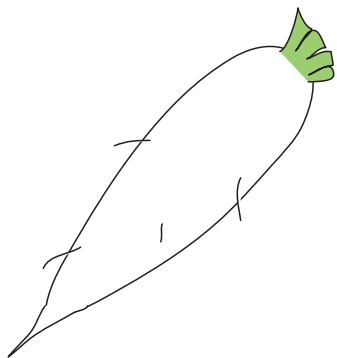
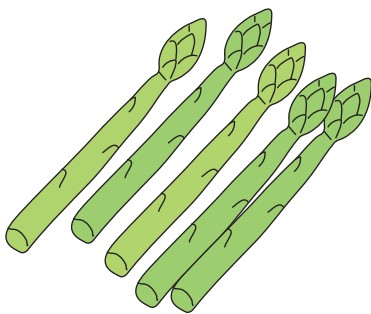
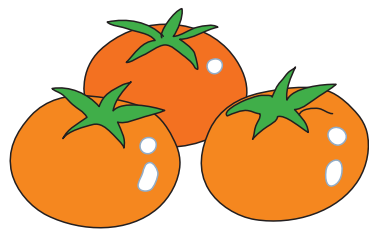
→ネギ、ニラ

(6) 「熟していない豆やさや」を食べるもの：未成熟豆類

→エダマメ、サヤインゲン、サヤエンドウ

(7) 「地中の根など」の部分を食べるもの：根菜類

→ダイコン、カブ、ニンジン



3 野菜類等には「茶」も含まれます。

畑から収穫された「生葉」、それを乾燥・成形した「荒茶」、各地の荒茶をブレンドし、さらに乾燥させて仕上げた「製茶」があります。それぞれ、食品衛生法に基づく暫定規制値(放射性セシウム：500Bq(ベクレル)/kg)の対象になります。ただし、飲用する際はお湯で抽出するため、一般的に放射性セシウムの濃度は製茶の35分の1程度(消費者庁計算)になります。

問2 野菜の放射性物質検査は、 どのような結果となっていますか。

答

- 1 原子力発電所の事故直後は、放射性ヨウ素などの放射性物質を含む大気中の細かいチリが雨水などと一緒に空中から落下し、葉の表面に付着したと考えられます。このため、葉の表面が上を向いて広がっているホウレンソウなどの「非結球性葉菜類(ひけつきゅうせいようさいるい)」では、他の野菜に比べて高い濃度の放射性物質が検出される例が見られました。関係17都県で実施している野菜の放射性物質検査の結果においても、3月から5月末までに2,502点の検査が実施され、暫定規制値を超えるものが134点ありました。
- 2 その後、大気中の放射性物質濃度は低くなってきましたが、3月下旬以降に土壌を耕し、種をまき、または苗を植え替えて収穫期を迎える野菜は、土壌に含まれる放射性物質が根から吸収される可能性があり、注視していく必要があります。
関係17都県で実施している野菜の放射性物質検査の結果では、6月から9月末までに検査された3,464点すべてが、暫定規制値以下となっています。
- 3 なお、放射性ヨウ素は半減するまでの期間が8日間と短いのに対して、放射性セシウムは半減期が長い(セシウム137は30年)、将来にわたってしっかりと調査していくことが重要です。



問3 生鮮農産物の原産地表示はきちんと行われているのですか。

答

- 1 国産農産物の原産地表示は、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準により、都道府県名あるいは市町村名やその他一般に知られている地名を表示することが義務付けられています。
- 2 同一県内でも区域に分けて出荷制限等が行われる中で、生産者には、市町村名や地域名を積極的に表示することが期待されます。
- 3 この表示義務に違反した場合には、JAS法に基づく指示・公表等の行政措置や刑事罰の対象となります。消費者庁では、引き続き農林水産省や都道府県と連携し、産地偽装が起これないように取締りに努めています。

参考

生鮮食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第514号)(抄)

(生鮮食品の表示事項)

第3条 生鮮食品(業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。)の品質に関し、販売業者(販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。)が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(生鮮食品の表示の方法)

第4条 前条第1項第1号及び第2号に掲げる事項並びに同条第2項の内容量の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 略

(2) 原産地

次に定めるところにより事実在即して記載すること。ただし、同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあつては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、異なる種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあつては当該生鮮食品それぞれの名称に併記すること。

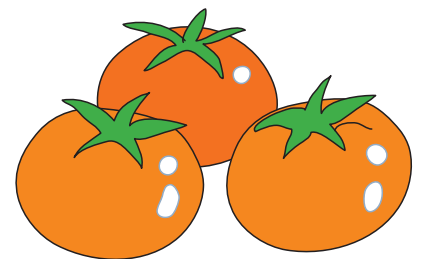
ア 農産物

国産品にあつては都道府県名を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、都道府県名又は原産国名の記載を省略することができる。

問4 家庭菜園の野菜は安全ですか。

答

- 1 家庭菜園で栽培した野菜に含まれる放射性物質の濃度は、その周辺地域で生産・出荷されているものと似かよっていると考えられます。
したがって、その所在地において出荷制限、摂取制限が行われていないかを確認した上で食べるようにしましょう。
- 2 これまでの検査の結果、5月中旬以降は、露地栽培でもハウス栽培でも、通常家庭菜園の対象になるような野菜の放射性物質濃度は低く、暫定規制値を超える事例はありません(問2参照)。
- 3 なお、野菜等の出荷制限等を行う際には、しいたけなどを除き、露地栽培・ハウス栽培に関係なく対象としています。これは、ハウスで栽培していても、換気などによって農作物が放射性物質を含むガスやチリを浴びる可能性があること、また流通段階においても、ハウスものと露地ものとは通常は区分されていないことなどを踏まえた対応です。





問5 野菜をゆでたり洗ったりすると放射線の値が減りますか。

- 1 これまでに述べたように、放射性物質が食品衛生法に基づく暫定規制値を超える食品は、出荷制限などにより流通させないことになっています。ですから、市場で販売されている野菜に関し、特別な対策を行う必要は基本的にありません。
- 2 なお、熱によって放射能が低減することはありませんが、独立行政法人放射線医学総合研究所によれば、「野菜を洗う、煮る(煮汁は捨てる)、皮や外葉をむく、などによって、汚染の低減が期待できます」とのことです。
放射能が特に気になる方は、参考にしてください。
- 3 昆布やワカメなどにはヨウ素が含まれていますが、含まれるヨウ素の量が一定ではなく、微量のヨウ素しか含まれていない場合もあり、確実な予防効果は期待できません。

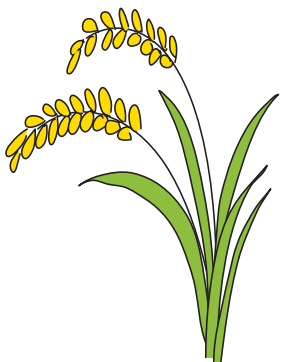


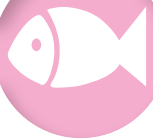


問1 お米はきちんと検査されるのですか。

答

- 1 米は国民の主食であり、摂取量、生産量が多く、農家による直接販売を含め多様な流通形態を持っています。
- 2 このため平成23年度産の米について、まず、生産された米の放射性物質が食品衛生法の暫定規制値(500Bq(ベクレル)/kg)を超える可能性の高い地域は、4月に作付制限を実施しています。それ以外の地域で土壤中の放射性セシウム濃度が比較的高い市町村等では、①収穫前の予備調査、②収穫後の本調査の二段階で放射性物質の調査が行われています。
- 3 予備調査の結果、放射性セシウムの濃度が一定水準200Bq(ベクレル)/kgを超えた市町村においては、本調査で重点的な調査を行います。作付面積で概ね15haに1点(概ね集落毎に1点に相当)を試料採取するなど、入念な検査を実施しています。
本調査の結果、暫定規制値を超える放射性セシウムが検出された場合、市町村(又は旧市町村)単位で、その地域の全ての米について出荷制限されます。
- 4 出荷制限が行われた場合、米は一年一作のため、平成23年産米については出荷制限の途中解除は行われません。さらに、いわゆる食糧法に基づく省令により、出荷制限された区域の米については、廃棄処分が義務付けられます。
- 5 平成22年産以前の米は、今回の原子力発電所事故の前に収穫され、貯蔵されていたものです。事故の発生後も屋内で適切な管理の下に貯蔵されている限り、放射性物質を含むガスやチリを浴びることはありません。
- 6 平成23年産米の放射性物質調査は、10月20日現在、関係17都県のうち16都県において既に終了しました(予備調査、本調査合わせて約4,000地点)。その大部分は暫定規制値を大幅に下回り、暫定規制値を超えたものではありませんでした。したがって、出荷制限も行われていません。
予備調査で一定水準を超えた地域がありましたが、当該地域では本調査で重点的な調査を行ったところ、暫定規制値を超える放射性セシウムは検出されませんでした。





問1 現在販売されている水産物は食べても大丈夫ですか。

答

- 1 福島第一原子力発電所の近くの海では、現在、出漁が行われていませんので、同原子力発電所周辺で水揚げされた水産物は市場に出回っていません。
- 2 福島県で水揚げされた「イカナゴの稚魚」から、食品衛生法に基づく暫定規制値を上回る放射性物質が検出されました。これは、魚の安全性を確認するために試験的に漁獲されたものですが、この結果を受け、同県で水揚げされるイカナゴの稚魚について、4月20日付で、原子力災害対策本部長（内閣総理大臣）から知事に対し、出荷制限および摂取制限に関する指示が出されました。
- 3 また、福島県内の一部の河川や湖沼で採捕された「ヤマメ（養殖を除く）」、「ウグイ」、「アユ（養殖を除く）」からも、食品衛生法に基づく暫定規制値を上回る放射性物質が検出されたことを受け、6月以降、これらについても出荷制限の指示が出されています。
- 4 福島県に隣接する県の海域においても、各県が漁業を再開する前に、試験的に漁獲した水産物に含まれる放射性物質の検査を行い、その分析結果が暫定規制値を超えないことが確認された場合にのみ、漁業を再開することになっています。
- 5 漁業再開後も漁獲された水産物の安全確認のため、放射性物質の検査を継続して週1回程度行います。



問2 生鮮水産物の原産地表示はきちんと行われているのですか。

答

- 1 国産の生鮮水産物の原産地表示については、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準により、「生産した水域の名称」(水域名)を記載しなければなりません(例:茨城県沖、三陸沖、銚子沖など)。
- 2 ただし、水域をまたがって漁をする場合など、水域名の記載が困難な場合には、「水揚げした港名又はその属する都道府県名」をもって水域名の記載に代えることができることになっています。
- 3 この表示義務に違反した場合には、生鮮農産物と同様に、JAS法に基づく指示・公表等の行政措置や刑事罰の対象となります。消費者庁では、農林水産省や都道府県と連携し、産地偽装が起こらないよう取締りに努めています。

参考

生鮮食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第514号)(抄)

(生鮮食品の表示事項)

第3条 生鮮食品(業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。)の品質に関し、販売業者(販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。)が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(生鮮食品の表示の方法)

第4条 前条第1項第1号及び第2号に掲げる事項並びに同条第2項の内容量の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

- (1) 略
- (2) 原産地

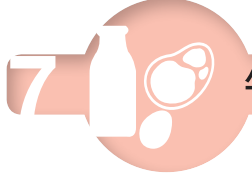
次に定めるところにより事実即して記載すること。ただし、同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあつては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、異なる種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあつては当該生鮮食品それぞれの名称に併記すること。

ア、イ 略

ウ 水産物

(ア) 国産品にあつては生産した水域の名称(以下「水域名」という。)又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名をいう。)を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、水域名の記載が困難な場合にあつては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができる。

(イ) (ア)の規定にかかわらず、国産品にあつては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあつては原産国名に水域名を併記することができる。



7 牛乳・肉・卵の安全性

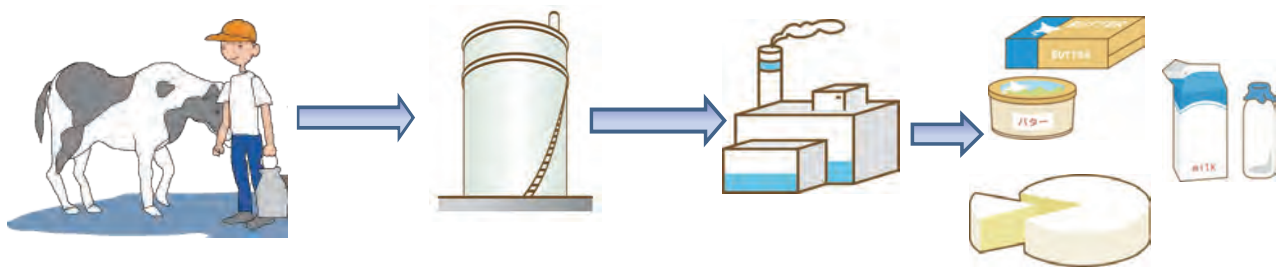
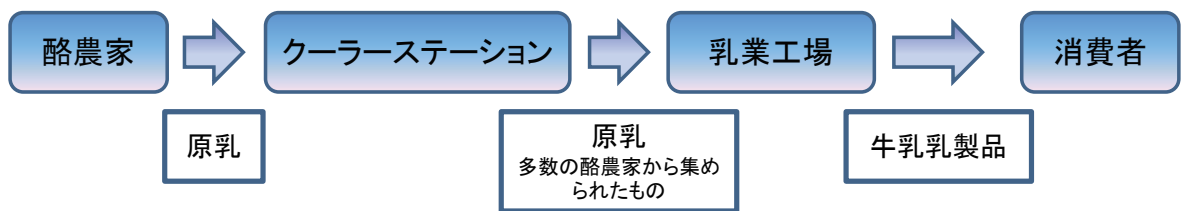
問 1

原乳は、農場単位でなく
クーラーステーション単位で検査が行われています。
これでは、暫定規制値を上回っているものとそうでないものが
混合され、正しい検査にはならないのでは。

答

- 1 健康な乳牛から搾られた原乳は、その酪農家のタンクで10℃以下に冷却し、2日程度貯蔵されます。
- 2 その各酪農家の原乳(搾ったままの乳)をタンクローリーで集め、さらに多数の酪農家の原乳と合わせてクーラーステーションと呼ばれる原乳の冷蔵保管施設にいったん保管します。その後、乳業工場に輸送されるのが一般的です。
- 3 このように、酪農家が生産する原乳は、クーラーステーションに集められた後、原料として乳業工場に出荷され、個々の酪農家が生産した原乳をそのまま消費者が飲むわけではありません。
- 4 したがって、消費者に提供される牛乳・乳製品の安全性を確保するためには、個々の酪農家ごとではなく、クーラーステーション単位で放射性物質に関する検査を行っています。

原乳から牛乳乳製品ができるまで



問2 牛乳の表示のどこをみれば その原産地がわかるのですか。

答

- 1 牛乳・乳製品については、原乳の原産地ではなく、「乳業工場の所在地」が、食品衛生法に基づく表示義務になっています。
- 2 このため、消費者が牛乳・乳製品の表示を見ても、原乳の原産地を確認できない場合があります。また、季節などによっても原産地が変わることもありますので、こうした牛乳・乳製品の情報についてお知りになりたい方は、牛乳・乳製品の製造事業者（メーカー）のお客さま相談室などにお問い合わせください。
- 3 なお、地域的広がりをもって食品衛生法に基づく暫定規制値を超える放射性物質が検出された場合は、原子力災害対策本部長（内閣総理大臣）より関係知事に対し、出荷制限などの指示が出されます。この場合、農協又は乳業者が、クーラーステーションへのお荷段階又は乳業工場へのお荷段階で、原乳のお荷者名や地域の確認を行うこととなっています。したがって、出荷制限等の対象地域の原乳が、牛乳・乳製品の原料として使用されることはありません。

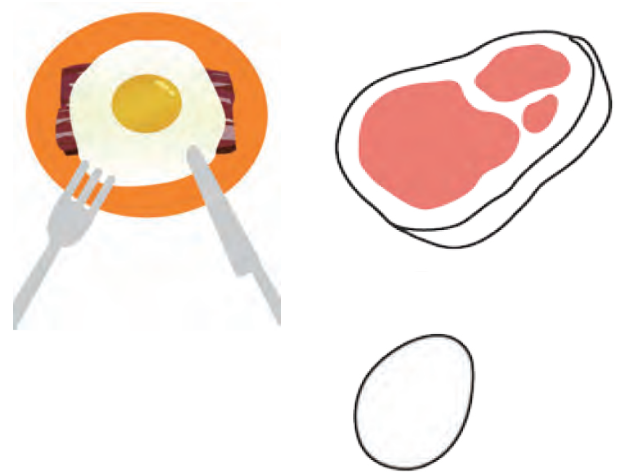




問3 肉や卵に、放射性ヨウ素の
暫定規制値を定める必要はないのですか。

答

- 1 肉や卵については、現在、放射性ヨウ素の暫定規制値は定められていません。
これは、放射性ヨウ素が半減するまでの期間が8日間と短いに対し、肉や卵の生産から人が消費するまでには、それ以上の期間がかかり、放射性ヨウ素の肉・卵への蓄積や、人への移行の程度が小さいと考えられるためです。
- 2 なお、放射性セシウムに関しては、半減するまでの期間（物理学的半減期）が約30年と長いため、食品衛生法に基づく暫定規制値として500Bq（ベクレル）/kgが定められています。



問4 牛肉が大問題になりましたが、何が起きていたのですか。

答

- 1 放射性物質に汚染された稲わらを与えられた可能性のある牛が出荷されていたことが分かり、その数は10月20日現在、4,860頭に上っています。このうち1,605頭の牛の肉が検査され、119頭の牛の肉（検査された牛のうち約7.3%）から暫定規制値を超える放射性セシウムが検出されています。
- 2 収穫後から水田に放置されていた稲わらは、土の上に横たえられていたため、降下物を受け止める表面積が大きく、放射性物質の降下の影響を受けやすい状態でした。飼料は、原発事故前に刈り取り、屋内に保管しているものを使うようにとの注意事項が十分に守られず、原発事故後も水田に放置されていた稲わらが一部で肉牛に与えられ、その中には、粗飼料給与の目安300Bq（ベクレル）/kgを超える放射性セシウムを含むものがありました。
- 3 農林水産省は、あらためて上記の注意事項の徹底を図るとともに、粗飼料については300Bq（ベクレル）/kg以下であることを地域毎に確認するよう指導しています。さらに、原発事故後の稲わらの利用状況の調査を全ての都道府県に要請し、放射性物質に汚染した稲わらを与えられた可能性のある牛を把握しています（その結果は毎週公表）。
- 4 現在、放射性物質に汚染された稲わらを与えられた可能性のある牛は、出荷自粛されています。また、原子力災害対策本部長（総理大臣）から出荷制限の指示が福島県、宮城県、岩手県、栃木県に出されました。4県とも10月20日現在では一部解除され、全頭調査か全戸調査を行い暫定規制値以下となった場合には、市場流通が可能となっています。

また、出荷されてしまった4,860頭の牛は、各牛の個体識別番号が公表されています。該当する牛の肉は県が調査を進め、市場に流通していた場合は販売中止にした上で放射性セシウムの検査を行い、暫定規制値を超えるものは回収しています。
- 5 消費者の皆さんも、購入した牛肉に表示されている個体識別番号を（独）家畜改良センターのホームページに入力すると、誰でもインターネットを通じて牛の生産履歴を調べることができます。また、同センターのホームページでは、「牛肉の放射性物質に関する検索システム」により、個体識別番号から放射性物質検査の状況を確認できます。

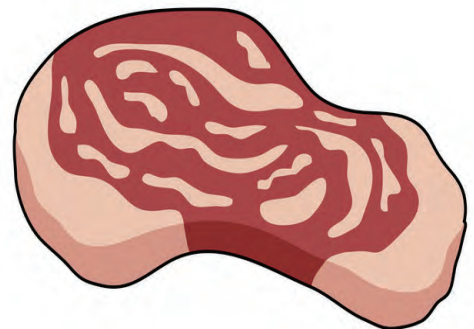


参考

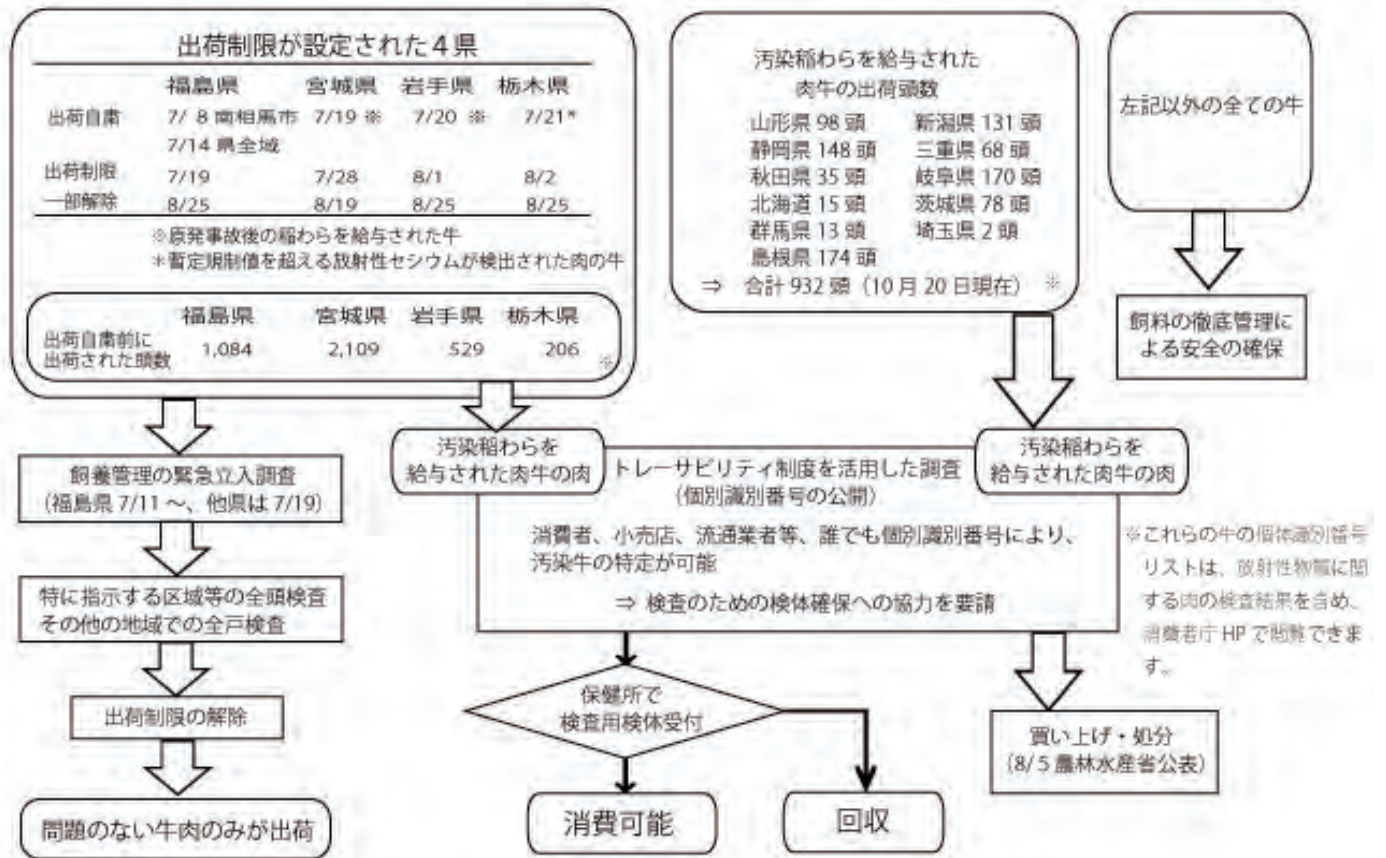
牛肉のトレーサビリティと牛の個体識別について

- (1) 国内で生まれたすべての牛と輸入牛に、10桁の個体識別番号が印字された耳標が装着されます。
- (2) 個体識別番号によって、その牛の性別や種別(黒毛和種など)に加え、出生から、肉用牛であれば肥育を経てとさつ(食肉にするためのと畜・解体処理)まで、乳用牛であれば生乳生産を経て廃用・とさつまでの飼養地などがデータベースに記録されます。
- (3) その牛がとさつされ牛肉となってからは、枝肉、部分肉、精肉と加工され流通していく過程で、その取引に関わる販売業者などにより、個体識別番号が表示され、仕入れの相手先などが帳簿に記録・保存されます。
- (4) これにより、国産牛肉については、牛の出生から消費者に供給されるまでの間の追跡・遡及、すなわち生産流通履歴情報の把握(牛肉のトレーサビリティ)が可能となります。

農林水産省「牛肉のトレーサビリティと牛の個体識別(パンフレット)」より



牛肉の安全確保を確立するための仕組み(平成23年10月20日)



公表されている資料を基に消費者庁が作成