



食品中の放射性物質について

東京電力福島第一原子力発電所の事故から6年以上が経過しました。「食品中の放射性物質に対する現状と取組」をテーマとした「食品に関するリスクコミュニケーション(主催:消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省)」に参加してきました。

結論

今の私たちの食事で放射線を心配する必要はありません。
東北の食品を積極的に食べて応援しましょう。

1. 不安だけは残り、風評被害は続いています。

福島県産食品の購入をためらう人の割合 (消費者庁「風評被害に関する消費者意識の実態調査」より)



2. 事故直後から、基準値を超える食品が流通することがないように管理されています。

- (1) 計画的なモニタリング検査とその結果に基づく出荷制限が行われています。
- (2) 産地での、除染や放射性物質の吸収抑制措置など様々な努力により、
現在ではモニタリング検査でも基準を超えるものはほとんど見られなくなっています。

3. 食品中の放射性物質の基準値

- (1) 基準値は、どの性別・年齢でも、食品から受ける追加の放射線量が「年間1ミリシーベルト以下」になるように決められています。*シーベルト:人体が受ける影響の大きさを表す単位

(2) 「年間1ミリシーベルト以下」とした理由

- ① 私たちは、原子力発電所事故とは関係なく大地や大気、食品から1人当たり年間2.1ミリシーベルトの自然放射線を受けています。
- ② 専門家による食品健康被害影響評価で「放射線による健康被害が確認されるのは、一生涯で、自然放射線に加え、おおよそ100ミリシーベルト以上」という結論が出され、「年間1ミリシーベルト以下」という基準値が設定されました。

*食事から追加的にとった放射線量は年間0.01ミリシーベルト以下でした。(厚生労働省調査)

単位:ミリシーベルト/年	2012年	2014年	2016年
福島(中通り)	0.0066	0.0019	0.0010
大阪	0.0016	0.0008	0.0007



参考 消費者庁ホーム > 東日本大震災関連情報 > 食品と放射能に関する消費者理解増進の取組
http://www.caa.go.jp/earthquake/understanding_food_and_radiation/