

食材の放射能検査情報 H26-第8号

専門機関による精密分析結果(ご報告)

-スクリーニング検査の検証-

放射能検査に関して、庄やグループでは、物流センター(商品本部)での流通前のスクリーニング検査を実施しております。

スクリーニング検査では、問題がない状況が継続しておりますが、検査結果の妥当性を検証するため、安全とされた品目の中から、今回は水産物を1点抽出し、専門機関による精密分析を実施致しました。

この結果、放射能汚染が無いことを確認し、荷受場所でのスクリーニング検査が適切に行われていることを確認致しました。

○ 専門機関での検査結果

委 託 先：(一財)上越環境科学センター

No.	品目名	生産地	放射性セシウム	
			セシウム 134	セシウム 137
1	牡蠣(かき)	宮城県	検出なし	検出なし

分析方法：ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線測定

<参考>

1 庄やグループでは、原発事故直後から食材の放射能汚染状況の変化を継続的に把握して、①出荷制限や汚染実態を踏まえた使用対象(地域・品目)の明確化、②産地側の安全確認、③物流センターで仕入れ食材のスクリーニング検査、④専門機関のゲルマニウム半導体検出器の測定によるダブルチェックで、安全を確認しています。

2 また、食材の使用対象(地域・品目)については、自社の総合科学新潟研究所が全国の自治体による放射能検査結果の結果を毎日把握し、出荷制限の追加・解除、50Bq以上が検出された地域・品目の図表と一覧表を物流センターおよび各店舗に毎週提供して食材仕入れの参考にしています。

これまでのスクリーニング結果から、放射能の汚染が疑われる食材は確認されていないことは、1の①と②の徹底により、汚染された食材の納品は回避できていると考えております。

3 なお、専門機関に委託するゲルマニウム半導体検出器による放射能測定は、スクリーニング検査の検証のため、適宜実施してまいりたいと考えています。

この報告書は、大庄総合科学新潟研究所がとりまとめております。