

専門機関による精密分析結果

-スクリーニング検査の検証-

食材の放射能汚染に対し、大庄グループでは自社でスクリーニング検査を実施して毎月報告しております。この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、その妥当性を検証するため、スクリーニング検査で問題がないとされた食品を抽出し、専門機関において精密分析を実施致しました。

自社のスクリーニング検査で問題がないとした三陸産ワカメについて、確認のため専門機関において精密分析を実施した結果、放射性セシウムは検出されませんでした。

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	産地	放射性セシウム		分析方法
			セシウム134	セシウム137	
1	ワカメ	三陸産	検出なし	検出なし	ゲルマニウム半導体検出器

<参考>

- 大庄グループでは、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。
- 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。
- 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。