令和7年11月度・放射能検査結果について

大庄グループ店舗で取り扱っている食材を対象に総合科学新潟研究所が取りまとめている放射性物質に関する情報に基づき、品目・産地の選定し、放射能スクリーニング検査を行った結果をご報告致します。

専門機関においてスクリーニング検査を実施した結果、放射性セシウムは検出されませんでした。

スクリーニング検査結果

委託先：㈱再春館安全安心研究所

NO.	品目名	産地	放射性セシウム	分析方法
1	スズキ（養殖）	千葉	検出なし	CsIシンチレーションスペクトロメーターによる分析
2	ハマグリ	千葉	検出なし	CsIシンチレーションスペクトロメーターによる分析

＜参考＞

1 専門機関によるスクリーニング検査の結果、国の基準の1/2を超えた場合は精密分析を実施し、2段階の検査体制で国の基準を超えていないことを確認しています。

2 今後の対応について

① 今後とも、総合科学新潟研究所が汚染動向を随時把握し、注意が必要な産地・品目を明確にして社内において情報を共有し、食材仕入れに活かすとともに、必要な検査を実施してまいります。

② 流通している食品について汚染の可能性は、かなり低くなっていますが、特定の品目では国内基準を超えるものもあるため、当面の間、調査を継続していきたいと考えています。

3 一連の取組みの徹底により、汚染された食材の使用を回避できていると考えております。

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。