



NPO食の安全と安心を科学する会

- 本部事務局
〒113-8657 東京都文京区弥生 1-1-1
東京大学農学部フードサイエンス棟 405-1号室
TEL/FAX:03-6886-4894
- 関西事務局
〒541-0041 大阪府中央区北浜 1-1-9
ハウザー北浜ビル 3F
TEL:06-6227-8550/FAX: 06-6227-8540



NPO法人
食の安全と安心を科学する会

URL:<http://nposfss.com>

お肉の安全性 を知ろう!

食の安全・安心Q&A



食の安全・安心 Q&A 1

Q (消費者)
福島県産の食肉の放射能レベルは気にすべき健康リスクなのでしょうか？

A (SFSS)
まったく心配する必要のない放射線レベルで、許容範囲のリスク(=安全)です。

<MEMO>
我々が毎日食べている食品にも放射性カリウムが数百ベクレル/kgのオーダーで含まれており、普段の放射線被ばく量(バックグラウンド値)が案外高いレベルであることが知られています。他方、放射性カリウムと同じ放射線を出す放射性セシウムによる汚染レベルは、最近3年間で一貫して不検出(10ベクレル/kg以下)であり、高額放射性物質検査を全頭で実施する必要はありません。(定期的モニタリング検査による検証は必要です)



食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>



消費者庁ホームページ『食品と放射能Q&A 第10版』より

天然の放射性物質による被ばく 食品中のカリウム40のおおよその量

生わかめ 200	ほうれんそう 200	キャベツ (ベクレル/kg) 70
干しいたけ 700	魚 100	肉 90~100
米 30	食パン 30	ポテト チップス 400
	牛乳 50	ビール 10

食品中の放射性カリウム(K-40:天然の放射線)は、のきなみ数十ベクレル/kgから数百ベクレル/kgなのに、同じ放射線を出す放射性セシウムを100ベクレル/kg以下に抑えるための放射能検査をする意味があるのか？
海外の食品中放射性セシウムの基準は1,000ベクレル/kgだが、それならば天然の放射線被ばくを超える可能性が出てくるため、規制する意味が理解できる。

食の安全・安心 Q&A 2

Q (消費者)
原発事故直後に牛肉の放射能汚染レベルが高くなったので、また高くなる恐れがあるのでは？

A (SFSS)
2011年の事故直後は牧草地に放置された牛の粗飼料が放射能汚染され、それらを食した肉牛が被ばくしました。現在は家畜の粗飼料が厳しく管理されており、その心配はなくなりました。

<MEMO>
畜産物の放射能汚染は、すべて餌由来で発生したと考えられています。そのため輸入飼料しか用いない豚肉・鶏肉で放射性セシウムが検出されたことはほとんどありません。牛肉では、原発事故直後に牧草・稲わらなどの粗飼料が放射性セシウムに汚染されたため、それらを食した肉牛を中心に放射性セシウム汚染が多数発生しました。いまでは家畜牛の粗飼料の管理も徹底されたため、その心配もなくなりました。
⇒消費者庁HP『食品と放射能Q&A』を参照のこと。



つながろう! 食の安全と安心 と検索してください。

福島 <http://www.nposfss.com/>



消費者庁ホームページ『食品と放射能Q&A 第10版』より

原乳では、平成23年4月以降は全て50Bq/kg以下となっています。牛肉、豚肉、鶏肉及び鶏卵では、平成25年度以降、基準値の超過はみられていません。

■乳、肉及び卵における放射性物質の検査結果

	検査点数	基準値超過点数(注)	超過割合
原乳	平成23年3月	173	8 4.6%
	平成23年度	1,746	0 0%
	平成24年度	2,421	0 0%
	平成25年度	2,040	0 0%
	平成26年度	1,846	0 0%
	平成27年度(～12月28日)	1,054	0 0%
牛肉	～平成23年度	78,095	1,052 1.3%
	平成24年度	153,238	6 0.004%
	平成25年	193,268	0 0%
	平成26年度	186,937	0 0%
	平成27年度(～12月28日)	171,975	0 0%
	豚肉・鶏肉・鶏卵	～平成23年度	867
平成24年度		1,595	1 0.06%
平成25年		1,486	0 0%
平成26年度		1,180	0 0%
平成27年度(～12月28日)		685	0 0%

(注) 肉及び卵においては、平成24年4月から設定された基準値100Bq/kgを超過した点数。原乳においては、基準値50Bq/kgを超過した点数。
※検査結果の集計対象は、「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」(原子力災害対策本部決定)の対象自治体の17都県。
※平成27年12月28日現在。

食の安全・安心 Q&A 3

Q (消費者)
低線量放射線被ばくはどんなに低レベルでも発がんリスクに閾値がないので避けるべきと聞いた。福島県の食肉は本当に大丈夫か？

A (SFSS)
まったく問題ありません。天然の放射線被ばくに比べて、放射性セシウム汚染による被ばく量は極端に低いため、その発がんリスクも無視できるレベルです。

<MEMO>
食肉からの放射線被ばく量は天然の放射線による被ばく量と比較すると、無視できるレベルまで落ちましたので、心配する必要はありません。それよりも食肉を加熱調理せずに生食することや、生肉を調理する際の不注意で起こる病原微生物(O157やカンピロバクターなど)による食中毒の健康リスクのほうがはるかに大きく、要注意です。食品中の残留リスクの大小を正しく理解することで、本当に回避すべき「食のリスク」を見極めるバランス感覚を養いましょう。



食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>



私たちは大小の発がんリスクの山の中にいる。
いつのまにか「どんぐりの背比べ」になっていないか？

※これはあくまでイメージです

Copyright 2016 Takeshi Dr.K Yamasaki