

検査費用無料

食品の放射性物質 区民検査



日時

月～金曜日 午前 8 時 30 分～午後 5 時 (祝・休日、年末年始を除く)

検体受付から 2 週間程度で結果を返却します

(機器の空き状況等により、日にちが前後する場合があります)

場所

世田谷区衛生検査センター

〒154-0017 東京都世田谷区世田谷 1-11-18 エムケイアースビル

対象者

区内在住の方 (事業者は除きます)

対象
食品

- 店舗で購入した流通食品
(米などの穀類、野菜類、魚類、肉類及び加工品)
- 区民農園や自己所有の土地などで採取した
自家生産食品
- 他者から受領した食品
- 牛乳、乳児用食品



お申込み・お問合せは

世田谷保健所 生活保健課 衛生検査センター
TEL/03-3706-6772 FAX/03-3706-6656
電話でお申込みください

世田谷区ホームページ 539

検索

食品の放射性物質区民検査

- 【検査の申込対象者】 区内在住の方（※事業者は除きます。）
- 【検査の申込方法】 電話で事前に検査の申込みをしてください。
詳しくは、次頁をご覧ください。
- 【検査費用】 無料
- 【検査場所】 世田谷区衛生検査センター
世田谷区世田谷1-11-18 エムケイアースビル2階
- 【日時】 月曜日～金曜日 午前8時30分から午後5時
（土日祝日、年末年始を除く）
検体受付から2週間程度で結果を返却します。
ただし、機器の空き状況により日にちが前後する場合があります。
- 【検査物質】 セシウム134、セシウム137

【検査対象の食品】

- ① 店舗で購入した食品（米等穀類、野菜類、魚類、肉類及び加工品）
- ② 区民農園や自己が所有する土地等で採取した自家生産食品
- ③ 他者から受領した食品

ただし、国外で生産された食品、飲料水、井戸水、腐敗した食品、生産地・購入店名・購入店所在地のすべてが不明な食品は、検査対象としません。

- ④ 牛乳、乳児用食品

【前処理方法】

- ① 検査する食品は、1kg以上(乾物については表2にある重さ)をご用意ください。
※購入した食品は、レシートを持参してください。
※加工品は、原材料等が記載された箱、袋、ラベルを持参してください。
- ② 検査した食品は区で処分しますが、希望される方には返却します。

【結果返却】

- ① 受付から2週間程度で結果を返却します。
- ② 結果の郵送をご希望の方は110円切手を貼った封筒を受付時にご用意ください。
- ③ 区ホームページで品名・産地・検査結果を公表します。
- ④ 検査の結果、放射性物質の数値が一定の数値を超えた場合には、再検査を実施します。

【放射性物質検査の流れ】

1 検査の申込み

- (1) 電話で世田谷保健所生活保健課衛生検査センターへ検査の申込みをしてください。

世田谷保健所生活保健課衛生検査センター

電話番号 03-3706-6772

(申込み受付時間 平日午前8時30分～午後5時まで)

(2) 確認事項

○住所、氏名、電話番号、検査する食品、受付日時をお伺いします。

○日時：月曜日～金曜日 午前8時30分から午後5時（土日祝日、年末年始を除く）

(3) 受付日時等のご連絡

申込み後、日時を調整し、決定した受付日時、検査の事前準備等について電話連絡いたします。

2 受付日までに行っていただく事前準備（※詳しくは、次頁をご覧ください。）

- (1) 検査する食品は、食べる部分1kg以上(乾物については表2にある重さ)をご用意ください。
- (2) 食品を、5mm角程度に切り、二重にしたビニール袋に入れて、検査場所にお持ちください。ミキサーにかけたものでもけっこうです。
- (3) 購入時のレシート、加工品の場合には原材料等が記載された箱、袋、ラベルも持参してください。

3 受付当日

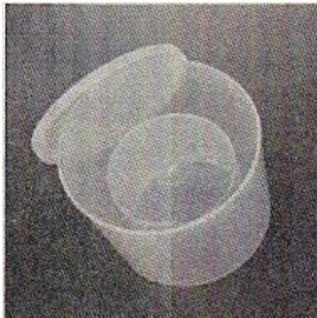
- (1) 予約した受付日時に、世田谷区衛生検査センターへお越しください。
- (2) 検査申込書兼同意書をご記入いただきます。
- (3) 結果の郵送をご希望の方は110円切手を貼った封筒を受付時にご用意ください。
- (4) 検査した食品は区で処分しますが、希望される方には返却します。
ただし、放射性セシウムの数値が基準値より確実に低いと判断できない場合、再検査を行うため、食品は区でお預かりしますので、ご了承ください。

4 結果返却

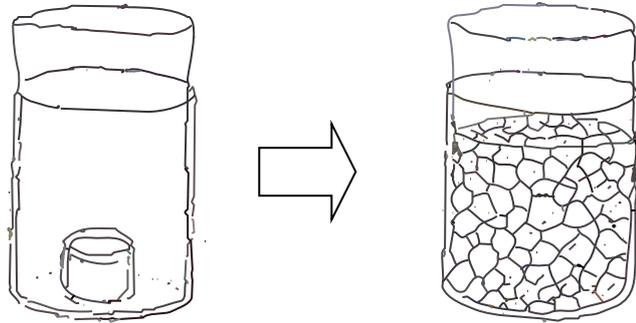
- (1) 受付から2週間程度で結果を返却します。機器の空き状況により、返却日が前後する場合があります。
- (2) 受付時に郵送を希望した方については、ご用意いただいた封筒でお送りします。

【試験品の前処理について】

試験品は、マリネリ容器とよばれる専用容器に詰めて検査を行います。詰める際に隙間が出来てしまうと正確に測定ができません。下記の注意点をご確認のうえ表1に従い試験品の前処理を行ってからご持参ください。



マリネリ容器



5mm 角程度に切った試験品をマリネリ容器に隙間無く詰めます。ミキサーにかけたものでもかまいません。

【試験品の前処理の際の注意点】

- ◆ 試験品は1kg以上(乾物については表2にある重さ)をご用意ください。検査は1Lの専用容器(マリネリ容器)に詰めて行うため、正確に検査するためには1L以上(1kg以上)必要となります。
- ◆ 検査では、食べる部分のみを検査しますので、表1の食品別の前処理方法の表を参考に食べる部分が1kg以上になるようにご用意ください。
- ◆ 野菜類は20秒ほど水道水でよく洗い流し泥や土を落とすか、水道水をしみこませたペーパータオルで表面をふき取ってください。
- ◆ 検査をする食品は、ハサミ、カッター、包丁等で5mm角程度のみじん切りにするかミキサーにかけて、ビニール袋などに入れてお持ちください。
- ◆ 冷凍食品は解凍して冷蔵庫で保管後のものをお持ちください。
- ◆ 乾燥食品は、表2の必要量の表をご参照のうえ水戻しせずハサミ等でなるべく細かくしてお持ちください。
- ◆ ご不明な点はお問合わせください。

表1 食品別の前処理方法

食品の分類と代表的な食品		前処理方法(5mm 角程度に切るか、ミキサーにかけてください。)
野菜類	<u>野菜(葉もの)</u> 代表例：こまつな、春菊、チンゲン菜、水菜、サニーレタス、ほうれん草、みつば、セロリ、パセリなど	根及び変色した葉を取り除いて切ってください。
	<u>野菜(葉もので芯があるもの)</u> 代表例：キャベツ、白菜、レタスなど	外側の葉と芯を取り除いて切ってください。
	<u>野菜(根菜類)</u> 代表例：大根、にんじん、かぶ、れんこん、じゃがいも、さつまいもなど	ひげ根を除去して切ってください。
	<u>野菜(うり科、なす科)</u> 代表例：きゅうり、なす、トマト、ピーマンなど	ヘタを取り除いて切ってください。
	<u>野菜(ねぎ類、にんにく類)</u> 代表例：ねぎ、にら、玉ねぎ、にんにくなど	根と外皮を取り除いて切ってください。
	<u>野菜(とうもろこし類)</u> 代表例：とうもろこし	外皮、ひげ、芯を除いて種子の状態にしてください。
<u>きのこ類</u>		石突を除去して切ってください。
<u>果物類</u> 代表例：りんご、なし、みかん、ぶどうなど		外側の皮やヘタ、葉など食べない部分は取り除いて切ってください。
豆類	<u>豆類(さやを食べないもの)</u> 代表例：えだまめなど	さやから豆を出してください。
	<u>豆類(さやごと食べるもの)</u> 代表例：さやえんどう、さやいんげんなど	さやのついたまま切ってください。
	<u>豆類(乾燥した豆)</u> 代表例：小豆、大豆など	そのままお持ちください。
魚貝類	<u>魚類(全体を食する小型魚)</u> 代表例：しらす、ししゃもなど	魚をまるごと切ってお持ちください。しらすなど、5mm 以下の場合はそのままの状態です。
	<u>魚類(全体を食さない中～大型魚)</u> 代表例：さんま、あじなど	頭部、内蔵、骨などを除いて切ってください。
	<u>貝類</u> 代表例：あさり、はまぐり、しじみなど	殻から身を出してください。
<u>肉類</u> 代表例：牛肉、豚肉、鶏肉など		骨などの食べない部分を除いて切ってください。
<u>米</u>		そのままお持ちください。
<u>粉ミルク</u>		粉の状態です。

表2 乾燥食品の必要量

試験品は水戻しせずハサミ等でなるべく細かくしてお持ちください。

品目	必要な乾燥食品の重さ(g)
乾燥しいたけ	約 200
乾燥きくらげ	約 150
かんぴょう・干しぜんまい	約 200
割り干しだいこん・切り干しだいこん	約 300
干わかめ	約 200
こんぶ	約 350
干ひじき・寒天	約 150
本干みがきにしん	約 550

ご不明な点は下記にお問合わせ下さい。

世田谷保健所生活保健課衛生検査センター

電話番号 03-3706-6772 (平日 午前8時30分～午後5時まで)

