

放射性物質の学校給食丸ごと検査について

趣旨

調理済み給食を丸ごと放射性物質検査することで、実摂取量に基づく内部被ばく量を計算し、その数値を公表することで本市学校給食に対する保護者の不安を軽減することを目的とする。

現在の事業の概要

検査内容：給食丸ごと検査

検査対象：調理された学校給食を毎日1食分ずつミキサーにかけて保管したものを検体とし、毎週金曜日に検体を回収して週ごとの学校給食の放射性物質を検査する。

検査場所：市内3つの共同調理場及び関谷小学校

実施期間：平成24年4月9日から6月29日（5月1日及び2日については、検査に必要な量を確保できないため、実施しない。）

検査周期：週1回（毎週金曜日に検体を回収）全11回

委託先：株式会社 那須環境技術センター

測定方式：ゲルマニウム半導体検出器による詳細検査

これまで実施していた事業の概要

検査内容：食材検査

検査対象：学校給食に使用する食材を各検査場所から1回1品目抽出して検査

検査場所：市内3つの共同調理場及び塩原単独調理校のうち1校

実施期間：平成24年1月13日から3月23日

検査周期：週1回（毎週金曜日）

委託先：株式会社 那須環境技術センター

測定方式：ゲルマニウム半導体検出器による詳細検査

事業内容を変更した理由

- ・ 使用食材に関しては、国や県などの公的機関、JAや学校給食会などの納入業者が放射性物質測定を定期的を実施して、安全が確認されたものを使用している。
- ・ 産地についても納入時に確認しており、市で実施した食材検査期間中において、放射性物質は検出されなかった。
- ・ 実際に給食で使用されている全部の食材を検査することは時間的、費用的に考えて現実的でない。
- ・ 検査結果として示す数値が『1キログラム当たり何ベクレル』と実際に摂取している量との差が大きいため、具体的な内部被ばく量が実感しにくい。

本事業に関する今後の予定

6月までは現在の検査を実施することとしているが、その先については未定。