

食品中の  
放射性セシウムの基準値  
(食品衛生法第11条)  
2012.4.1施行

食品群	基準値 (Bq/kg)
飲料水	10
牛乳	50
乳児用 食品	50
一般 食品	100

注1:準備期間が必要な米・牛肉は6ヶ月、大豆は9ヶ月間の猶予があります。  
:基準値は放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めた値です。

乾燥きのこ 乾燥海藻類など	例:乾燥きのこ 原材料である生の“きのこ”と、乾燥きのこを水戻して食べる状態にしたものに、一般食品の基準値100Bq/kgを適用します。
茶	茶:飲む状態で飲料水の基準値10Bq/kgを適用します(発酵して作った紅茶、ウーロン茶などは、一般食品の基準値100Bq/kgを適用)。

飲料水の区分に含まれる茶の放射性セシウム基準

茶の種類	測定対象	基準(Bq/kg)
緑茶	浸出液	10
せん茶		
玉露		
ほうじ茶		
玄米茶		
緑茶を原料の一部に含むブレンド茶 緑茶等に砂糖、抹茶、香料、ビタミンC等を加えたもの*	製品状態	10
麦茶	原料の大麦として	100
紅茶	飲む状態で	100
ウーロン茶		
ハーブティ		
杜仲茶		
ドクダミ茶		
レギュラーコーヒー	粉末の状態	100
抹茶		
茶葉をそのまま粉碎した粉末茶 抹茶を原料に含むペットボトル飲料などのうち、 緑茶の浸出液を原料に含まないもの	製品状態	100
粉末ジュース、インスタントコーヒーなどの 粉末清涼飲料や、青汁などの粉末飲料		

\*ミルクを加えたものなどで、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の乳飲料に該当するものは牛乳の区分に該当(基準 50 Bq/kg)

## 茶の浸出液の調製法

荒茶又は製茶 40\*1 g

- ↓ はかり取って、やかん(鍋等も可)に入れる
- ↓ やかんに熱水(90 °C) 1200 g\*2を注ぎ入れる
- ↓ 60秒後、すばやく、
- ↓ 別のやかん(鍋も可)に、お茶を茶こし\*3を通して、移す
- ↓ やかんごと、お茶を冷ます
- ↓ よく洗った1 L(リットル)のペットボトルに、  
冷ましたお茶を1 L以上入れて密栓する
- ↓ お茶の入ったペットボトルをC-ラボに送る

\* 1, \* 2: 茶の重量に対して、熱水は30倍量とする。

\* 2: 茶こしから茶葉がこぼれないように注意する。

\* 3: 茶こしの網目は、0.4 mm前後のものを用いる。

なお、厚生労働省は、通常的一般食品と同様に、  
荒茶又は製茶をそのまま測定し、測定結果が200 Bq/kg以下であれば、規制値の10 Bq/kg以下であると見なしてもよいとしています。

基準値は、茶の浸出水で、10 Bq/kg

## 乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた 海藻類及び乾燥させた魚介類等の測定

乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた  
海藻類及び乾燥させた魚介類等の試料

↓ 粉碎

↓ 測定

日本食品標準成分表(2010)の水戻しによる水分含量の公表データ(重量変化率)を参考として、必要な水分を予め添加することを原則とする

別に、乾燥状態で検査→重量変化率で換算して結果を算出してもよい



測定の具体例、参照

基準値は、水戻しの状態で、100 Bq/kg

## 食品中の放射性物質の 試験法の取り扱いにつ いて

厚生労働省 食安発0315第8号  
2012年3月15日

### 乾燥きのご類及び乾燥 野菜並びに乾燥させた 海藻類及び乾燥させた 魚介類等の重量変化率

水戻し後の濃度 (Bq/kg)

乾物の濃度 (Bq/kg)

=

重量変化率



品目	重量変化率
乾燥しいたけ	5.7
乾燥きくらげ	10
乾燥あらげきくらげ	4.9
乾燥しろきくらげ	15
かんぴょう	5.3
干ぜんまい	6.3
いもがら	7.6
干わかめ	5.9
その他の乾燥きのご類	4.0
割り干しだいこん <sup>1</sup>	4.0
切り干しだいこん <sup>1</sup>	4.0
その他の乾燥野菜	3.5
こんぶ <sup>1</sup>	3.0
干ひじき <sup>1</sup>	8.5
寒天 <sup>1</sup>	9.0
その他の乾燥海藻類	2.5
本干みがきにしん <sup>1</sup>	2.0
棒たら <sup>1</sup>	1.8
干なまこ <sup>2</sup>	7.6
その他の乾燥魚介類	1.4