

農畜水産物等の放射性物質検査計画の概要（千葉県）

1 期間 第4四半期（1月～3月）

2 検査計画概要

分類	品目数	検査頻度	総検体数	検体採取 市町村数 (予定も含む)
出荷前もしくは出荷時に検査を行う食品				
野菜類	16	原則週1回	50	25市町村
果実類	4	原則週1回	145	40市町村
きのこ・山菜類	—	—	—	—
畜産物	1	県：週1回 (7～10検体/週) 自主：処理日毎（5回/週） (約40検体/回)	県：約80 自主：約2,000	全市町村
野生鳥獣肉	2	【シカ肉】 処理加工施設ごとに四半 期に1検体以上	4	4市
		【イノシシ肉】 県内の4処理加工施設で 処理される全頭を検査	—	3市町
乳	1	週1回 (4検体/週)	48	全市町村
海産魚種	16	週16検体	192	県海面全域
内水面魚種	4	週5検体	54	—
養殖魚	3	出荷前に実施	3	—
小計	47	—	約576 自主：約2,000	全市町村
市場に流通している食品				
	4	週16検体	158	—
計	51	—	約734 自主：約2,000	—

種類等	品目	検査の実施				備考
		1月	2月	3月	点数	
100Bq/kgを超える放射性セシウムが検出された品目(全国の検査実績)						
野菜類	非結球性葉菜類(チンゲンサイ)	○			5	
	根菜類(カブ)	○	○	○	14	
	ハーブ類等(パセリ)	○			3	
果実類	ミカン	○			1	
	ナツミカン・アマナツ		○	○	105	
	ハッサク		○	○	38	
	キウイフルーツ	○			1	
国民の摂取量及び生産状況を勘案した品目						
野菜類等	ダイコン	○			2	
	キャベツ	○			3	
	ハクサイ	○			1	
	ホウレンソウ	○	○		4	
	ミツバ	○	○		2	
	ネギ	○			2	
	サヤインゲン	○			1	
	イチゴ	○			3	
	コマツナ		○		1	
	ナバナ	○	○		4	
	ブロッコリー	○	○		2	
	サラダ菜	○			1	
葉タマネギ	○			2		
		17品目	8品目	3品目	195	

平成24年度 第4四半期(1月～3月)

県内を以下の10ブロックに分けて検査を実施する。

	ブロック名	市町村名	検査品目	備考
①	千葉地域	千葉市、習志野市、市原市、八千代市	ダイコン、キャベツ、ホウレンソウ、イチゴ、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
②	東葛飾地域	市川市、船橋市、松戸市、野田市、柏市、流山市、我孫子市、鎌ヶ谷市、浦安市	カブ、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
③	印旛地域	成田市、佐倉市、四街道市、八街市、印西市、白井市、富里市、酒々井町、栄町	カブ、ホウレンソウ、ネギ、サヤインゲン、ブロッコリー、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
④	香取地域	香取市、神崎町、多古町、東庄町	ミツバ、イチゴ、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
⑤	海匝地域	銚子市、旭市、匝瑳市	チンゲンサイ、パセリ、夏ミカン・甘夏、ハッサク、キウイフルーツ	
⑥	山武地域	東金市、山武市、大網白里町、九十九里町、芝山町、横芝光町	サラダ菜、葉タマネギ、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
⑦	長生地域	茂原市、一宮町、睦沢町、長生村、白子町、長柄町、長南町	カブ、ダイコン、ハクサイ、ネギ、コマツナ、ナバナ、ブロッコリー、葉タマネギ、ミカン、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
⑧	夷隅地域	勝浦市、いすみ市、大多喜町、御宿町	チンゲンサイ、カブ、キャベツ、ナバナ、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
⑨	安房地域	館山市、鴨川市、南房総市、鋸南町	キャベツ、ホウレンソウ、ミツバ、夏ミカン・甘夏、ハッサク	
⑩	君津地域	木更津市、君津市、富津市、袖ヶ浦市	夏ミカン・甘夏、ハッサク	

千葉県放射性物質モニタリング検査計画（牛肉）

平成24年12月25日

農林水産部畜産課

1 目的

消費者に安全で安心な畜産物を提供するとともに、風評による消費低迷を避けることを目的に畜産物の放射性物質のモニタリング検査を行う。

2 検査の根拠

「農畜産物等の放射性物質検査について」

（平成24年7月12日付け 厚生労働省医薬食品局食品安全部長）

3 モニタリング検査の考え方

牛飼育農家において、飼料の給与状況及び飼養管理状況のチェックを実施するとともに、食肉センターと連携して牛出荷時に牛肉の放射性物質検査結果を行い、適正飼育の継続を確認する。

4 検査の頻度と実施期間

（1）検査頻度：県による検査は、毎週1回、実施期間内で計80検体行う。

あわせて、食肉センターで処理日ごとに実施されている自主検査の結果についても、モニタリング検査に反映させる。

（2）実施期間：平成25年1月1日～3月31日

（3）採材場所：千葉県食肉公社

5 検査結果の公表

検査結果については、県ホームページなどで公表する。

千葉県放射性物質モニタリング検査計画（原乳）

平成24年12月25日
農林水産部畜産課

1 目的

消費者に安全で安心な畜産物を提供するとともに、風評による消費低迷を避けることを目的に畜産物の放射性物質のモニタリング検査を行う。

2 検査の根拠

「農畜産物等の放射性物質検査について」

(平成24年7月12日付け 厚生労働省医薬食品局食品安全部長)

3 モニタリング検査の考え方

- (1) 県内の7カ所のクーラーステーション（以下CSという）のうち、搬入量、搬入市町村数が多い2つのCS（下表のNo1とNo4）は、重点検査CSとして、毎週検査を行う。
- (2) (1) 以外の5つのCS及び乳業工場への4つの直送ルート（No8～11）は、毎月1回程度の検査を行う。
- (3) 搬入量が少なく、ミニプラントなどを通じて直売所等に搬入される5つの直送ルート（No12～16）は、3カ月に1回程度の検査を行う。

4 検査の頻度と実施期間

- (1) 検査頻度：検査間隔は毎週1回4検体とし、実施期間内で計48検体行う。
- (2) 実施期間：平成25年1月1日～3月31日
- (3) 採材場所：下記の7カ所のCS及び乳業工場に直送される9ルート、合計16カ所

C S		直送ルート	
No	採材場所	No	採材場所
1	新県央西部CS（千葉市）	8	直送ルート1（八千代市）
2	JA市原市CS（市原市）	9	直送ルート2（八千代市）
3	JAちば東葛CS（野田市）	10	直送ルート3（多古町）
4	千葉県東部CS（多古町）	11	直送ルート4（富里市）
5	JA安房CS（南房総市）	12	直送ルート5（白井市、栄町）
6	南部CS（南房総市）	13	直送ルート6（南房総市）
7	新県央木更津CS（木更津市）	14	直送ルート7（富津市）
		15	直送ルート8（富津市）
		16	直送ルート9（成田市）

5 検査結果の公表

検査結果については、県ホームページなどで公表する。

○放射性物質調査計画(都道県名)

カテゴリー	水域	生息域	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
沿岸魚介類		表層										マイワシ、カタクチイワシ、サバ類、アジ類	マイワシ、カタクチイワシ、サバ類、アジ類	マイワシ、カタクチイワシ、サバ類、アジ類
		中層										ブリ、スズキ、マダイ	ブリ、スズキ、マダイ	ブリ、スズキ、マダイ
		底層										ヒラメ、カレイ類、キンメダイ、イセエビ	ヒラメ、カレイ類、キンメダイ、イセエビ	ヒラメ、カレイ類、キンメダイ、イセエビ
		貝類										内湾性貝類外洋性貝類	内湾性貝類外洋性貝類	内湾性貝類外洋性貝類
		海藻類										ノリ	ノリ	ノリ
内水面	利根川	全域										ギンブナ	ギンブナ	ギンブナ、テナガエビ、ウナギ
	印旛沼	全域										ギンブナ、モツゴ、スジエビ	ギンブナ、モツゴ、スジエビ	ギンブナ、モツゴ、スジエビ
	与田浦	全域										ギンブナ、コイ、モツゴ、スジエビ	ギンブナ、コイ、モツゴ、スジエビ	ギンブナ、コイ、モツゴ、スジエビ
	手賀沼	全域												ギンブナ、モツゴ、スジエビ
	養殖魚	<small>生産状況に合わせて</small>										スッポン、ホンモロコ		
沖合魚類		水揚げの実態に合わせて									カツオ、ビンナガ、サバ類	カツオ、ビンナガ、サバ類	カツオ、ビンナガ、サバ類	
1週間当たりの分析検体数	各都道県測定分											20	20	20
	委託事業測定分											20	20	20
1ヶ月当たりの分析検体数	各都道県測定分											80	80	80
	委託事業測定分											80	80	80

千葉県における平成24年度県内処理加工施設で加工される 野生鳥獣肉の放射性物質検査計画（第4四半期）

平成25年1月29日
農村環境整備課

1 目的

平成24年7月12日付け「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」及び平成24年3月26日付け23生産第6149号「食用に供する野生鳥獣の肉の放射性物質検査の実施について」に基づき、県内の処理加工施設で加工され販売等食用に供される野生鳥獣の肉の安全性を確認し、円滑な販売等に資するため、放射性物質のモニタリング検査を実施する。

2 検査対象品目、検査対象施設、検査頻度及び検体数

(1) 検査対象品目 ⇒ イノシシ肉

- ① 検査対象施設：5施設（大多喜町、勝浦市、鴨川市各1施設、君津市2施設）
- ② 検査頻度及び検体数：平成24年11月5日付けで、原子力災害対策本部長から出荷制限の指示がなされたため、モニタリング検査は行わない。ただし、平成25年1月17日付け「出荷・検査方針」に基づく全頭検査を行う。

(2) 検査対象品目 ⇒ シカ肉

- ① 検査対象施設：4施設（勝浦市1施設、鴨川市1施設、君津市2施設）
- ② 検査頻度及び検体数：検査対象施設ごとに四半期に1検体以上

3 検査結果の公表

県ホームページで公表する。

処理加工施設ごとの検体数等

施設所在地	検査対象品目	主な捕獲地	検体数 (辺肉)
大多喜町	イノシシ肉	大多喜町	0
勝浦市	イノシシ肉、シカ肉	勝浦市	1
鴨川市	(イノシシ肉)、シカ肉	鴨川市	1
君津市	イノシシ肉、シカ肉	君津市、鴨川市、南房総市	1
君津市	イノシシ肉、シカ肉	君津市	1

(参考)

出荷・検査方針

1 イノシシ肉の放射性物質検査

- (1) 食肉加工を目的として勝浦市内のジビエ勝浦並びに君津市内の君津市獣肉処理加工施設及び森旧解体処理場並びに大多喜町内の大多喜町都市農村交流施設（以下、「処理加工施設」という。）が受け入れたイノシシの肉については、処理加工施設が所在する勝浦市、君津市及び大多喜町（以下、「所在市町」という。）が全頭につき自ら又は千葉県内の他の市町村若しくは食品衛生法に基づく登録検査機関（以下、「登録検査機関」という。）に委託して、放射性物質についてのスクリーニング検査を行うものとする。
- (2) (1) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が50Bq/kg 以下の場合は、検査したイノシシ個体の肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (3) (1) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が50Bq/kg を超過した場合は、千葉県が自ら又は国の検査機関若しくは登録検査機関に委託し、放射性物質についての精密検査を行う。
- (4) (3) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が100Bq/kg 以下の場合は、検査したイノシシ個体の肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (5) (3) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が100Bq/kg を超過した場合は、処理加工施設において廃棄するものとする。

2 処理加工施設におけるイノシシ個体の受入計画

- (1) 受け入れるイノシシ個体は、生きたまま捕獲されていて、所在市町の職員及び処理加工施設の従業員の立会いの下、止め刺し及び血抜きされ、現地で引き渡しを受けたものとする。
- (2) 受け入れたイノシシ個体の効率的なスクリーニング検査を行うため、所在市町は、処理加工施設の意向を踏まえ、千葉県と協議の上、月毎に受入計画を作成する。

3 処理加工施設における管理等

- (1) イノシシ個体の受入及び確認
 - ① 処理加工施設がイノシシ捕獲の連絡を受け、これを受け入れる場合は、所在市町に連絡の上、所在市町の職員とともに現地に出向き、狩猟者等の止め刺しの下、血抜きをして速やかに処理加工施設に運び込む。
 - ② 処理加工施設は、イノシシ個体を受け入れるに当たって、所在市町の職員の立会いの下、識別のための個体番号を付し、捕獲日、捕獲場所、体重、性別、検査結果等を記録した搬入・処理管理台帳を作成し、その写しを所在市町に提出する。
 - ③ 所在市町は、処理加工施設から提出された搬入・処理管理台帳を、随時、千葉県に提出し、両方で情報を共有することで適切なイノシシ肉の管理を

行う。

(2) イノシシ肉の保管・管理

- ① 受け入れたイノシシ個体は、原則として受入日に解体処理を行い、保冷庫で保管する。
- ② 検査の試料採取及び検査機関への持ち込み（送付を含む。）は所在市町の職員が行う。
- ③ イノシシ肉は、検査結果が判明するまで、処理加工施設で保管・管理を行う。
- ④ イノシシ肉の検査結果において、検査結果が基準値（一般食品）（以下同じ。）以下である場合は、食用として処理加工施設から出荷することができる。また、基準値を超過した場合は、所在市町の職員が個体番号等を基に検査結果と現物を照合し、確実に廃棄したことを確認する。

(3) イノシシ肉の出荷計画

イノシシ肉を出荷するに当たり、所在市町及び処理加工施設は、全てのイノシシ肉について個体番号毎に出荷・販売先を管理し、これを記した出荷・販売台帳を作成する。また、出荷・販売製品の包装パッケージ等に、個体番号及び放射性物質が基準値以下である旨の表示を行う。

(4) 検査結果通知書の発行

上記に従って放射性物質の検査を実施したイノシシ肉については、千葉県又は所在市町が「イノシシ肉の放射性物質検査結果通知書」を発行する。

4 情報の提供

千葉県、所在市町及び処理加工施設は、消費者・流通業者等に対して適時・的確に検査結果などの情報を提供するとともに、今後、この「出荷・検査方針」に基づき、処理加工施設が出荷・販売し流通しているイノシシ肉は、食品衛生法上問題のないものであることを周知する。