

## 食品放射性物質簡易検査の検体の下処理について



### 【共通事項】

- ① 食材はよく洗い土などをよく落とし、不要なところは取り除き、食べる部分のみでミキサーなどで細かくしてください。(細かくまたはペースト状にしたほうが正確な測定ができます。)
- ② 検査に必要な量は、1. 1ℓです。(1ℓの牛乳パックにいっぱい詰め込んだ量) 足りないと検査ができませんので少し多めにお持ちください。
- ③ 検体をお持ちになるときは、きれいなビニール袋に入れ空気にあまり触れないようにして、常温の状態でお持ちください。



### 食品の種類別の下処理について



#### 【野菜類・いも類・きのこ類・果実類】

- ① 流水等により土などの汚れを完全に除去し、食用もしくは調理に供する程度まで十分に洗浄します。
- ② 洗浄後は、ペーパータオル等により付着している水を軽くふき取ります。
- ③ 食用としない皮、根、葉及びへたなどは取り除いてください。(食べる部分のみ)
- ④ ③をミキサーなどで細かくしてください。



#### 【魚介類(魚・イカ・エビ・カニ・貝)】

- ① 頭部、内臓、骨、殻等食べない部分は取り除きます。(小魚等全体を食べるものについては、不要)
- ② ①をミキサーなどで細かくしてください。



#### 【肉類(鶏・豚・牛肉等)】

- ① 骨等食べない部分は取り除きます。(筋肉部のみ)
- ② ①をミキサーなどで細かくしてください。

#### 【乾燥食品について】

乾燥した食品(乾燥させたきのこ類、海藻類、野菜類)については、水で戻した状態にしてからミキサーなどで細かくしてください。



お問い合わせ  
環境部環境課  
環境公害係  
電話:042-563-2111(内線1272・1274)