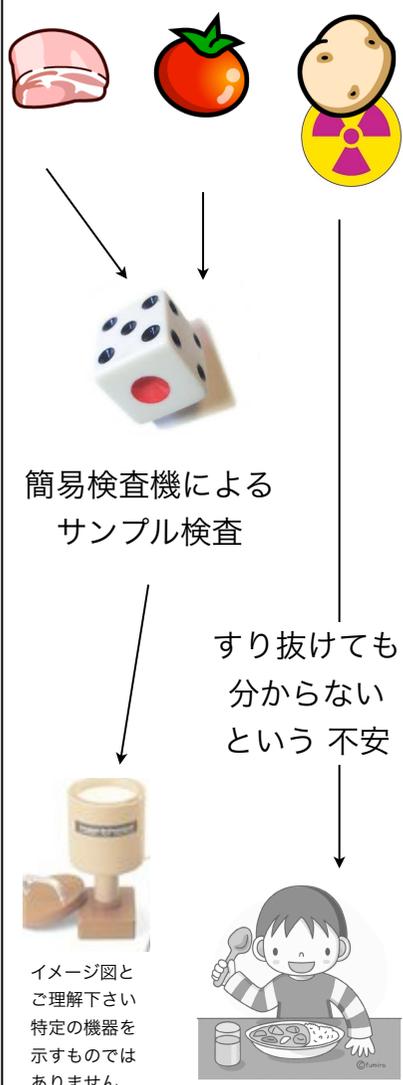


# 「給食一食まるごとセシウム検査」の提案

(森文科副大臣に 2011/9/21に提出, MEXT担当者に説明済み)

東京大学大学院理学系研究科 教授 早野龍五

<p>三次補正予算 食品のサンプル検査</p>	<p>新規提案 給食一食まるごと検査</p>	<p>Q&amp;A</p>
 <p>簡易検査機による サンプル検査</p> <p>すり抜けても 分からない という不安</p> <p>イメージ図と ご理解下さい 特定の機器を 示すものでは ありません</p>	 <p>子供が食べたのと同じ物を丸ごと</p> <p>ミキサーにかけて マリネリ容器に詰め</p> <p>ゲルマニウム検出器で 精密測定</p> <p>イメージ図と ご理解下さい 特定の機器を 示すものでは ありません</p>	<p><b>Q:</b> 具体的方法は？</p> <p><b>A:</b> 給食まるごと数人分をミキサーにかけ、2Lのマリネリ容器に詰め、ゲルマニウム検出器で1時間測定。1Bq/kgのレベルまで測る。献立とともに毎日公表。</p> <p><b>Q:</b> 全国でやるのか？</p> <p><b>A:</b> 空間線量が高い福島でこそ、（特に子供の）内部被ばくの検査が重要。まずは福島優先。検査機器・人員に余力があれば全国でも実施。</p> <p><b>Q:</b> メリットは？</p> <p><b>A:</b> 実際に子供が何ベクレル摂取しているかを確認できる。また、その地域の「日常食」及び「不検出(ND)」の食品の汚染の実態を推測する最良の指標となる。</p> <p><b>Q:</b> 食べた後で汚染が分かっても手遅れというデメリットがあるのではないか？</p> <p><b>A:</b> 給食は材料が保存されているので原因はすぐに追求し、対策できる。長い目で見れば必ず内部被ばく予防につながる。</p> <p><b>Q:</b> 事前のサンプル検査はやめるのか？</p> <p><b>A:</b> サンプル検査も行う。</p> <p><b>Q:</b> コストは？</p> <p><b>A:</b> 食材一品のサンプル検査と同じ。マリネリ検査は検査機関が慣れているので（コメの検査が終われば余力が生じる）検査機関に外注するのが最良。</p>