

FAO・WHO共同提供

日本の原子力緊急事態と食品安全への懸念

よくある質問

2011年3月21日

日本国福島第一原子力発電所におけるこの度の損害、およびそれに続く近隣地帯で採取されたいくつかの食品における放射能の検出は、日本における食品の安全性に関する懸念の高まりにつながっている。

日本政府は、食品における放射能の暫定規制値に関する規則を定めている。食品における放射性物質濃度の測定が現在行われており、日本政府によって公表されている。いくつかの野菜および牛乳で放射能の存在が確認されている。初期の食品モニタリングの結果では、いくつかの放射性ヨウ素が日本の規制値を越える濃度で検出されている。放射性セシウムもまた検出されたが、より低い活動濃度であった。

以下の一問一答はFAOとWHOが共同で作成したものであり日本で生産された食品の安全性に対する国際的懸念の高まりに対応するものである。

日本の食品における放射能の報告は国際的にどのような意味合いを持つのか？

調査結果が示唆しているのは、日本で生産された食品のいくつかは人が摂取するのに適切ではない水準で放射性物質に汚染されている可能性があるということだ。日本の食品生産者及び消費者には直ちに影響があり、同国政府より調査結果の影響について勧告を受けている。

現在、他国で生産された食品の福島第一原子力発電所の放射能による汚染は認められない。

汚染された食品の消費による潜在的な健康への影響はどのようなものか。

放射性物質に汚染された食品を消費することによって被曝する放射エネルギーが増加する。被曝によって生じる健康リスクが増加する恐れがある。厳密な影響は、どの放射性核種が摂取されたか、及び摂取された量次第である。

これまでに報告されたデータによれば、放射性ヨウ素が主要汚染物質であり、いくつかの採取された食品におけるその濃度が日本の規制限度を上回って検出されている。放射性ヨウ素は、半減期が8日間で数週間で自然崩壊する。摂取されると、体内、特に甲状腺で蓄積される可能性があり、特に子供が甲状腺癌を発症するリスクが増大する。ヨウ化カリウムの摂取は、甲状腺における放射性ヨウ素の蓄積を防止するための確立された手法である。更なる情報はWHOのウェブサイトにある日本の原子力状況に関するよくある質問を参照されたい。

<http://www.who.int/hac/crises/jpn/faqs/en/index6.html>

放射性セシウムもいくつかの食品で検出されている。放射性セシウムに汚染された食品の摂取も長期的に健康に対する影響がある可能性があり、状況は注意深くモニタリングされなければならない。

日本で生産されたすべての食品が原子力緊急事態で影響をうけているのか。

いいえ。被害地域のすべての食品が影響を受けたわけではない。

緊急事態以前に出荷された食品は影響を受けていない。日本政府が現在行っているモニタリングによって、放射性物質が蓄積した地域で生産された食品のいくつかが汚染されていることが確認された。

原子力問題は、日本の食料と食料生産にどのような影響をあたえるだろうか。

日本の食料と食料生産への影響は、食料が生産または収穫された場所に蓄積されたまたは存在する放射性物質の種類と放射能の量による。

食品内の放射性ヨウ素量が当面の問題ではあるが、この物質の半減期は比較的短く、短期間の内に自然に崩壊すると考えられる。

放射性セシウムも食品内で検出されているが、こちらは放射性ヨウ素と異なり環境に長期間存在し続けることが可能であり、従って、食品や食料生産への影響、並びに人体への汚染の恐れは長期化する。

食品はどのようにして放射能を帯びるのか？

果物や野菜、または家畜飼料といった食品の表面は、空気または雨水/雪を介して降りかかる放射性物質の沈着によって放射能を帯びる。

また、時間が経つにつれて、放射性物質が土壌から農作物や動物へと移行するので、放射能が食品の内部にも構築される。

更に、魚介類が放射性核種を吸収する恐れのある河川、湖、海への移行することでも、放射能を帯びる。 危険度は、放射性核種の混合割合及び放射された汚染物質のレベルによって異なる。

放射能は、包装された食品を汚染することはない。 例えば、缶詰やビニールで包装された食品は、その食品が密封されている限り防護されている。

食品についての放射能許容範囲レベルというものはあるのか？

放射能は自然環境に大変低いレベルで存在しているものである。 食品の放射能許容範囲基準は、汚染された食品を長期間摂取することによる体内蓄積の可能性を考慮して、大変低い数値に設定されている。

国際貿易上において、食品に含まれる放射能に関する規則があるか？

原子力又は放射線緊急事態後の国際貿易食品における放射能核種レベルについて、国際的な合意を得たコーデックス（国際食品規格）ガイドラインレベル（GLs）が定められている。このガイドラインレベルは、FAO/WHO 共同コーデックス委員会が発表するものである。

このガイドラインレベルを下回る食品は、人が食べても安全である。 ガイドラインを超えている場合、各国政府はその食品が当該国の領域内又は管轄区域内で流通するのを認めるべきか否か、またどのような状況に基づくべきかを判断しなければならない。

FAO/WHO 共同コーデックス委員会ガイドライン：

http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=17

原子力緊急事態が起きた場合、食品消費者及び生産者に対してどのような助言が出来るか？

放射能を伴う緊急事態への対応は、あらゆる有害物質の食品汚染を伴うあらゆる緊急事態と同一であるべきである。

緊急事態の初期段階では、安全に実施出来るのであれば迅速な措置を取り、放射性物質による食品汚染を予防又は最小限に抑えることが出来る。 例えば以下のことが可能である。

- ・ 栽培中の野菜及び家畜飼料をビニールシートまたは防水布で覆うことによって防護する。
- ・ ビニールハウスの通風孔を閉じる。
- ・ 家畜を牧草地から戻して、納屋または畜舎へ移す。
- ・ 放射性物質の落下した後の収穫は止める

深刻な汚染が確認された地域では、その他にも以下の措置を検討する必要がある。

- ・ 地元で生産された牛乳または野菜の消費の回避
- ・ 家畜の食肉処理の回避
- ・ 漁業、養殖業（魚、貝、藻類を含む）の消費・収穫の回避
- ・ 狩猟、またはキノコ類やその他山菜の採取の回避

その他の情報は下記サイトで見る事が出来る。

<http://www.naweb.iaea.org/nafa/emergency/index.html>

Joint FAO/IAEA Programme

英文サイト：<http://www.fao.org/crisis/japan/69718/en/>