

# 産地魚市場におけるスクリーニングマニュアル

平成24年6月18日  
平成24年8月28日一部変更  
平成24年12月26日一部変更  
平成25年4月26日一部変更  
平成27年4月30日一部変更  
令和元年11月26日一部変更  
令和2年10月28日一部変更  
令和8年3月24日一部変更  
福島県漁業協同組合連合会

## 1 検査施設及び検査員

### (1) 検査施設

水揚げ・流通を計画・実施する漁業協同組合（以下、漁協）は、検査機器を設置する場所・施設等について、以下の点に留意して整備する。

- ① 粉塵等の多い場所、湿度の高い場所、結露しやすい場所には設置しない。
- ② 不特定多数の者が土足で出入りする場所には設置しない。出入り口には粉塵除去マット、下足入れ等を設置する。
- ③ 検出器の温度を一定に保つことができる空調設備のある場所に設置する。
- ④ 水道を利用できる流し台、前処理のできる作業台を備える。
- ⑤ 前処理エリアと検査エリアは、コンタミネーション防止のため、適宜ボード等で仕切る。
- ⑥ この他、検査に必要な資材は事前に準備する。（白衣、防止、スリッパ、掃除機）  
\*参考：放射性物質の分析について（平成23年12月、農林水産省）

### (2) 検査員

水揚げ・流通を計画・実施する漁協は、以下の条件を満たした者で福島県漁業協同組合連合会（以下、県漁連）が認定した検査員を配備する。

- ① 放射線に関する知識を有する者。
- ② 検査機器の検査手法・検査技術を習得している者。
- ③ 県漁連が設置する研修（福島県海洋研究センターが実施）を修了した者。
- ④ 上記①～③の条件を満たす者で、漁協代表理事組合長が推薦する者。

\*なお、漁協は、検査の総括、検査機器・データ等の管理を行う主任検査員を1名、これを補助する補助検査員を数名配備することができる。

### (3) 検査機器の保守管理

検査機器の保守管理、分析値の精度確認については、適宜、福島県水産海洋研究センターの指導を受ける。

### (4) 検査結果書

漁協は、必要に応じ検査結果書を発行できるものとし、発行者は当面の間、県漁連代表理事会長とする。

## 2 機器等の準備

### ① 使用機器

食品中の放射性セシウムスクリーニング法(平成24年3月1日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課)で定める性能要件を満たしていることを福島県水産海洋研究センターが確認した機種から選定し、年1回以上の校正を行っている機器。

② 分析機器の準備

- ・ 機器毎の使用マニュアル等に従いバックグラウンド測定を行う。
- ・ 測定日毎にブランク(水道水あるいは空容器)を測定し、分析系に汚染がないことを確認する。
- ・ 測定日毎に標準線源あるいは濃度既知の試料を測定し、真度に変化していないことを確認する。
- ・ 測定日毎に校正用線源を使用してエネルギー校正を行う。
- ・ 機器の安定のため電源は常に入れておく。(無停電装置をつける)

③ 前処理の準備

- ・ 電子天秤、使い捨てまな板、包丁、フードプロセッサ、検体用ビニール袋、ゴミ用の袋、使い捨て手袋等を準備。

3 検体の準備

- ① 県内の産地魚市場で、検査を実施する販売日毎、相双、いわきの検査所毎に採取する。
- ② 1検体当たりの採取量は、使用する検査機器の性能に合わせて十分な量を採取する。
- ③ 検体毎に漁獲情報等(検体番号(連番)、船名、採取月日等)をラベル等で添付して袋詰めし、検体を混同しないよう注意する。

4 前処理・測定準備

- ① 採取した検体の重量、形状、全体の検体数を勘案し、魚種毎に使用する検査機器、測定容器を選定する。
- ② 検体の表面についた泥や汚れを水道水で水洗いする。  
シラスやコウナゴなどの小魚は、水道水を張ったバットに入れて軽くかき混ぜた後ザルにあける。この作業を3度繰り返す。
- ③ 検体毎に魚体の大きさを測り、尾数、漁獲情報等をスクリーニング記録簿に記録する。
- ④ 魚種毎に食べる形態を考慮して可食部を採肉する。  
\* 丸ごと食べるメヒカリ、イワシ類などは丸のまま  
大きな魚は3枚や5枚おろしにし、骨や内臓など食べない部位は取り除く
- ⑤ 測定容器に詰めたときに隙間が出来ない程度に包丁やフードプロセッサで刻み、よく混ぜておく。ただし、切り身等での測定が可能な機器においては、機器の測定条件を満たす形状とする。
- ⑥ 測定容器の重量を測定しておく。
- ⑦ 測定容器に隙間が出来ないように少しずつ検体を詰め、規定の高さまで詰めて上面が平になるよう整える。
- ⑧ 再利用する測定容器については、内側に厚手のビニール袋等を敷きその中に検体を入れる。その場合、容器との間に隙間が出来ないように密着させる。
- ⑨ 重量を測定し、風袋を引いた正味重量を求める。ラベルなどに検体情報、重量を記載し添付しておく。
- ⑩ 処理に際しての注意点  
\* 作業は原則使い捨てのまな板や包丁を使う。ただし、出刃包丁や厚手のまな板

- ではないと処理が困難な場合は、1検体毎に包丁等を十分に洗浄すること。
- \* 作業の効率面から、フードプロセッサ等を用いる場合も同様とする。
  - \* 魚体内に泥が入っていたり、胃内容物等が飛び散って身に付いた場合は水道水で洗い流す。
  - \* 作業は必ず複数の人数で確認をしながら行い、検体の混同や容器等の汚染が起こらないよう十分に注意する。また、検査結果はその都度印刷し、スクリーニング記録簿とともに保存しておく。
  - \* スクリーニングレベルを超えた場合の水産海洋研究センターまたは水産資源研究所の精密検査に備えるため、検査終了までの間、用いた魚体（頭や骨など）を残しておく。

## 5 測定および結果の判定

- ① 測定容器や検査重量、測定時間は、食品中の放射性セシウムスクリーニング法に示されている要件を満たすものとする。具体的には、測定下限値は、自主基準値である50Bq/kgの4分の1の12.5Bq/kgを下回るように測定する。
  - \* データ入力の際は必ず入力値の確認を行うこと。
  - \* データ保存の際は、後で確認しやすいようにスクリーニング記録簿の検体番号等を付ける。例 hg00001mizudako
- ② 出力結果については、特に検体重量、使用した容器が正しく設定されているか確認する。
- ③ 「産地魚市場における検査体制と出荷方針（県漁連）」に定めるスクリーニングレベルを超えた場合には、速やかに水産海洋研究センターまたは水産資源研究所に検体を搬入し、水産海洋研究センターまたは水産資源研究所がゲルマニウム半導体検出器で精密検査を行う。なお、放射能濃度の濃淡が個体毎に視覚的に判別可能な検査機器を使用した場合においては、濃淡の資料も合わせて水産海洋研究センターまたは水産資源研究所に提供し、精密検査の参考に供する。
- ④ 異常値が検出されたり、機器の不具合があった場合には速やかに水産海洋研究センターまたは水産資源研究所に連絡する。
- ⑤ 検査結果の電子ファイルは定期的にバックアップをとる。

## 附 則

令和8年4月1日より施行する。

平成24年6月18日に策定（平成25年4月26日一部変更）した「海産魚介類の自主検査体制について」は、令和8年3月31日で廃止する。