

安全性が確認されていない干し柿等の出荷は控えましょう

柿を干し柿等の乾燥果実加工すると、原料中の放射性物質が濃縮されます。乾燥果実についても、食品の放射性セシウムの基準値（100 Bq/kg）以下であることを確認して下さい。

安全の確認

①原料である柿等の安全性の確認

加工品の原料である柿等の果実のモニタリング検査や自主検査等により、原料の安全性を確認しましょう。

②加工する環境

柿等を乾燥させる場合に、ホコリを付着させない、空間線量が高い場所に干さない、過度に乾燥させないなど、加工する環境に注意しましょう。

③干し柿等の農産加工品の検査

干し柿等乾燥果実加工することにより、放射性セシウム濃度が高くなる心配があります。干し柿等の加工品を出荷する場合は、製品も放射性物質の検査を行い安全性を確認しましょう。

※地域の農業振興事務所、市・町、JA 等で、出荷する県産農産物等の放射性物質検査を実施しています。

●出荷制限の状況や放射性物質検査の結果を確認できます。

農林水産省 HP <http://www.maff.go.jp/>

栃木県 HP <http://www.pref.tochigi.lg.jp/index.html>

●問合せ先

農政部農村振興課都市農村交流担当

028-623-2333

// 経済流通課マーケティング対策班

2298