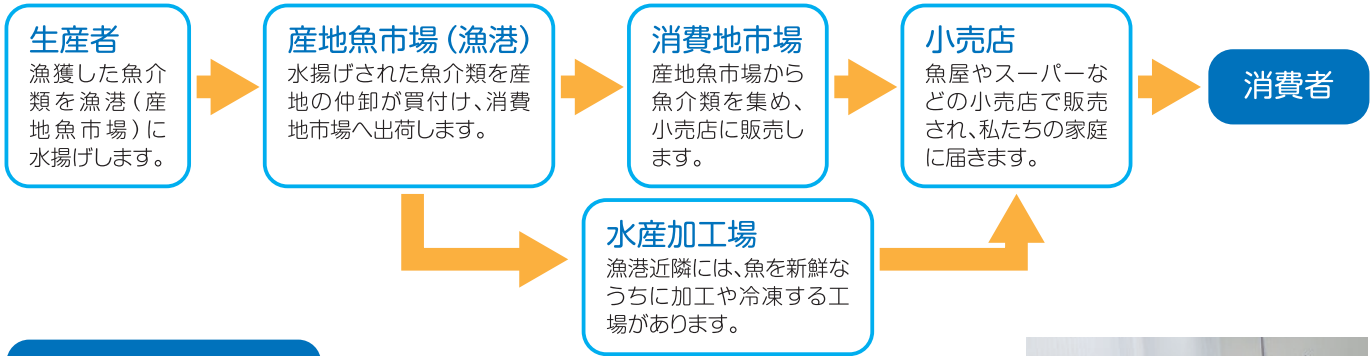


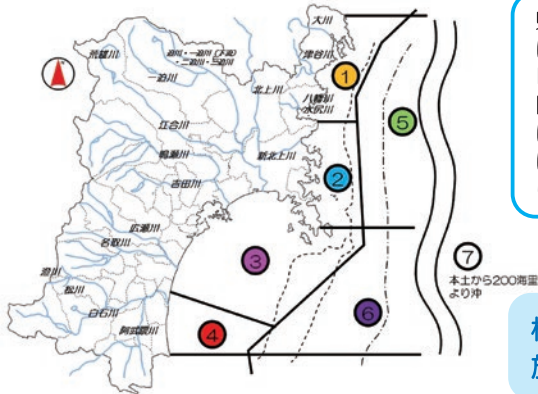
9 安全・安心な水産物を届ける取組

新鮮な魚介類を魚市場から食卓まで



放射性物質への対応

放射性セシウム濃度100ベクレル/kgを超える水産物を市場に流通させないため、県内の各魚市場に放射能簡易検査機器を導入し、水揚げされた水産物の検査を実施しています。



県では、本県沖合海面を左図のように7つの海域に区分し、本県の主要水産物や、これまで50ベクレル/kgを超えたことのある水産物を中心に、年間1,500検体以上をゲルマニウム半導体検出器により検査を実施しています。また、各魚市場等において、セリ前に年間約15,000検体の検査をしています(右写真)。



連続個別非破壊式放射能検出器



ゲルマニウム半導体検出器

検査結果は宮城県のホームページなどでお知らせしています
放射能情報サイトみやぎ (<https://www.r-info-miyagi.jp/r-info/>)

貝毒への対応

海水中のプランクトンを摂食する二枚貝などは毒を持つプランクトンを食べて毒化する場合があります。その貝を食べたとき、ある一定量を超えた場合に下痢やまひの症状が現れてくるのが、貝毒による食中毒です。

食品としての安全性を確保するため、本県の特産であるカキやホタテガイをはじめ、9種類の二枚貝、トゲクリガニ及びマボヤについて、一年を通して定期的に貝毒検査を実施しています。

宮城県のホームページで貝毒情報を提供しています。
(<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/kaidoku.html>)

