

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

福島県漁業協同組合連合会

1 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)で定める技術的性能要件を満たしている機器

② 分析機器の準備

- ・校正 : 毎日使用する前に校正用線源を使用して校正を行う。
- ・バックグラウンド : 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。
(夜間等使用しない時間を利用して測定すると効率的)
- ・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、フードプロセッサー、検体用ビニール袋、ゴミ用の袋、使い捨て手袋等を準備

2 検体の準備

- ① 試験操業においては、水揚日ごと、海域ごとに1魚種1検体以上採取する。
- ② 1検体当たりの量は約3kgとする。
- ③ 魚種や漁船が多く全魚種の検査が困難な場合には、緊急時モニタリング検査結果およびそれまでのスクリーニング結果を踏まえて、優先順位を付けて採取する。
* 優先順位については事前に水産試験場と協議する。
- ④ 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。

3 前処理

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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

- ④ 容器に詰めたときに隙間が出来ない程度に包丁等で刻み、よく混ぜておく。
 - * 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、フードプロセッサー等（2台、予備容器6ヶ）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。

4 測定

- ① 検査容器は原則1Lマリネリ容器を使用し、測定時間は原則30分とする。
但し、国のスクリーニングマニュアルに示されている要件を十分に満たしている場合は、検査に用いる容器の変更、測定時間を短縮することができる。なお、この場合には水産試験場等と十分に協議の上実施する。
 - * 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 1Lマリネリ容器の内側に厚手のビニール袋、三角袋（30L程度の容積）を敷き、特に底部に隙間が出来ないように密着させる。
- ③ 容器の重量を測定しておく。
- ④ 検体をマリネリ容器の底部から、隙間が出来ないように少しずつ詰め、規定の線まで詰めて上面が平になるよう整える。
- ⑤ 重量を測定し、風袋を引いた正味重量を求める。
- ⑥ ラベルなどに検体情報、重量を記載し添付しておく。
 - * 作業は必ず二人一組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。

5 結果の判定

- ① 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。
- ② 事前に決めてあるスクリーニングレベルを超えた場合には、速やかに水産試験場に検体を搬入し、水産試験場がゲルマニウム半導体検出器で確定検査を行う。
- ③ 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試験場に連絡する。
- ④ 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