

試料の前処理について

平成24年10月

環境保全課環境管理係

持参試料についての注意事項

○試料に必要な量は、前処理をした段階で
体積が1リットルとなるようにしてください。

(注)0.02mm～0.03mm程度の厚さのポリエチレン
袋を2重にして使ってください。

○持ち込み時は常温状態をお願いします。

○次ページ以降の「朱色」の部分の前処理をご
自宅等をお願いいたします。

○市役所では切ったり、洗ったりすることはでき
ません。

試料の種類

- 液体試料

- 粉末状試料

- 固体状試料

- 肉類、加工品
- 葉菜類、豆類、海藻類等
- 魚類
- 穀類
- 飲用に供する茶
- 乾燥食品

液体試料

- 正確に液体試料の量を計り、ポリエチレン袋に入れて持参する。



持参した試料は、市役所でマリネリ容器(専用容器)に、ポリエチレン袋ごと詰め込んでいただきます(その他の食材も同様)※写真は参考です。

粉末状試料

- 正確に粉末状試料の量を計り、ポリエチレン袋に入れて持参する。

固体状製品（肉類、バター、チーズ、 その他加工品等）

- 試料をハサミ、カッター、包丁等で
5mm角程度に細切りにしてポリエチ
レン袋に入れて持参する。



固体状製品（葉菜類、豆類、海藻類等）

- 試料をハサミ、カッター、包丁等で5mm角程度に細切りにしてポリエチレン袋に入れて持参する。この際、食用としない根、サヤ、異物等は取り除く。



固体状製品（葉菜類、豆類、海藻類等）

＜ワンポイント・アドバイス＞

葉菜類

- 土、泥等を軽く払い落とす。このとき、水洗いはしない。
- 食用としない根等の部位を取り除く。

海藻類

- 動植物、岩石の細片等の付着物を取り除く。水洗いはしない。
- 摂食する海藻については食用としない部分を取り除く。

固体状製品（葉菜類、豆類、海藻類等）

＜ワンポイント・アドバイス＞

豆類

- サヤ付きのものは、ハサミ、カッター、包丁等で可食部のみ取り出す。
- 全体が可食部となるものはそのまま処理する。

固体状製品（魚類）

- 試料をハサミ、カッター、包丁等で1cm～2cm程度に細切りにしてポリエチレン袋に入れて持参する。

この際、不要部分（頭部、内臓、骨等）は取り除き筋肉部のみとする。

予め筋肉部のみとし、冷凍しておけば試料が取扱いやすい。なお、小型魚のように全体を食用とするときは、頭部、内臓、骨等は取り除かずそのまま詰めて測定試料とする。

（必要に応じて細切りにしてよい）



固体状製品(肉類)

- 試料をハサミ、カッター、包丁等で1cm~2cmに細切りにしてポリエチレン袋に入れて持参する。

この際、不要部分(脂身等)は取り除き筋肉部*のみとする。
予め筋肉部のみとし、冷凍しておけば試料が取扱いやすい。

*:[食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法]
(平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部
長通知)第1章 総則 4.試料採取 (5)筋肉の場合に準じて採取する。



固体状製品（穀類）

- 正確に穀類試料の量を計り、ポリエチレン袋に入れて持参する。



固体状製品（乾燥食品）

乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等を測定する際には、できるだけ飲食に供される状態と同様の状態で行う観点から、粉碎後のサンプルに、日本食品標準成分表等の水戻しによる水分含量の公表データ（重量変化率：次ページ）を参考として、

➤ **必要な水分をあらかじめ添加する。水戻し後、余分の水分は落とし、細切りにして、ポリエチレン袋に入れて持参する。**

＜例＞

- 乾燥きのこ類
 - ・原材料である生の状態
 - ・乾燥品から水戻しして食べる状態
- のり、煮干し、するめ、干しぶどう
 - ・原材料の状態
 - ・加工された状態（乾燥した状態）
- 紅茶、ウーロン茶などの発酵させて作った茶
- 抹茶、茶葉をそのまま粉碎した粉末茶
 - ・抹茶状態

固体状製品（乾燥食品）

| 品目 | 重量変化率 |
|-----------|-------|
| 乾燥しいたけ | 5.7 |
| 乾燥きくらげ | 10 |
| 乾燥あらげきくらげ | 4.9 |
| 乾燥しろきくらげ | 15 |
| かんぴょう | 5.3 |
| 干ぜんまい | 6.3 |
| いもがら | 7.6 |
| 干わかめ | 5.9 |

| 品目 | 重量変化率 |
|-----------------------|-------|
| その他の乾燥きのこ類 | 4.0 |
| 割り干しだいこん ¹ | 4.0 |
| 切り干しだいこん ¹ | 4.0 |
| その他の乾燥野菜 | 3.5 |
| こんぶ ¹ | 3.0 |
| 干ひじき ¹ | 8.5 |
| 寒天 ¹ | 9.0 |
| その他の乾燥海藻類 | 2.5 |
| 本干みがきにしん ¹ | 2.0 |
| 棒たら ¹ | 1.8 |
| 干なまこ ² | 7.6 |
| その他の乾燥魚介類 | 1.4 |

*「食品中の放射性物質の試験法の取扱いについて」(厚生労働省 食安基発0315第7号)に示された重量変化率の例

1. 「調理のためのベーシックデータ第4版」 女子栄養大学出版部
2. “Effects of soaking conditions on the texture of dried sea cucumber” *FISHERS SCIENCE*, 70, 319-325

参考資料

- 放射性物質検査に関する研修会テキスト
2012年5月28日 第3版(日本アイソトープ協会)