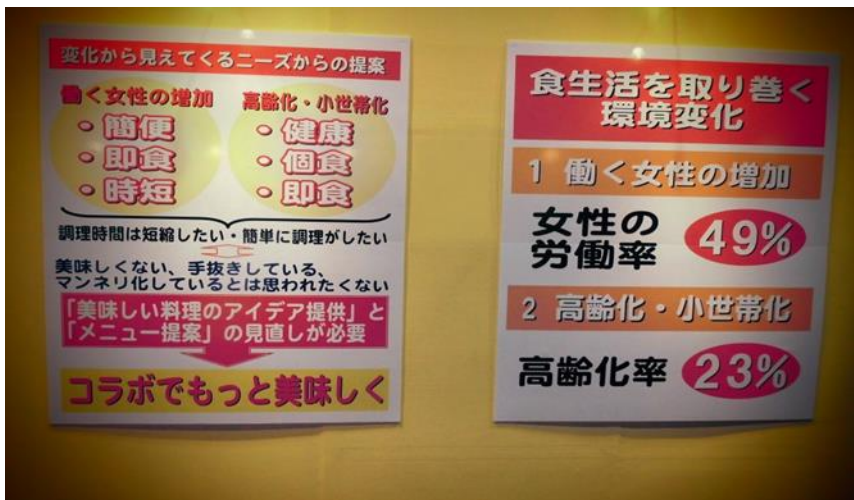


株式会社仙台水産「フレッシュ食の祭典」会場
(平成25年9月25日 仙台市)



会場入口通路に掲示されたアンケート調査と会場





放射能汚染調査方法の説明

仙台水産は安全・安心な水産物の供給に取り組んでいます

放射能検査
放射線物質への対策として、仙台水産食品安全対策室ではシンチレーション検出器とゲルマニウム半導体検出器を使用して出荷前に検査し、食の安全・安心を確保しています。

安全対策室の役割

- 食品衛生法、JAS法、業務条例、その他食品に関する法令を遵守し、安全で安心なグループの体制を築きます。
- 品質管理、品質管理、表示チェック、細菌・放射性物質チェックなどで食の安全活動を行います。
- 顧客から出荷までの商品の流れに沿って温度管理、細菌検査、拭き取り検査を行い、食中毒や商品クレームを防止します。
- メーカー、生産者および小売店への商品管理、適正表示等の指導を行います。

放射線物質検査 平成24年度年間検査実績 1995点(153品目)

平成24年度放射性物質検査結果

検査品目	検査結果		検査結果		検査結果		検査結果	
	検体数	検出限界未満	検体数	検出限界未満	検体数	検出限界未満	検体数	検出限界未満
アイス・チョコ類	84	101	447	64%	214	38%	12	1.7%
アイス・クッキー類	1	19	100%	0	0	0	0	
和菓子類	9	17	100%	0	0	0	0	
洋菓子類	2	3	100%	0	0	0	0	
パン類	1	3	100%	0	0	0	0	
和菓類	1	1	0%	1	100%	0	0	
洋菓類	1	3	100%	0	0	0	0	
加工食品	1	4	4	100%	0	0	0	
合計	109	749	494	68%	251	34%	12	2%







(了)