

格基準 (Codex STAN-106 2003) には、採択された標準分析法を必要に応じて照射後の検査に適用することが追加された。

参考5-1にこれらの関係をまとめ、分析対象食品と線量範囲を示す。

コバルト60

コバルト (元素記号Co、原子番号27) の放射性同位体であり、コバルト59の中性子吸収により生成される。コバルト60がベータ線を出して崩壊 (半減期は5.27年) すると、ニッケル60 (元素記号Ni、原子番号28) が生成されるが、このコバルト60が崩壊した直後のニッケル60は励起状態にあり、直ちにガンマ線 (エネルギーは1.173MeV及び1.333MeV) を出して安定核種となる。

【サ行】

催奇形性

妊娠中の母体に化学物質などを投与したとき、胎児に対して形態的および機能的な悪影響を及ぼすこと。

細胞毒性

細胞増殖抑制や細胞死などを起こして細胞に悪影響を及ぼす性質。

殺菌

一般には、微生物数を減少させる操作をいう。食品製造の際は、食中毒菌や腐敗の原因となる有害微生物を加熱や紫外線などの手段を用いて殺菌する商業的殺菌が行われる。

殺虫

農作物についての害虫を駆除すること。穀類や豆類、香辛料などを長期貯蔵すると害虫が発生してきて大きな被害を与えることがある。

サルモネラ菌

わが国で食中毒の発生件数が多いものの一つで、鶏卵などを介した食中毒が発生している。特徴としては、動物の腸管、自然界川、下水、湖などに広く分布し、生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。また、乾燥に強い。

臭化メチル

穀物の害虫駆除などに使用されている薬剤。1992年にオゾン層破壊物質に指定され、国連環境計画（UNEP）において、検疫など一部の使用を除き、先進国においては2005年まで、発展途上国においては2015年までに使用を禁止することとされている。

照射室

放射線を照射するために設けられた設備（部屋）。この設備は、放射性同位元素等による放射線障害の防止に関する法律に基づき設計・製作されるとともに、運用される。

照射食品の一般規格

国際食品規格の一つ。1983年、10kGy以下の照射食品について採択され、さらに、2003年、技術的必要性があれば10kGy以上の照射を認める、とする改訂案（CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003）が採択された。線源、吸収線量、施設とその管理、衛生上の取扱い、技術的な条件、照射後の確認（検知）、表示などについて規定されている。

食中毒

食品に起因する急性胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称で、その原因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学物質による食中毒、その他原因不明なものに分類される。

微生物性食中毒は細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分けられ、このうち細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。感染型食中毒は、食品中に増殖した原因菌（サルモネラ属菌、リステリア、腸炎ビブリオなど）を食品とともに摂取した後、原因菌が腸管内でさらに増殖して臨床症状を起こす。他方、毒素型食中毒は、食品内で原因菌が増殖し産生された毒素が原因物質となる食品内毒素型と、摂取された生菌が腸管腔内で増殖し、産生する毒素が原因物質となる生体内毒素型に分けられる。前者には、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌（嘔吐型）などがあり、後者にはウェルシュ菌、セレウス（下痢型）などがある。

自然毒食中毒は、毒キノコ、フグ毒、カビ毒などが原因物質となって起きる。その他、化学物質による食中毒などがある。

食品安全委員会

平成15年7月、食品安全基本法に基づき、規制や指導などのリスク管理

を行う関係行政機関から独立して、リスク評価を科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に行う機関として、内閣府に設置された。平成18年7月現在、委員会は7名の委員から構成され、その下に16の専門調査会が設置されている。

食品安全基本法

(平成15年5月23日法律第48号) <所管府省：内閣府>

近年、食の安全性を脅かす事故が相次いで発生し、食の安全に対する国民の関心が高まっていることに加え、世界中からの食材の調達、新たな技術の開発などの国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応するため、

- ① 食品の安全性の確保についての基本理念として、国民の健康保護が最も重要であること等を明らかにするとともに、
- ② リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保し、
- ③ そのためにリスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置する

こと等を規定した法律であり、平成15年5月に制定され、同年7月1日から施行された。

この法律の規定に基づき、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理機関から独立してリスク評価を行う機関として、食品安全委員会が内閣府に設置された。

食品衛生法

(昭和22年12月24日法律第233号) <所管府省：厚生労働省>

制定は昭和22年であるが、平成15年5月の改正により、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規則その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とすることとした。

食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定している。

食品照射

放射線による生物学的作用（致死作用、代謝攪乱作用）を利用して食品の衛生化（病原菌、寄生虫の殺滅）や保存性の延長（腐敗菌、食害昆虫の殺滅、発芽防止や熟度調整）、あるいは化学的作用（重合、分解）及び物理的作用（高分子化合物の高次構造変化）による改質効果を期待して、食品・食材に放射線を照射する技術であり、食品照射の有用な特徴の一つは非加熱処理技術で

あることである。

食品照射研究開発基本計画

原子力委員会が、食品照射の研究開発の基本計画として、1967年9月21日に決定したもの。研究開発の目標、内容、体制等から成り、同基本計画に基づき、国家プロジェクトとして食品照射の研究開発が1988年3月まで実施された。その結果は、第4章4-2(1)a. のとおり。

(食品の) 栄養学的適格性

主要栄養素や微量栄養素等が栄養という観点から見て、食品にとって必要な資格を十分に備えていること。

(食品の) 健全性

照射食品の毒性学的安全性、微生物学的安全性、および栄養学的適格性の3つの観点を合わせたもの。

(食品の) 毒性学的安全性

照射食品の急性毒性、慢性毒性、発がん性、遺伝毒性、細胞毒性、催奇形性、変異原性等に関する安全性のこと。

(食品の) 微生物学的安全性

照射食品に生残する微生物による影響や照射による微生物の突然変異に関する安全性のこと。

植物検疫 (処理)

輸出入植物及び国内植物を検疫し、並びに植物に有害な動植物を駆除し、及びそのまん延を防止し、もって農業生産の安全及び助長を図ることを目的とした植物防疫法に基づく措置。

成熟遅延 (熟度調整)

果実や野菜などにおいて、成熟を遅延させること。成熟が遅延することにより、食品としての寿命を延ばすことができる。

世界貿易機関 (WTO)

1995年1月1日設立。可能な限り、貿易の円滑化、自由化を実現するため、交渉を通じて多国間の貿易ルールを策定する国際機関の一つ。加盟国

は148カ国（2004年10月時点）、事務局はジュネーブ（スイス）。

WTOホームページ <http://www.wto.org/>

世界保健機関（WHO）

国連の専門機関として、1948年4月7日に設立。「すべての人民が可能な最高の健康水準に到達すること」（世界保健憲章第1条）を目的としている。加盟国数は192カ国（2005年1月時点）、本部はジュネーブ（スイス）。

WHOホームページ <http://www.who.int/>

世界保健機関（WHO）の高線量照射に関する専門家委員会

1997年に、10kGy以上を照射した食品に関する健全性評価を実施したWHOの専門家委員会。「意図した技術上の目的を達成するために適正な線量を照射した食品は、適正な栄養を有し安全に摂取できる」との結論を下した。

セシウム137

セシウム（元素記号Cs、原子番号55）の放射性同位体であり、ウランの核分裂により生成される。セシウム137がベータ線を出して崩壊（半減期は30.07年）すると、バリウム（元素記号Ba、原子番号56）が生成されるが、このセシウム137が崩壊した直後のバリウム137は励起状態にあり、直ちにガンマ線（エネルギーは0.662MeV）を出して安定核種となる。

【タ行】

炭化水素法

肉類や卵、チーズなどの動物性食品や脂質を多く含む植物種子などにおいて、中性脂肪（トリグリセリド）の放射線分解によって生成する化合物をガスクロマトグラフなどによって検出する化学的手法。ヨーロッパ標準分析法にも採用されている。しかし、炭化水素は加熱などによっても生じるため、特異性は優れていない。

腸管出血性大腸菌O157

感染による患者数こそ多くはないが、重症化の危険性があり、国内で散発している。特徴としては、動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、菌数が少なくても発病することがある。加熱や消毒処理には弱

い。

適正衛生規範（GHP：Good Hygienic Practice）

流通や消費の段階において、食品を安全、かつ衛生的に取り扱うにあたり、遵守しなければならないことを明確にしたもの。

適正照射規範（GIP：Good Irradiation Practice）

放射線照射を実施するにあたり、事業者が遵守しなければならないことを明確にしたもの。

適正製造規範（GMP：Good Manufacturing Practice）

医薬品や医療用具、食品などの安全性を含む品質保証の手段として、工場などの製造設備（ハード）およびその品質管理・製造管理（ソフト）について、事業者が遵守しなければならないことを明確にしたもの。

適正農業規範（GAP：Good Agricultural Practice）

安全な農産物を生産するために必要な環境整備と栽培管理において遵守しなければならないことを明確にしたもの。

電子スピン共鳴（ESR）法

放射線の電離作用により生じた不対電子は、物質中で安定なラジカルや捕獲電子（正孔）として蓄積されている。この不対電子を電子スピン共鳴（Electron Spin Resonance）により検出して、信号強度から放射線の吸収量を物理的に求める方法。食品においては、骨や植物の実の殻など、乾燥して硬い組織に生じた比較的安定なラジカルを測定する。このうち、植物組織成分であるセルロース、骨の成分であるヒドロキシアパタイト、結晶性の糖に由来するラジカルを測定する三つの方法は、ヨーロッパ標準分析法として採用されている。そのほか、卵の殻やエビ・カニの甲羅などに由来するラジカルも検知の指標となりうるとの報告もあるが、これらはまだ妥当性が検証される段階には至っていない。

乾燥試料をESR測定管に充填してスペクトル測定するだけであるので、前処理が不要で簡便な方法といえるが、分析装置は一般の食品分析の実験室には少々馴染みが薄く、精度の良い測定や得られた信号の解釈に熟練を要する。また、測定対象のラジカルは、加熱により消失するため、長期間流通する香辛料などでは信号の検出が困難になる場合がある。装置価格も高額なので、今後、照射食品の検知を念頭においた普及型の開発が望まれる。

突然変異株

突然変異とは、遺伝子構成の変化が原因で生じ、遺伝する変異をいう。突然変異株は、突然変異した1個の細胞から分化し、原則的に親細胞と同じ遺伝形質を備えた子孫の集団のこと。突然変異は、種々の物理的・化学的・放射線刺激、化学薬品、放射線照射などで誘発される。染色体数が倍増して〔真正〕倍数体になった場合は、各遺伝子間の関係が変わらない場合を「平衡変異」、多染色体性の場合のようにある染色体のみ重複している場合を「不平衡変異」という。正常の分離や遺伝的組換え以外による遺伝子の質的・量的変化を「突然変異」といい、DNAの変化の仕方で点突然変異、欠失、重複、逆位、挿入などの区別がある。突然変異の最小単位はヌクレオチドで、さらに遺伝子、染色体の一部、染色体、ゲノムと順に大きくなる。変異は娘細胞に伝わり、優性致死でなければ子孫にも伝わって、細胞レベル、個体レベルで異常が現れる。

【十行】

熱ルミネッセンス（TL）法

放射線照射によって結晶内で分離した電子や正孔が熱刺激によって再結合するとき、蛍光（ルミネッセンス）を発する。蛍光を検出して、放射線の吸収線を物理的に求める方法。食品においては、食品に付着した鉍物質（ケイ酸塩）を分離し蛍光を検出するが、発光特性や放射線量に対する信号強度は鉍物により異なる。ヨーロッパ標準分析法では、測定後の試料に対して既知の線量（通常は1 kGy）のガンマ線を照射して発光量を測定し、初期発光量に対する比を求めている。農産物やエビ、貝などには土壌や砂に由来する鉍物質が含まれるため、多くの食品に応用できる可能性がある。また、検知の判別精度は良好である。食品自体を測定するわけではないので、鉍物質の分離が不可能な場合には分析ができない。また、再照射のための放射線源が必要である。

【八行】

倍数性細胞

倍数性は染色体の数的異常の一種であり、半数染色体数セットの整数倍の染色体数を有する細胞のこと。

発芽防止

根茎野菜などにおいて、発芽や発根を抑制すること。ばれいしよ、タマネ

ギ、ニンニクなどの根茎野菜は発芽が始まると商品としての価値が減じる。ばれいしよは、発芽が始まると毒性物質のソラニンが蓄積され、人体に有害である。

発がん性

生体に悪性腫瘍を誘発させる能力。実際には、疫学調査あるいは動物実験において対照群に比べて有意に腫瘍の発生が増加するかどうかを追究し発がん性を明らかにする。

動物に耐えられる最高用量で動物の寿命の大部分に相当する期間投与し、有意な腫瘍の発生増加が認められなかった場合に、初めてその動物で発がん性なしといえる。発がん性の有無あるいは発がん性標的臓器は、投与経路、動物種および性により異なることがある。

光励起発光 (PSL) 法

光励起ルミネッセンス (Photostimulated Luminescence) 法。熱ルミネッセンス法が熱を用いて捕獲電子を励起するのに対し、光励起ルミネッセンス法は光を用いて捕獲電子を励起し、それによる発光を計測する物理的な方法。PSL法はTL法に比べ、食品付着の鉱物試料を分離する必要がなく、試料の直接測定が可能であるとの長所を有する。ヨーロッパ標準分析法では、食品試料用の推奨装置を開発し、予め照射及び非照射の試料を用いて求めた発光量のしきい値と測定試料で得られた発光量の比較によって検知を行う。

ビタミン

生物の生存・生育に必要な栄養素のうち、炭水化物やタンパク質、脂質、ミネラル以外の栄養素であり、微量ではあるが生理作用を円滑に行うために必須な有機化合物の総称である。ほとんどの場合、生体内で合成することができないので、主に食料（植物や微生物、肝臓や肉など）から摂取される。

必須アミノ酸

タンパク質は20種類のアミノ酸から構成されているが、そのうちの9種類は食事から取る必要があるので「必須アミノ酸」と呼ばれている。

腐敗菌

食品の腐敗や変質を起こす微生物。ほとんどの食品の腐敗菌は5 kGy以下の線量を照射することで死滅させることができる。

フリーラジカル

1個またはそれ以上の不対電子（対になっていない電子）を持つ原子または分子のことで、放射線を照射した場合には、放射線のイオン化作用により照射対象物中に生成される。ラジカルともいう。放射線化学では一般に遊離基と同じ意味に用いる。ラジカルは一般に不安定であり、単離できるものは少なく、反応や分解の中間体として想定されていることが多い（稀に溶液中で安定に存在するものもある）。放射エネルギーの吸収は物質を構成する原子、分子にイオン化や電子励起を引き起こし、初期過程を経て溶媒和電子、イオンラジカルおよび中性のラジカルを生成する。これらのラジカルは反応活性であり、種々の反応を行った後に最終生成物となる。

変異原性

突然変異を引き起こす性質を変異原性といい、突然変異を引き起こす物理的、化学的、生物学的因子を変異原（Mutagen）と呼ぶ。

孢子非形成型病原性細菌（⇔有芽胞菌）

孢子を形成しない病原性（食虫毒性）微生物。サルモネラ菌や腸炎ビブリオ菌などが該当し、1～3 kGyの少ない線量の放射線で殺菌されやすい。

放射性廃棄物

一定量以上の濃度の放射性核種を含み、使用の意図のないもの。わが国では都市ごみや産業廃棄物等の一般の廃棄物とは区別して、原子炉等規制法（「核原料物質、核燃料物質及び原子炉の規制に関する法律」（1957年公布）の略称。原子力基本法の本質にのっとり、製錬、加工、貯蔵、再処理及び廃棄の事業並びに原子炉の設置及び運転等に関する必要な規制等を行うことを目的としている）、放射線障害防止法等の原子力法体系の中で規制がなされている。

放射線及び電離放射線

エックス線、ガンマ線などの電磁波（光子）並びにアルファ線、ベータ線、中性子線等の粒子線（アルファ線、ベータ線は、それぞれヘリウム原子核及び電子からなる）の総称。原子核反応や原子核の壊変により発生するものと、原子のエネルギーレベルの変化によって発生するものがあり、いずれも直接あるいは間接的に物質中の原子や分子を電離（電離作用）するほか、物質によっては発光（蛍光作用）させたり、化学変化を起こしたりする。放射線は人間の五感では感じないので、特別の測定器を用いて検出、測定する。放

射線の測定には電離作用を利用した電離箱やGM計数管、蛍光作用を利用したシンチレーション検出器などが用いられる。

なお、電離放射線とは、物質に電離作用を及ぼす放射線のこと。一般には、電離放射線を単に放射線と称している。

放射線源

放射線の発生源。狭義の線源としては、利用する放出放射線の種類により、アルファ線源、ベータ線源、ガンマ線源や中性子線源のほか、各種の放射線発生装置がある。広義の線源には、原子炉や加速器のほか、放射性物質取扱施設、再処理工場などの核燃料施設がある。食品照射の線源としてはガンマ線源のコバルト60などが使われる。

放射線障害防止法

「放射性同位元素等による放射線障害の防止に関する法律」の略称。原子力基本法の本質にのっとり、放射性同位元素及び放射線発生装置からの放射線利用を規制することにより、これらによる放射線障害を防止し、公共の安全を確保することを目的としている。この目的を達成するため、この法律において具体的には放射性同位元素及び放射線発生装置の使用、放射性同位元素の販売の業、賃貸の業、放射性同位元素または放射性同位元素によって汚染された物の廃棄の業に関する規制を規定している。この法に基づいて、使用者、販売業者、賃貸業者及び廃棄業者は、放射線取扱主任者を選任して、その任にあたらせねばならない。1957年6月に制定。

放射線分解

放射線を照射することにより分子などが解離すること。例えば、酸素からオゾン、水からは水素と過酸化水素、有機化合物からは水素と種々の分解生成物が得られる。

ホスフィン類

臭化メチル代替の最も有効な薬剤と言われているもの。その使用により耐性を有する害虫が発生する可能性の指摘がある。

ボツリヌス菌

酸素のないところで増殖し、強い神経障害をもたらす毒素を産生する。動物の腸管や自然界に広く生息する、酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る、毒性の強い神経毒を作る、毒素の無害化には、80℃で

20分以上の加熱を要するなどの特徴を持つ。

【マ行】

慢性毒性（亜慢性毒性）

長期間（6ヶ月以上）反復投与して発現する毒性。

滅菌

あらゆる微生物を死滅させ、または除去する操作をいう。高温による滅菌のほか、薬剤、ガンマ線などが用いられる。

【ヤ行】

有芽胞菌

環境が悪化すると死滅するのではなく胞子（休眠）状態になる細菌。加熱や放射線照射にも耐久性を示す。

誘導放射能

中性子やガンマ線などの放射線との核反応により物質が放射化、すなわち、放射能を持つようになる場合、この放射能を誘導放射能と呼び、自然界に存在する放射能と区別する。原子炉や核融合炉における構造材などの中性子による誘導放射能は、点検保守時の作業員の被ばく線量や放射性廃棄物の量に直接関連するため、精力的な研究の結果かなり正確に評価できるようになってきている。

ヨーロッパ標準分析法

欧州標準化委員会（CEN：European Committee for Standardization）の定める分析法。同委員会では5つの標準分析法（ESR法2種、TL法、化学分析法2種）を1996年制定し、その後2003年までにこれら分析法の改定を行ったほか、新たな分析方法を追加し、2004年までに計10種類の分析方法を採択。

【ラ行】

リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事

業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換すること。

リスク評価の結果およびリスク管理の決定事項の説明を含む。

リスク評価・リスク管理

リスク評価とは、食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価（食品健康影響評価）すること。なお、食品安全基本法でいう食品健康影響評価はリスク評価を指す。

リスク管理とは、リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策・措置について技術的な可能性、費用対便益などを検討し、適切な政策・措置を決定、実施することであり、政策・措置の見直しを含む。

わが国の食品安全行政においては、食品安全委員会がリスク評価機関に、厚生労働省及び農林水産省がリスク管理を行うリスク管理機関に当たる。

リスク分析

食品の安全性に関する「リスク分析」とは、食品中に含まれるハザードを摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを最小限にするための枠組みをいう。

リスク分析はリスク評価、リスク管理およびリスクコミュニケーションの三つの要素からなっており、これらが相互に作用し合うことによって、リスク分析はよりよい成果が得られる。

【ワ行】

【数字、A～Z】

2-アルキルシクロブタノン法

肉類や卵、チーズなどの動物性食品や、脂質を多く含む植物種子などにおいて、脂肪（トリグリセリド）に由来する放射線特異的分解生成物である2-アルキルシクロブタノンを検出する化学的方法。

DEFT/APC法

直接フィルター蛍光観察法（DEFT：Direct Epifluorescent Filter

Technique) では試料中の死菌と生菌を合わせた総菌数を、プレート法 (A P C : Aerobic Plate Count) では試料中の生菌数を測定する。香辛料が放射線照射されると、多くの微生物が死滅するので、両者の差が大きければ、(放射線) 殺菌処理の可能性を類推することが出来る。加熱殺菌等でも菌数の減少は起こるので、特異性は低く、スクリーニング法にとどまる。

DNA

デオキシリボ核酸 (Deoxyribonucleic acid)。DNAは、デオキシリボヌクレオチドの重合体で、遺伝子の本体をなすもの。リン酸、糖 (デオキシリボース)、塩基 (アデニン、グアニン、シトシン、チミン) からなる鎖状で、このような鎖が2本平列して、2重らせん構造をしている。DNAは遺伝子物質であって、細胞分裂のときに、もとの細胞と全く同じコピーを作り出す働きをする。放射線が細胞に入射したとき、その細胞が損傷または死滅する場合と、細胞の中核をなすDNAに損傷を与える場合とがある。体細胞のDNAが損傷を受けると、異常な細胞分裂が起り、がんや白血病の誘因となることがある。また生殖細胞の場合は、優性致死や後代へ遺伝的影響を及ぼす誘因となることがある。

DNAコメットアッセイ法

放射線照射によって生じたDNA鎖切断を検出する方法。照射された動植物組織の細胞をアガロースゲルに包埋して電場をかけると、様々な長さに切断されたDNA断片が細胞の核から流れ出し、陽極に向かって尾を引いて泳動される。この形がコメット (彗星) に似ているので、コメットアッセイの名称がある。DNA鎖切断は細胞の自己消化などによっても誘発されるが、放射線照射による損傷は、細胞全体に起こるため、加熱調理されていない生肉や植物種子などで、損傷細胞 (コメット像) が一様に観測されれば、照射されている可能性が高いと判断できる。ただし、DNA損傷は種々の条件で誘発されるために特異性が低く、あくまでも照射されているか否かのスクリーニング法としての位置付けに留まる。

ESR法

電子スピン共鳴 (Electron Spin Resonance) 法。詳しくは、「電子スピン共鳴 (ESR) 法」を参照のこと。

FAO

国連食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United

Nations)。詳しくは、「国連食糧農業機関 (F A O)」を参照のこと。

GMP

適正製造規範 (Good Manufacturing Practice)。詳しくは、「適正製造規範 (GMP : Good Manufacturing Practice)」を参照のこと。

Gy (グレイ)

電離エネルギーの吸収線量 (エネルギー) の単位。1Gyは、1kgあたりに吸収された放射線のエネルギーが1ジュールであることを表す。食品中の微生物をほぼ完全に殺菌できる10kGy (10,000Gy)の吸収線量は、それが全て熱に変わったとして、その微生物と同量の水を2.4℃温める程度のエネルギー量である。(1ジュール = 0.24cal)

IAEA

国際原子力機関 (International Atomic Energy Agency)。詳しくは、「国際原子力機関 (IAEA)」を参照のこと。

NMKL法

NMKL (Nordisk metodikkomité for Næringsmidler、デンマーク、フィンランド、アイスランド、ノルウェー及びスウェーデンからなる食品分析に関する北欧委員会) が定めた食品分析方法。照射食品に関する分析法としてコーデックス標準分析法に採用されているのは、DEFT法 (香辛料などに放射線照射されると多くの微生物が死滅するが、死滅菌も含めた全ての微生物総数を計る手法) である。なお、菌数の減少は加熱殺菌などでも起こるので、この分析法の特異性は低く、スクリーニング法にとどまっている。

PSL法

光励起発光 (Photostimulated Luminescence) 法。詳しくは、「光励起発光 (PSL) 法」を参照のこと。

TL法

熱ルミネッセンス (Thermo Luminescence) 法。詳しくは、「熱ルミネッセンス (TL) 法」を参照のこと。

WHO

世界保健機関 (World Health Organization)。詳しくは、「世界保健機関 (W

HO)」を参照のこと。

(参考文献)

- ・ IAEA, Safety Series No.75-INSAG-4, "Safety Culture" p.8, 1991
- ・ 原子力政策大綱 (原子力委員会 平成17年10月11日)
- ・ 平成17年版原子力白書 (原子力委員会 平成18年3月)
- ・ 昭和43年版原子力白書 (原子力委員会 昭和44年7月)
- ・ 食品の安全性に関する用語集 (食品安全委員会 平成18年3月)
- ・ 食品の放射線処理—世界の現状と展望— (プレスリリースNo. 109 (財)日本原子力文化振興財団 平成15年2月)
- ・ 食品照射 第40巻 (日本食品照射研究協議会 平成17年9月)
- ・ FFI ジャーナル Volume209, Number12, 2004 平成16年12月
- ・ 香辛料の微生物汚染の低減化を目的とする放射線照射の許可の要請に係わる添付資料 (全日本スパイス協会 平成12年12月)
- ・ 食品照射専門部会 (第1回) 資料第4号
- ・ 食品照射専門部会 (第1回) 資料第5号
- ・ 食品照射専門部会 (第2回) 資料第2号
- ・ 原子力百科事典
ATOMICA (<http://next-atm.jst.go.jp/atomica/index2.html>)
- ・ 原子力安全委員会、日本貿易振興機構 (JETRO) のホームページなど