

관내 학교급식 식재료 방사능 안전성평가

I. 개요

- 2011년 일본 후쿠시마 원전 사고 이후 방사능에 의한 피해 우려가 증가됨에 따라 감시센터에서는 식품에 대한 방사능 감시 체계를 구축해 관내 유통·판매되고 있는 농·수산물에 대해 방사능 분석을 꾸준히 수행하고 있음.
- 추가적으로 관내 학교 학생들이 방사능으로부터 안전한 급식을 섭취 할 수 있도록 관내 학교에 납품 되어지는 학교 급식 식재료에 대해 식품 방사능 분석을 수행하여 학생들과 지역 주민들이 방사능으로부터 느끼는 불안감을 경감시키고자 함.

II. 분석방법

□ 영광교육지원청의 협조를 받아 영광 관내 학교에서 학생들의 급식으로 사용되는 식재료에 대해 매월 방사능 분석

- 전처리방법 : 생체법
 - 식용부위 절단 및 분쇄
- 분석방법 : 감마동위원소 분석
 - ^{131}I (요오드-131)
 - ^{134}Cs (세슘-134), ^{137}Cs (세슘-137)
- 평가방법 : 국내 식품방사능 오염 기준(식품공전)



III. 국내 식품방사능 오염기준(식품공전)

핵종	대상 식품	기준(Bq/kg, L)
^{131}I	모든 식품	100 이하
$^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류	50 이하
	기타식품*	100 이하

* 기타식품은 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품, 유 및 유가공품을 제외한 모든 식품을 말한다.