

食品中放射性核種之檢驗方法

105 年 5 月 19 日部授食字第 1051900834 號公告訂定

MOHWO0015.00

1. 適用範圍：本檢測方法適用於食品中碘-131、銫-134 及銫-137 放射性比活度之檢驗。
2. 檢測方法：檢體於馬林計測容器（Marinelli beaker）或其他適當計測容器中，以加馬能譜儀（gamma-ray spectrometer, GRS）分析之方法。

2.1. 裝置：

2.1.1. 加馬能譜儀：

- 2.1.1.1. 純銻偵檢器（High purity germanium detector）。
- 2.1.1.2. 多頻道脈高分析儀（Multi-channel pulse-height analyzer）。

2.1.2. 馬林計測容器。

2.2. 第一階段篩檢：

取檢體約 100~600 g，放入馬林計測容器、其他適當計測容器中或適當包覆後，再置於純銻偵檢器中，以多頻道脈高分析儀計測，計測時間依純銻偵檢器相對效率而訂，最小可測量（minimum detectable amount, MDA）需小於 5 Bq/kg（飲料及包裝水）或 10 Bq/kg（乳及乳製品、嬰兒食品及其他食品）。當量測到有放射性核種碘-131、銫-134 或銫-137 時，需進行第二階段定量分析。

2.3. 第二階段定量分析：

固體檢體經攪碎後，取約 100~600 g，液體檢體取約 900~1000 g，精確稱定，放入馬林計測容器或其他適當計測容器中，再置於純銻偵檢器中，以多頻道脈高分析儀計測，計測時間依純銻偵檢器相對效率而訂，MDA 需小於 1 Bq/kg，並依下列計算式求出檢體中碘-131、銫-134 或銫-137 之放射性比活度：

$$\text{檢體中碘-131、銫-134 或銫-137 之放射性比活度 (Bq/kg)} = \frac{A}{M} \times 1000$$

A：檢體計測之放射性活度 (Bq)

M：取樣分析檢體之重量 (g)

附註：1. 乾燥或濃縮等需復水後食用之檢體（如香菇、藻類、魚貝類及蔬菜），其放射性比活度以復水後供直接食用之重量計算；海苔、小魚乾、魷魚乾、葡萄乾等檢體，以乾燥狀態之重量計算；茶葉則以沖泡成茶湯之飲用狀態，即取茶葉 10 g 以上，以 30 倍重量之 90°C 熱水浸泡 60 秒，經相當 40 網目之篩網過濾，取濾液進行檢測，以濾液之重量計算。

2. 檢體中有影響檢驗結果之物質時，應自行探討。

參考文獻：

原能會。食品緊急計測之放射性含量檢測方法。