

食材のその他の安全分析等の情報 H29-第12号

～自社分析(重金属、防カビ剤、着色料)の結果について～

10月度・その他の安全分析結果(ご報告)

☆重金属分析☆

重金属については、健康への影響が懸念されている事から、商品本部が新規に取り扱い検討している食材、及び商品本部が取り扱っている食材を対象に、総合科学新潟研究所が3品目を指定(品目・産地)して重金属分析を行いました。分析の結果、3品目全ての安全性を確認致しました。

☆防カビ剤分析☆

商品本部が新規に取り扱い検討している食材、及び商品本部が取り扱っている食材を対象に、総合科学新潟研究所が5品目を指定して防カビ剤の分析を行った結果、5品目全て使用基準の範囲内であり、安全性を確認致しました。

☆着色料分析☆

商品本部が新規に取り扱い検討している食材、及び商品本部が取り扱っている食材を対象に、総合科学新潟研究所が3品目を指定して着色料の分析を行った結果、発がん性等が指摘されているタール系合成着色料の検出はなく、大庄基準が守られていることを確認致しました。

庄やグループのお店で、安心して飲食を楽しんでいただきたいと思います。

<参考>

【重金属分析】

- 重金属分析は、ヒ素、水銀、カドミウム、鉛を対象とし、ICP 発光分光分析法により分析を行っています。
- 重金属については、食品に対する国内の基準がないものも多いため、健康への影響を考慮し、国際的な基準に照らし、安全性を確認します。

【防カビ剤】

- 防カビ剤分析は、国内で認められている7種類(オルトフェニルフェノール、イマザリル、チアベンダゾール、ジフェニル、ピリメタニル、フルジオキシソニル、アゾキシストロピン)を対象とし、ガスクロマトグラフ質量分析による一斉分析を行っています。
- 防カビ剤は、輸入かんきつ類等に多く使用されていて、大量に摂取すると健康への影響が懸念されていることから、食品添加物の残留基準に照らし、基準を超えていないかを確認します。

【着色料】

- 国内で使用できる12種類のタール系合成着色料を測定対象として、薄層クロマトグラフィーにより確認をしています。
- タール系合成着色料は、国内では使用が許可されていますが、発がん性等の安全性に懸念があることから、大庄食品添加物基準では、使用不可としています。取り扱い食品からは、排除していますが、混入がないことを確認するため、調査します。

この報告書は、大庄総合科学新潟研究所がとりまとめております。

分析データ

1 食材の重金属分析結果

分析 株式会社大庄 総合科学新潟研究所

No.	品目名	産地	重金属			
			ヒ素	カドミウム	水銀	鉛
1	冷凍里芋	中国	検出せず	0.1mg/kg	検出せず	検出せず
2	アスパラガス	タイ	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず
3	アボカド	メキシコ	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず

【説明】

- ① 里芋のカドミウムにおける国内基準値がないため、国際食品規格のコーデックス委員会の根菜類の基準値（CODEX STAN 193-1995）と比較評価しました。
- ② カドミウムは自然界に広く分布しており、分析により多くの農産物や魚介類等で検出されます。国内でも多数検出されており、今回の結果は0.1 mg/kgであり、安全性に問題はありません。

2 食材の防カビ剤分析結果

分析 株式会社大庄 総合科学新潟研究所

No.	品目名	産地	防カビ剤		
			検出防カビ剤	分析値 (g/kg)	使用基準 (g/kg)
1	アスパラガス	タイ	検出せず		
2	バナナ	フィリピン	検出せず		
3	アボカド	メキシコ	検出せず		
4	ライム	メキシコ	検出せず		
5	オレンジ	オーストラリア	イマザリル	0.0006	0.0050

※分析対象防カビ剤 7種：オルトフェニルフェノール、イマザリル、チアベンダゾール、ジフェニル、ピリメタニル、フルジオキシニル、アゾキシストロビン

3 食材の着色料分析結果

分析 株式会社大庄 総合科学新潟研究所

No.	品目名	加工地	タール系合成着色料
1	粒マスタード	日本	検出せず
2	ストロベリーソース	日本	検出せず
3	ごぼうさつま揚げ	日本	検出せず

※分析対象着色料 12種：赤色 2 号、赤色 3 号、赤色 40 号、赤色 102 号、赤色 104 号、赤色 105 号、赤色 106 号、黄色 4 号、黄色 5 号、緑色 3 号、青色 1 号、青色 2 号