

食材のその他の安全分析等の情報 H30-第5号

～自社分析(重金属、防カビ剤、着色料)の結果について～

4 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4品目を指定して防カビ剤の分析を行った結果、4品目とも、防カビ剤の検出はなく、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2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、カドミウム、水銀、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	検出濃度(mg/kg)
1	はくさい	茨城	ヒ素	検出せず
			カドミウム	検出せず
			水銀	検出せず
			鉛	検出せず
2	アスパラガス	メキシコ	ヒ素	検出せず
			カドミウム	検出せず
			水銀	検出せず
			鉛	検出せず
3	アトランティック サーモン	チリ	ヒ素	0.2
			カドミウム	検出せず
			水銀	検出せず
			鉛	検出せず

【説明】

<ヒ素>

- ① サーモンに対するヒ素の国内基準及び国際基準はありません。
- ② ヒ素は、魚介類から多数検出されていて、国立医薬品食品衛生研究所のヒ素の実態調査結果の文献調査と比較したところ、今回検出した0.2mg/kgは、サーモンに通常含まれる水準の検出であることから、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	アボカド	メキシコ	検出せず		
2	アスパラガス	メキシコ	検出せず		
3	かぼちゃ	メキシコ	検出せず		
4	アトランティック サーモン	チリ	検出せず		

※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	からし酢味噌	日本	検出せず
2	デミグラスソース	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