

## 食材のその他の安全分析等の情報 H30-第7号

～自社分析(重金属、防カビ剤、着色料)の結果について～

### 6 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2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、ヒ素、カドミウム、水銀に関する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7品目を指定して防カビ剤の分析を行った結果、7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2品目を指定して着色料の分析を行った結果、2品目全て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		
			ヒ素	カドミウム	水銀
1	ながねぎ	茨城	検出せず	検出せず	検出せず
2	豚肩ロース	メキシコ	検出せず	検出せず	検出せず

※今回の測定は、ヒ素、カドミウム、水銀の3点を対象に分析を行いました。

### 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	オクラ	フィリピン	検出せず		
2	ライム	メキシコ	イマザリル チアベンダゾール	0.0040 0.001	0.0050 0.010
3	アボカド	メキシコ	検出せず		
4	豚肩ロース	メキシコ	検出せず		
5	スウィートコーン	アメリカ	検出せず		
6	赤パプリカ	韓国	検出せず		
7	グレープフルーツ	イスラエル	イマザリル	0.0030	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	赤ウインナーソーセージ	日本	検出せず
2	ポークペパロニ	アメリカ	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