

第46期から開始した「使用食材に対する新規分析項目、 重金属・防カビ剤・着色料の2か年の分析結果のご報告

お客様の「料理の安全・安心の確保」
に対するニーズに応じて、
食材の安全性確認を強化!!
~重金属、防カビ剤、着色料の分析を開始~

重金属分析

<分析した重金属>
ヒ素・カドミウム・水銀・鉛 (4物質)

<分析結果>
①第46期は9点分析し、8点は検出無しです。
なお、国産えだまめ1点でカドミウムを検出。
②第47期は28点分析し、24点は検出無しです。
なお、国産えだまめ1点でカドミウム、輸入食品の中国産煮穴子1点でヒ素、ロシア産しじみ1点でヒ素とカドミウム、チリ産アトランティックサーモン1点でヒ素を検出しました。

果物で検出が多いが、全て安全の範囲内であることを確認

いずれも、安全の範囲内であることを確認

防カビ剤分析

<分析した防カビ剤>
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、アゾキシストロピン (7物質)

<分析結果>
①第46期は40点分析し、24点は検出無し。
②第47期は62点分析し、46点は検出無し。
③第46・47期で、30点・45物質を検出。
④防カビ剤は複数物質使用されており、イマザリルは検出した殆どの品目で残留を確認。
⑤検出品目は全て果物で、殆どはグレープフルーツ、レモン、オレンジ等の柑橘類です。

着色料分析

<分析した着色料>
赤2号、赤3号、赤40号、赤102号、赤104号、赤105号、赤106号、黄4号、黄5号、緑3号、青1号、青2号 (12物質)

<分析結果>
①第46期は23点分析し、全て検出無し。
②第47期は26点分析し、全て検出無し。
③お客様からの不安の声がある、合成着色料の使用が無いことを、食品の規格書による確認に加えて、分析でも確認しました。

合成着色料の使用が無いことを確認

目次

- 1 重金属分析 2か年の分析結果・・・1
- 2 防カビ剤分析 2か年の分析結果・・・6
- 3 着色料分析 2か年の分析結果・・・10

1 重金属分析2か年の分析結果

<食材の重金属に関するお客様の声>

重金属に対しては、以前には国内でも鉱山や工場の排水からの有機水銀による水俣病やカドミウムによるイタイイタイ病等で、多くの人々の健康を損ねたことから、消費者に広くその危険性が認識されています。また、輸入食品についても特定の国の河川の汚染等が報告されており、消費者が注目する重要な課題の一つとなっています。

一方、ネットを見ると「危険」や「健康被害」の書き込みが、誇大な情報も含めて驚く程多く掲載されています。

このため、お客様の中には一定の知識をお持ちの方が多く、このようなお客様から食材の安全性にこだわってきた大庄としての取組に期待が寄せられています。

<自社分析の実施と分析結果公表の取組について>

- ① お客様の期待に応えて、今まで確認が必要と考える際に時々外部の専門機関に委託して分析確認していましたが、第46期(平成28年9月から)大庄グループとして計画的に自社分析を行い、また、分析結果のデータを公表することに致しました。
- ② 重金属については国内基準が定められていないものが多くありますが、データを公表することによりお客様のご意見を伺いながら、大庄として責任を持って食材の安全性を確保していきたいと考えています。
- ③ 自社で食材の重金属分析を行なって結果を公表している会社は、ホームページ等の確認では外食関係の業界において大庄が唯一の取組であると考えています。

<重金属分析の実施内容>

- ① 第46期(平成28年9月から)から重金属のヒ素・カドミウム・水銀・鉛の4物質の自社分析を開始し、新潟県の指導を得て分析しています。
- ② 分析は、ICP発光分光分析装置を使用して分析しています。

<分析結果>

- ① 第46期は28点分析し全て不検出、47期は28点分析し24点は不検出です。
- ② 検出した重金属類
第47期の検出は4点で、同じく国産えだまめ1点でカドミウム、輸入食品の中国産煮穴子1点でヒ素、ロシア産しじみ1点でヒ素とカドミウム、チリ産アトランティックサーモン1点はヒ素を検出しています。
- ③ 重金属を検出した5点はいずれも国内基準が設定されていないことから、総合的に検討し、5点とも「安全の範囲内にある」と判断しました。
- ④ 分析結果は、データと判断をホームページで公表しています。

<重金属に関する国内基準の設定が少ないことからの安全性判断の考え方>

- (1) 国内基準があるものは、基準に基づいて安全性を判断。
- (2) 国内基準が無いものは、①国際基準(コーデックス委員会)、②国外で既に設定している国の基準値、③国内産農林水産物の重金属の実態等、を総合的に検討し、安全性(使用の可否)を判断します。

＜定期調査＞

- 1 第46期28点・47期24点、合計52点を分析し、47期の4点から重金属(ヒ素3点、カドミウム2点)を検出しました。
- 品目は、エダマメ、しじみ、アトランティックサーモン、煮穴子です。
- 2 いずれも国内基準の設定が無く、総合的に判断して4点とも安全な食品であると判断致しました。

(1) 定期調査の2か年の分析結果

分析項目		第46期 (平成28年9月～29年8月)										第47期 (平成29年9月～30年8月)									
		ヒ素		カドミウム		水銀		鉛		全体		ヒ素		カドミウム		水銀		鉛		全体	
検出の有無		有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無
国内産	野菜	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	8	1	7	0	8	0	7*	1	7
	米	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	加工品	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
	小計	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	9	1	8	0	9	0	8	1	8
輸入食品	野菜	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8
	果物	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5
	加工品	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0
	水産物	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	2	0	1	1	0	2	0	2	2	0
	畜産物	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	3	0	3	0	3	0	2*	0	3
	小計	0	23	0	23	0	23	0	23	0	23	3	16	1	18	0	19	0	18	3	16
合計		0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	3	25	2	26	0	28	0	26	4	24

※ *を付した第47期の国内産野菜1点と輸入畜産物1点は、分析感度から鉛の分析が出来ませんでした。

※ 47期の水産物1点は、ヒ素とカドミウムの両方を検出しました。

＜説明＞

- ① 第46期は、検出がありません。
- ② 第47期は、同じく国産えだまめ1点でカドミウム、輸入食品の中国産煮穴子1点でヒ素、ロシア産しじみ1点でヒ素とカドミウム、チリ産アトランティックサーモン1点でヒ素を検出しています。
 いずれも国内基準が設定されていないこと、また、国際基準も設定されていない品目が多いことから、国等の調査による国内産農林水産物の検出実態、類似する品目の国際基準、独自に設定している国の基準等を総合的に検討し、安全性を判断しています。
- ③ なお、大型回遊魚等は高い重金属を検出する傾向があること、また、国内産の水田転作での豆類等は国内全域で高い数値を検出する恐れがあること等から、品目毎に

資料を集めて注意して検討しています。

- ④ 検討の結果、カドミウムやヒ素を検出した4点の分析値は、全て低レベルであり、安全な食品であると判断致しました。

(2) 定期調査で重金属を検出した内容

	No.	品目名	産地	重金属	検出濃度 (mg/kg)	参考基準 (コーデックス基準mg/kg)
第 47 期	1	2018.1 しじみ	ロシア	ヒ素	2.1	
				カドミウム	0.3	2(海産二枚貝) (カキ、ホタテガイを除く)
				水銀	検出せず	
				鉛	検出せず	
	2	2018.4 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	
	3	2018.5 煮穴子	中国	ヒ素	2.9	
				カドミウム	検出せず	
				水銀	検出せず	
				鉛	検出せず	
	4	2018.8 えだまめ	新潟	ヒ素	検出せず	
				カドミウム	0.1	0.4(コメ)、0.1(マメ科野菜)
				水銀	検出せず	
				鉛	検出せず	

※参考基準は、コーデックス基準値を表示しました。

<説明>

① しじみ

- ヒ素 2.1mg/kg、カドミウム 0.1mg/kg 検出、水銀、鉛は検出無し。

【ヒ素】

- しじみに対するヒ素の国内基準及び国際基準はありません。
- 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と比較したところ、今回検出した 2.1mg/kg は、二枚貝に通常含まれる水準の検出であることから、安全水準であると判断しました。

【カドミウム】

- しじみに対するカドミウムの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基準値・海産二枚貝(カキ、ホタテガイを除く)：2mg/kg と比較評価しました。
- カドミウムは自然界に広く分布しており、分析により魚類や貝類、農産物等で多

数検出されています。今回の結果は 0.3 mg/kg であり、安全水準と判断しました。

② アトランティックサーモン

- ・ヒ素 0.2mg/kg、カドミウム、水銀、鉛は検出無し。

【ヒ素】

- ・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。
- ・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、安全水準であると判断しました。

③ 煮あなご

【ヒ素】

- ・ヒ素 2.9mg/kg を検出、その他は検出無し。
- ・サーモンと同様に、国内基準、コーデックスの基準とも、設定されていません。
- ・総ヒ素で 2.9mg/kg の検出値は、その過半が有機ヒ素であることから考えて、最も厳しいオーストラリアの基準値の無機ヒ素 2mg/kg を参考に比較しても、安全水準であると判断しました。

④ えだまめ

【カドミウム】

- ・カドミウム 0.1mg/kg を検出、その他は検出無し。
- ・国内基準、国際基準とも設定されていません。
- ・国際的な豆類の基準では、0.1mg/kg となっていますが、日本は国土的にカドミウムを多く含む土壌であり、コーデックス委員会で米の基準(0.4mg/kg)を決める際にも国際的に 0.2mg/kg が提案されたが、日本が 0.4mg/kg でも健康に影響がないとのデータを出して、0.4mg/kg になった経緯があります。

<参考資料> 国内産農産物のカドミウムの実態と使用の目安

<国内産大豆の実態>

国内産農産物のカドミウムの状況については、過去に農林水産省が全国の農産物の実態調査を 2 回行っています。

大豆について見ると、平成 12～14 年に 419 点、平成 23～25 年に 1,800 点分析し、平均値は 12～14 年 0.13mg/kg、23～25 年は 0.7mg/kg と報告されています。

また、0.1mg/kg を超える地点の比率は、平成 12～14 年に 53.5%、平成 23～25 年は 49.5%です。単純に考えると、全国約半数の地点で、0.1mg/kg を超えることとなります。

<大庄としての使用の目安の検討>

- ① コーデックス委員会のマメ科野菜の基準値 0.1mg/kg を適用すると、国内産のエダマメは、約半数が食用に出来ないこととなります。
- ② コメの基準値が国内基準、コーデックス基準とも 0.4mg/kg であること、また、エダマメは 1 人当たりの摂取量がコメよりも大幅に少ないこと等を考慮すると、0.4mg/kg でも健康への影響は無いものと理解しています。
- ③ 全体に対する重金属分析を開始してまだ 2 年であることから、大庄としての使用の基準を完全には定めてはいませんが、現在は 0.2～0.4mg/kg 程度が目安になると考えています。

<個別調査>

(1) 個別調査の重金属分析

使用を予定している品目の安全確認、及び数種類の中から1品目を選定するための比較検討として分析を行っています。

比較検討の品目では、鉛がコーデックスの魚類の基準値(0.3mg/kg)と同程度の残留を確認した品目もありました。

分析を行って、安全性に自信が持てる品目を選定しています。

詳細は、使用選択しなかった品目もあるので、記載を省略します。

2 防カビ剤分析2か年の分析結果

<お客様の認識>

食品添加物の防カビ剤は、ネットでは危険性を訴える書き込みが多数見られます。

防カビ剤は、そもそも農薬であり収穫後に直接果物等に散布されること(ジフェニルを除く)、また、直射日光に触れないことや比較的低温状況下で輸送されることから分解されにくい傾向があること等、重金属、着色料とともにお客様や消費者が食品安全に不安を抱く項目の一つとなっています。

<防カビ剤分析を行なう理由>

防カビ剤は、輸入農産物は船便等による一定の輸送期間を要する中でカビの発生による腐敗が起ることから、輸出直前に農産物に散布することが許容された殺菌剤です。

国内外で農作物の栽培において使用される農薬ですが、取扱上は食品添加物の防カビ剤として、わが国に輸出する農産物に対して輸出国内での使用を認めたものであり、国内での使用は認められていません。

大庄グループとして、安全性を分析確認した上で使用することにより、お客様の不安を取り除いて、「大庄のお店で安心して飲食を楽しんで頂けるようにする」ために、残留分析を行うことにしています。

<分析の実施>

① 分析対象の防カビ剤は、国内基準で使用が許可されている7物質です。

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

※第48期(H30.9)から、国が使用を追加したプロピコナゾールの分析を開始しました。

② 分析対象品目

継続的に使用している輸入農産物の果物類を中心に分析を行なうこととしていますが、当面は野菜等の輸入品目も対象として調査します。

また、新規取り扱い予定の輸入果物等の品目は、必須調査としています。

<分析結果>

① 輸入食品を対象にして第46期は42点分析して防カビ剤を15点(36%)検出、第47期は62点分析して防カビ剤を16点(26%)検出しました。

② 検出した品目は、全て果物類で、野菜類等からは検出がありませんでした。

輸入果物の柑橘類では、複数の防カビ剤が使用されており、2か年で、30品目・45物質(防カビ剤)検出しています。

③ 食品添加物としての使用対象である果物に限定して集計すると、第46期の検出率は75%、第47期は59%と、高率の検出です。

④ 分析結果の判断

- いずれも国の基準の範囲内であり、安全な食品であると判断致しました。
- 国の輸入時の検査で、毎月超過事例が報告されていますが、大庄グループの使用食品は、安全な製品です。

＜定期調査＞

- 1 輸入食品を対象にして第46期は42点分析して防カビ剤を15点(36%)、第47期は62点分析して防カビ剤を16点(26%)検出しました。
検出した品目は、全て果物類で、野菜類等からは検出がありませんでした。
- 2 食品添加物としての使用対象である果物に限定して集計すると、第46期の検出率は75%、第47期は59%と、高率の検出です。
- 3 防カビ剤の種類は、イマザリルの検出率が極めて高いことが分かります。
- 4 なお、検出量はいずれも国の基準の範囲内であり、安全な食品であることを確認しました。
- 5 品目別ではグレープフルーツ、レモン、オレンジ、ライムの検出が多く、生産国(輸入先)としては、使用量が多いアメリカ、オーストラリア等の検出が多くなっています。

(1) 定期調査2か年の防カビ剤成分別分析結果

＜防カビ剤成分別分析結果＞

期間・品目分類		第46期 (平成28年9月～29年8月)								第47期 (平成29年9月～30年8月)							
		野菜		果物		その他		計		野菜		果物		その他		計	
分析点数		16		24		0		40		22		32		8		62	
検出の有無		有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無
全 体 下段:比率		0	16	14	10	-	-	14	26	0	22	16	16	0	8	16	46
		0%	100%	58%	42%	-%	-%	35%	65%	0%	100%	50%	50%	0%	100%	26%	74%
成分 別 検 出 点 数	オルトフェニルフェノール	0	16	1	23	-	-	1	39	0	22	2	30	0	8	2	60
	イマザリル	0	16	13	11	-	-	13	27	0	22	16	16	0	8	16	46
	チアベンダゾール	0	16	2	22	-	-	2	38	0	22	2	30	0	8	2	60
	ジフェニル	0	16	0	24	-	-	0	40	0	22	0	32	0	8	0	62
	ピリメタニル	0	16	0	24	-	-	0	40	0	22	2	30	0	8	2	60
	フルジオキシニル	0	16	1	23	-	-	1	39	0	22	4	28	0	8	4	58
	アゾキシストロビン	0	16	1	23	-	-	1	39	0	22	1	31	0	8	1	61

＜説明＞

- ① 輸入食品を対象にして第46期は40点分析して防カビ剤を14点(35%)、第47期は62点分析して防カビ剤を16点(26%)検出しました。
検出した品目は、全て果物類で、野菜類等からは検出がありませんでした。
- ② 現在の食品添加物としての使用対象である果物に限定して集計すると、第46期は24点分析であることから検出率は58%、第47期は32点分析で検出率50%になります。

- ③ なお、防カビ剤の種類は、イマザリルの検出率が極めて高い。
- ④ 検出量はいずれも国の基準の範囲内であり、安全な食品であることを確認しました。
- ⑤ 検出率が高い理由は、かんきつ類やバナナ等では、日本向けの輸出に対しては収穫後に防カビ剤を散布することが基本となっており、また、輸送期間は低温が確保され直射日光も当たらないことから薬剤の分解も遅く、残留し易い条件にあると考えられます。
- また、定められている基準値(残留許容基準)が、他の防カビ剤に比べ1桁低く、例えばイマザリルの場合はかんきつ類(みかんを除く)で0.0050g/kg、バナナで0.0020g/kgで、厚生労働省の分析試験の方法に関する指導により、0.005g/kg・0.002g/kg下に0が付されていることから、最小の桁の一桁下まで分析確認して表示する必要があり、微量検出でも「検出せず」にならないことも要因のひとつとなっています。
- ⑥ いずれにしても、農薬散布等と比較すると極めて高い検出率であることから、基準値超過の恐れも大きく、注意していく必要があると考えています。

(2) 定期調査の品目別・生産国別の動向

<品目別防カビ剤検出国>

	第46期 (平成28年9月～29年8月)		第47期 (平成29年9月～30年8月)	
	点数	生産国	点数	生産国
グレープフルーツ	3	アメリカ産3	6	アメリカ産3 南アフリカ産2 イスラエル産1
レモン	3	アメリカ産2 チリ産1	5	アメリカ産4 チリ産1
オレンジ	4	アメリカ産2 オーストラリア産2	4	オーストラリア産3 アメリカ産1
ライム	3	メキシコ産3	1	メキシコ産1
バナナ	1	フィリピン産1	0	-
合計	14	-	16	-

<説明>

- ① 品目別ではグレープフルーツ、レモン、オレンジ、ライムの検出が多い。
- ② 生産国としては、使用量が多いアメリカ、オーストラリア等の検出が多くなっています。

＜個 別 調 査＞

新規取扱予定の輸入食品を対象にして、第46期は1点、第47期は15点を分析し、
全て防カビ剤の検出はありませんでした。

(1) 個別調査2か年の防カビ剤成分別分析結果

＜防カビ剤成分別分析結果＞

期間・品目分類		第46期 (平成28年9月～29年8月)								第47期 (平成29年9月～30年8月)							
		野菜		果物		その他		計		野菜		果物		その他		計	
分析点数		-		-		1		1		5		-		10		15	
検出の有無		有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無
全 体		-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	16	15
下段:比率		-%	-%	-%	-%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	-%	-%	0%	100%	26%	100%
成 分 別 検 出 点 数	オルトフェニルフェノール	-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	0	15
	イマザリル	-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	0	15
	チアベンダゾール	-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	0	15
	ジフェニル	-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	0	15
	ピリメタニル	-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	0	15
	フルジオキシニル	-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	0	15
	アゾキシストロビン	-	-	-	-	0	1	0	1	0	5	-	-	0	10	0	15

＜説 明＞

ア 新規の使用を検討する個別調査において、第46期は1点、第47期は15点の防カビ剤分析を行ないました。

イ 16点とも全て防カビ剤の検出はありません。

3 着色料分析2か年の分析結果

<着色料に対するお客様や消費者の意識>

食品添加物として使用が認められている着色料については、食品の美味しさや特徴を演出するものとして広く使用されており、また、祝い事の赤色等日本の食文化にも関連するものも多く、今までは食品加工における一つの選択肢となっています。

一方、週刊誌等でも度々取り上げられたり、ネット等では「危険性のクローズアップ」や、「子どもには絶対に食べさせるな」等の書き込みが多数見られ、今や、お客様や消費者においては食品不安の大きな要因の一つとなっています。

特に、合成着色料は発がん性や催奇性等が報告されていることから、海外でもEUやアメリカ、中国、韓国等の国で使用が禁止されている物質が多く、お客様に嫌われる物質となっています。

<自社分析を行なう目的>

合成着色料の発がん性等については、動物実験等で明確になっていることは事実ですが、どの程度の量を摂取すると健康に影響するのかについては、通常の食品加工で使用されるレベルの量では全く心配無いとされています。

しかし、「発がん性のある物質を出来るなら食べたく無い」と言うのがお客様の心理であり、発がん性のある食品添加物を使用している食品は何となく不安で、「料理が美味しく無い」ことに結びついています。

お客様に、「大庄グループのお店で、安心して飲食を楽しんで頂きたい」と考えて、一定の食品添加物を使用制限し、合わせて自社分析も行なっていくことに致しました。

<合成着色料の確認>

① 着色料の使用の有無は、45期までは製造業者等が作成した製品規格書で使用確認をしておりましたが、46期からは合成着色料12物質の自社分析を行なって誤使用や混入が無いかを確認することにしました。

<分析着色料> 赤2号、赤3号、赤40号、赤102号、赤104号、赤105号、赤106号、黄4号、黄5号、緑3号、青1号、青2号

② 分析方法は、新潟研究所で薄層クロマトグラフィーを使用して、定性分析を実施しています。

③ 分析対象品目は、継続的に使用している品目に対し、毎月抽出で計画的に指定して調査します。

また、商品本部からの連絡を受けた新規取り扱い予定の品目に対し、着色料の使用が疑われる食品を輸入や国産の区別無く使用前の調査を実施しています。

※ 第48期(平成30年9月)から、天然着色料のコチニール色素とラック色素の分析を開始。

<調査結果>

① 第46期は23点、第47期は26点を対象にして、合成着色料12物質を分析の結果、49の食品全てにおいて合成着色料を検出ませんでした。

② 大庄基準が遵守されていることを確認致しました。

＜定期調査＞

- 1 合成着色料については、製品規格書で使用していないことを確認した上で、重ねて分析確認(二重チェック)しています。
- 2 第46期は23点、第47期は26点を分析し、全て合成着色料12種の検出はありませんでした。

(1) 定期調査(毎月実施の抽出調査)の合成着色料2か年の分析結果

	着色料分析 [赤2号、赤3号、赤40号、赤102号、赤104号、赤105号、赤106号、黄4号、黄5号、緑3号、青1号、青2号]					
	第46期			第47期		
	分析点数	検出有	検出無	分析点数	検出有	検出無
農産加工品	8	0	8	8	0	8
水産加工品	7	0	7	3	0	3
畜産加工品	5	0	5	4	0	4
調味料	1	0	1	7	0	7
菓子類	1	0	1	4	0	4
その他	1	0	1	-	-	-
計	23	0	23	26	0	26

＜説明＞

- ① 商品本部と相談し、第46期は23点、第47期は26点を対象にして、合成着色料12物質を分析調査しました。
分析の結果、49の食品全てにおいて合成着色料を検出しなかったことから、大庄基準が遵守されていることを確認致しました。
- ② したがって、取扱業者や食品メーカーから提出して頂いた製品規格書について、大庄基準で使用不可物質に指定している食品添加物の使用に対しても、正しく記載されていることが分かりました。
- ③ また、分析結果は毎月ホームページで公表致し、お客様に知って頂くように努めています。

(2) 定期調査対象の合成着色料以外の着色料の使用

	着色料	第46期	第47期
1	紅麹	5	3
2	クチナシ色素	-	5
3	カロチノイド	-	3
4	ウコン	2	1

5	カラメル色素	1	2
6	パプリカ色素	1	2
7	野菜色素	2	-
8	トマト色素、トマトリコピン	1	1
9	アナトー色素	1	1
10	赤ダイコン色素	-	1
11	赤キャベツ色素	-	1
12	スピルリナ青	-	1
13	クロレラ	-	1
	合計	13 物質 (12 品目)	22 物質 (17 品目)
	使用無し	11 品目	9 品目

※着色料を2種類使用している食品が第46期1品目、第47期5品目あります。

<説明>

- ① 一般家庭用は合成着色料の使用が減少傾向にあると言われてはいますが、業務用の商品については不明です。

合成着色料を使用しない場合の対応について、第46期の調査対象では48%が不使用、第47期の調査対象では35%が不使用となっています。

- ② 合成着色料以外の着色料については、調査対象では、安全性に問題の無いとされる紅麹、野菜関係の色素、クチナシ色素、ウコン等の植物由来の色素などが使用されています。

<個別調査>

- 1 個別調査の場合も、製品規格書で合成着色料使用していないことを確認した上で、重ねて分析確認(二重チェック)しています。
- 2 第46期は1点、第47期は13点を分析し、全て合成着色料12種の検出はありませんでした。

(1) 個別調査(新規の使用検討)の合成着色料2か年の分析結果

	着色料分析 [赤2号、赤3号、赤40号、赤102号、赤104号、赤105号、赤106号、黄4号、黄5号、緑3号、青1号、青2号]					
	第46期			第47期		
	分析点数	検出有	検出無	分析点数	検出有	検出無
農産加工品	-	-	-	6	0	6
水産加工品	1	0	1	6	0	6

畜産加工品	-	-	-	-	-	-
調味料	-	-	-	-	-	-
菓子類	-	-	-	1	0	1
その他	-	-	-	-	-	-
計	1	0	1	13	0	13

<説明>

- ① 第46期は1点、第47期は13点を対象にして、合成着色料12物質を分析調査しました。
- ② 分析の結果、14の食品全てにおいて合成着色料を検出しなかったことから、大庄基準が遵守されている食品であることを確認致しました。
- ③ 分析結果は、残留農薬分析等の他の安全確認項目と一緒に商品本部に報告し、新規の使用検討の参考にして頂きました。

(2) 個別調査対象の合成着色料以外の着色料の使用

	着色料	第46期	第47期
1	カラメル色素	-	4
2	アナトー色素	-	3
3	赤パプリカ色素	-	1
	合計	-	8 (5品目)
	使用無し	1品目	8品目

※カラメル色素、アナトー色素の2種を使用している食品が3品目あります。

<説明>

- ① 合成着色料を使用しない場合の対応について、第46期の1品目は使用無し、第47期の調査対象では8品目が使用無し、5品目で8種類の天然由来等の他の着色料が使用されています。
- ② 合成着色料以外の着色料については、調査対象では、安全性に問題の無いとされるカラメル色素、アナトー色素、赤パプリカ色素が使用されています。