

食材のその他の安全分析等の情報 H31-第4号

～自社分析(重金属、防かび剤、着色料)の結果について～

3 月度・その他の安全分析結果(ご報告)

商品本部が新規に取り扱いを検討している食材、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指定して下記の項目について分析を実施し、全ての品目について安全性を確認致しました。

大庄グループのお店で、安心して飲食を楽しんでいただきたいと思います。

☆重金属分析☆

使用食材 3 点を指定し、ヒ素、カドミウム、水銀、鉛の分析を行った結果、全て検出せず、安全であることを確認致しました。

☆防カビ剤分析☆

使用食材 9 点を指定し、防カビ剤 8 種類の分析を行った結果、全て検出せず、安全であることを確認致しました。

☆着色料分析☆

使用食材 2 点を指定し、タール系合成着色料 12 種類および天然着色料 2 種類の分析を行った結果、全て検出せず、大庄基準が守られていることを確認致しました。

<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 8 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、フルジオキシニル、アゾキシストロビン、プロピコナゾール）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および 2 種類の天然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、また、天然着色料は、アレルギー誘発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。

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 (加工地)	検出重金属	検出濃度 (mg/kg)	参考基準等
1	ミニトマト	千葉		検出なし	
2	さといも	千葉		検出なし	
3	冷凍菜の花	中国		検出なし	

※分析対象重金属 4 種 : ヒ素、カドミウム、水銀、鉛

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 (加工地)	防カビ剤		
			検出防カビ剤	分析値 (g/kg)	使用基準 (g/kg)
1	黄パプリカ	韓国		検出なし	
2	アボカド	メキシコ		検出なし	
3	トレビス	アメリカ		検出なし	
4	アスパラガス	メキシコ		検出なし	
5	いなり用油揚げ	(日本)		検出なし	
6	かんぴょう味付	(日本)		検出なし	
7	冷凍にんにくの芽	中国		検出なし	
8	冷凍菜の花	中国		検出なし	
9	わかめ乾燥	韓国		検出なし	

※分析対象防カビ剤 8 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、ピリメタコル、フルジメチル、アゾキストロビン、プロピコナゾール

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	着色料
1	いなり用油揚げ	日本	検出なし
2	かんぴょう味付	日本	検出なし

※分析対象着色料 14 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、コチニール色素、ラック色素