

食材のその他の安全分析等の情報 R1-第9号

～自社分析(重金属、防かび剤、着色料)の結果について～

8 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、水銀の分析を行った結果、全て安全であることを確認致しました。

☆防かび剤分析☆

使用食材 9 点を指定し、防かび剤 8 種類の分析を行った結果、全て使用基準の範囲内であり、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。

【防かび剤】

- 防かび剤分析は、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。
- 防かび剤は、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	トマト	千葉	検出なし		
2	グレープフルーツ	南アフリカ	検出なし		
3	サンマ	北海道	ヒ素	1.1	基準なし

※分析対象重金属 3 種 : ヒ素、カドミウム、水銀

【検出されたヒ素の説明】

＜ヒ素＞ さんまにおけるヒ素の国内基準及び国際基準はありません。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 1.1mg/kg は、さんま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 (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	アスパラガス	メキシコ	検出なし		
2	レモン	チリ	イマザリル フルジオキシソニル	0.0023 0.002	0.0050 0.010
3	オレンジ	アメリカ	イマザリル	0.0014	0.0050
4	黄パプリカ	韓国	検出なし		
5	にんじん	中国	検出なし		
6	グレープフルーツ	南アフリカ	イマザリル	0.0024	0.0050
7	海老のばし	ベトナム	検出なし		
8	冷凍里芋	中国	検出なし		
9	マンゴーソース	(日本)	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、ヒドリメチル、フルジオキシソニル、アゾキシストロビン、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	マンゴーソース	日本	検出なし
2	天丼のたれ	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